

dommo

Club Restaurant

## Entradas frías

### 🍏🍏🍏 Ensalada Verde

Lechuga, queso azul, higos,  
aderezo de vinagre balsámico

### Foie gras

Hígado de pato con pera caramelizada,  
toque de especias y pan brioche tostado

## Entradas Calientes

### 🍏🍏 Calamari

Simplemente salteado, perfumado  
con aceite de olivo a la albahaca

### 🍏🍏 Queso Horneado

Empanada de hojaldre rellena de queso  
camembert, mermelada de tomate

## Cremas y sopas

### Velouté de Coliflor

Crema de coliflor, dados de pollo, puerco  
y tocino espuma de cúrcuma

### 🍏 Cebolla

Sopa crema a las siete cebollas, bizcocho salado

# Pastas y Arroces

## **Pansotti**

Ravioli de Liguria, relleno de queso ricotta, espinaca, acelga y perejil, salsa de nuez

## **Camarones con Arroz**

Al azafrán, espárragos al vapor, fumet de pescado y aceite de olivo con infusión de limón

## **Risotto de Vino Rosado**

Risotto a la parmesana, reducción de vino rosado, caldo de res y tocino ahumado



# Pescado

## **Surf & Turf**

Langosta en salsa Thermidor, filete de res al grill, champiñones salteados y vegetales crujientes

## **Filete de Mero**

Al olivo, mermelada de tomate al tomillo, arroz cremoso de queso de cabra y champiñones

## **Camarones**

Salteados, espuma de gengibre y cuscús de vegetales

# Carnes y Aves

## **Rib Eye**

Entrecote marinado con hierbas, compota de cebolla al vinagre balsámico, gratín de papa Dauphinois

## **Cordon Bleu**

Pechuga de pollo rellena de jamón y queso, empanada a la inglesa y frito, espagueti a la mantequilla

## **Tomahawk**

Corte de res Tomahawk de 45 oz. con elote a la mantequilla, chimichurri y salsa demi glace de vino tinto

Comer carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene un problema de salud.

---

 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

 Este platillo contiene lácteos o/y huevos

 Son platillos son libres de gluten

# Postres

## 🍫 Chocolate

Pastel tibio de chocolate, frutos rojos y sorbete de frambuesa

## 🍦 Crema catalana

Crema cocida con su capa de azúcar caramelizado

## 🍏🍏🍏 Helados y Sorbetes

Pregunte por los sabores del día

## 🍏🍏 Frutas

Mil hojas de frutas tropicales y crema al jengibre y miel

## 🍏 Tiramisú de Fruta de la Pasión

Tiramisú de fresas confitadas, jalea de maracuyá y teja de fresa

---

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌱 La proteína animal podrá ser sustituida por una de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

🍷 Este platillo contiene lácteos o/y huevos

🌾 Son platillos son libres de gluten

# MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

## Entradas

### **Ceviche de Champiñones**

Con pimientos, corazón de palmito, aguacate, cebolla, cilantro fresco, ajo, jugo de piña y jugo de limón, con chips de plátano

### **Zanahorias Glazeadas**

Al limón, cebollín fresco

## Ensaladas

### **Ensalada Verde**

Lechuga, queso azul, higos, aderezo de vinagre balsámico

### **Ensalada Vegana**

Ensalada vegana asiática, tofu al horno y vinagreta de soja y ajo

## Sopa

### **Sopa de Cebolla**

Sopa crema a las siete cebollas, bizcocho salado

## Platillos Principales

### **Pansotti**

Ravioli de Liguria, relleno de queso vegano, espinaca, acelga y perejil, salsa de nuez

### **Risotto de Vino Rosado**

Risotto a la parmesana, reducción de vino rosado, caldo de vegetales y vegetales al grill

### **Steak de Coliflor**

En costra de pan, servido con hummus y salsa marinara de tomate