



ENTRADAS

Barra de Ensaladas

Prepare su propia ensalada.

Carpaccio de Salmón

Con alcaparra y aliño especiado.

Dedos de Queso Mozzarella

Con una rica sala de tomate y pesto.

Pinchos

Con melón y jamón serrano.

SOPAS Y CREMAS

Sopa Minestrone

Con pasta y Vegetales.

Crema Toscana

De jitomate y albahaca.

PLATOS PRINCIPALES

Capellini Putanesca

Aceitunas negras, camarones, filetes de anchoas, pimientos, tomate, albahaca.

Canelloni

Con mariscos mixtos.

Penne Pomodoro

Con salsa de Tomate y Pesto.

Spaguetti con Camarones

Ajo, cebolla morada, cilantro, calabacita, vino blanco.

Fettuccini al Pesto

Con ajo, champiñones, pimientos, albahaca, cebolla y vino blanco.

APPETIZERS

Salad Bar

Prepare your own salad.

Salmon Carpaccio

With capers and spiced dressing.

Mozzarella Cheese Fingers

With a rich tomato and pesto.

Prosciutto

Cantaloupe & serrano ham.

SOUPS AND CREAMS

Minestrone Soup

With pasta and vegetables.

Tuscan Cream Soup

Tomato and basil.

MAIN DISHES

Capellini Putanesca

Black olives, shrimp, anchovies fillet, bell peppers, tomato, basil, dry marjoram, olive oil & shopped chili.

Canelloni a la Marinera

With mixed seafood.

Penne Pomodoro

With tomato & fine herbs sauce.

Spaghetti with Shrimps

Garlic ,red onion, coriander, zucchini, with wine & parmesan cheese.

Fettuccini al Pesto

With garlic, mushrooms, bell peppers, basil, onion and white wine.





Escalopin de Pollo

Con vegetales de la región
salteados y queso.

Pechuga de Pollo

Rellena de queso de cabra a la
finas hierbas.

Osobuco Horneado

Con salsa de tomillo fresco
y vegetales.

Filete de Dorado al Grill

Con risotto de setas, espárragos
y tinta de calamar.

Filete de res al Chianti

Con verduras a la mantequilla.

Pizza Cuatro Estaciones

Jamón, champiñones morrones
y cebolla.

POSTRES

Tiramisú

Cassata Italiana

Strudell de Pera

Chicken Scalopine

With local vegetables sautéed
and cheese.

Chichen Breast

Filled with goat cheese with fine
herbs.

Roast Oven Ossobuco

With fresh thyme sauce
and vegetables.

Grilled Mahi-Mahi

Risotto with mushrooms, sautéed
asparagus and squid ink sauce.

Beef Fillet

Served with mixed vegetables.

Four Seasons Pizza

Ham, mushrooms, onion and bell
peppers.

DESSERTS

Tiramisú

Italian Cassata

Pear Strudell





ENTRADAS

Barra de Ensaladas

Prepare su propia ensalada.

Borek al estilo Diván

Pollo con verduras y finas hierbas hojaldradas con salsa de yogurt.

Mezza Pilak

Mejillones rellenos de alubias.

SOPAS

Sopa de Ajo

Crema de Zetas

PLATOS PRINCIPALES

Capellini Putanesca

Camarones, olivas negras, Anchoas, pimientos, jitomate, albahaca, orégano, aceite de oliva y el chile triturado.

Ayua Yahnisi

Pierna de Cordero glaseada con membrillos y cebolla cambray.

Osobuco a las Finas Hierbas

Con papa horneada.

Camarones a la Gabardina

Rellenos de Queso con Vegetales asados.

APPETIZERS

Salad Bar

Prepare your own salad.

Borek Divan

Chicken with vegetables and fine herbs in puff pastry.

Mezza Pilaki

Mussels stuffed with navy beans.

SOUPS

Traditional Garlic soup

Mushrooms Creamy Soup

MAIN COURSES

Capellini Putanesca

Shrimps steamed, noddles, olive oil, black olives, bellpeppers, anchovies, tomato and basil.

Ayuja Yahnisi

Roasted lamb leg glazed and served with baby onion.

Ossbuco Fine Herbs Sauce

With baked potato.

Shrimp Raincoat

Stuffed with cheese and wrapped with bacon.





Jaibón Relleno

Acompañado de Vegetales asados al balsámico.

Suprema de Pollo Tandır

Cocinadas al horno con finas hierbas del mediterráneo acompañado con pilaf de lentejas.

Steak de Atún Estilo Corfu

Marinado con tomillo y aceite de oliva sellado y cocinado al horno acompañado de alcaparras, aceitunas negras y jitomate.

POSTRES

Peras al Vino Tinto

Con helado de vainilla

Tiramisú

Profiteroles

De chocolate.

Stuffed Crab

Served with roasted balsamic mixed vegetables.

Supreme Chicken “Tandır” Style

Cooked in oven with fine herbs of Mediterranean, garnished with pilaf of lentil.

Tuna Fish Fillet “Corfu” Style

Marinated with thyme and olive oil sealed Tuna and cooked in oven with capers, black olives and tomato.

DESSERTS

Pears with Red Wine

Served with vanilla ice cream

Tiramisu

Profiterols

Filled with chocolate mouss.e

