



MENÚ CENA AKUMAL

Montaje en el área de playa con camastros y antorchas para relajarse después de la cena con música relajante

Cóctel de bienvenida "Margarita Maya "
Botella de vino Tinto o Blanco

ENTRADA

CREMA DE BETABEL ROSTIZADO

Una crema de betabel muy fina con un sabor suave con guarnición de esferas de queso cabra, queso parmesano rallado, nuez ahumada, eneldo fresco y un toque de aceite de pesto.



RAVIOLI DE 5 HIERBAS

Pasta fresca elaborada al momento rellena de queso de cabra y queso ricotta con espinacas, salteados en mantequilla con julianas de portobello servidos con coulis de tomate asado, aceite de albahaca y un toque de queso parmesano rallado.

PLATO FUERTE

MAGRET DE PATO

Servido con Salsa de Mole poblano acompañado de risotto de hongos además de un molote de plátano relleno de queso con frutos secos y vegetales baby rostizados.



ROULADE DE RES

Filete de res relleno de tocino, láminas de Plátano macho, queso panela, bañado con salsa de guajillo y jerez acompañado de chochoyotes, elotito baby y hortalizas.



MERO AL ESTILO ZARANDEADO

Filete de Mero cocinado al grill bañado con salsa de tamarindo y chipotle, montado en una cama de esquites acompañado de puré papa con espinaca y cebollas glaseadas con verdolagas.

POSTRE

PUDDING DE CHOCOLATE

Un postre con delicadeza un suave pudding servido con granita de café y confitura de frutos rojos

\$250 USD POR PAREJA