



Cenas emplatadas

Entradas

- Carpaccio de res servido con arúgula aliñada con reducción balsámica y lascas de grana padano.
 - Berenjenas a la parmesana en salsa pomodoro y hojas de albahaca.
- Tiradito de jurel, salsa mignonette, ikura y aguacate. • Selección de pan hecho en casa (natural, ajo y semillas).

Ensaladas

- Ensalada de espinaca baby, fresa, nuez caramelizada y vinagreta de coco.
- Lechuga frisee aliñada con vinagreta de cítricos, duraznos rostizados, queso azul y almendra tostada.
 - Mix de lechugas, peras al vino tinto, pistaches, queso de cabra y reducción balsámica

Sopas y cremas

- Crema de champiñones
- Crema de flor de calabaza
- Bullabesa de marsella con hinojo y pescado

Carnes rojas

- Flat iron en salsa de merlot, cremoso de camote, zanahorias baby rostizadas.
- Shor rib braseado con café de cabernet, tropiezo de queso azul y polenta cremosa.
- Filete de res en salsa de morillas, guisante en mantequilla noisette y papa al romero.

Aves

- Magret de pato en salsa de cereza negra, papa confit y ajo negro.
 - Pollito de leche glaseado en merlot y vegetales al riesling.
- Pechuga de pollo rellena de queso cabra y espinaca, bañada en salsa de flor de calabaza y puré de papa.

Pescados y mariscos

- Salmón al grill sobre cous - cous aliñado en vinagreta de jerez y puré de guisantes.

The Fives Oceanfront

- Robalo sobre risotto nero, zanahorias rostizadas y buerre blanc de salvia.
- Atún sellado glaseado en miso, puré de edamame y cebolla cambray al grill.

Postres

- Bavaresa de chocolate, esponja de frutos rojos y gel de betabel.
- Sopa tropical naranja – maracuyá y duraznos rostizados en pimienta rosa crema de mascarpone.
- Mousse de frutos rojos, con crujiente de chocolate e higos en vinagre balsámico.