

ROMANTIC PACKAGES

FAVOR DE CONSIDERAR 12 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA ORDENAR SUS PAQUETES ROMATICOS / PLEASE CONSIDER 12 HOURS IN ADVANCE TO ORDER THESE PACKAGES

Dulce Pastel de Amor \$2,100.00

Pastel en forma de Corazón de almendras y fresas; Botella de Moet et Chandon brut imperial; Bouquet de tres rosas con follaje aromático; Vela roja aromatizada.

Gran Sorpresa de Fresa \$1,700.00

Fresas cubiertas de chocolate estilo tuxedo sobre un plato de chocolate; Vino espumoso italiano "Proseco"; Arreglo de flores blancas; Pétalos de rosas y incienso hindú.

Fondue de Chocolate \$1,300.00

Fondue de chocolate, servido con fresas, malvaviscos, duraznos, manzana roja y frambuesas; Vino Blanco White Zinfandel Beringer; Bouquet de flores primaverales; Velas aromáticas en la habitación.

Torre "Casa Dorada" \$5,500.00

Mini profiteroles, cubierto con rico caramelo y chocolate; Botella de Dom Perignon Cuvee; Un docena de rosas en fino arreglo; Velas rojas aromáticas, pétalos de rosa e incienso Hindú

Desayuno Romántico en la habitación \$450.00

Carpaccio de frutas finas con salsa de bayas silvestres; Tostado a la francesa rellenos de mora azul y crema Chantilly; Omelet de Salmón ahumado c/queso crema y alcaparras; Fresco café aromatizado al Amaretto; Mimosa de champagne. (por pareja)

Love Sweet Cake

Sweet almond and strawberry heart shape cake; Moet & Chandon brut imperial; three Roses with white flowers and aromatic foliage; Aromatic red candle.

Great Strawberry Surprise

Tuxedo strawberries served on a white chocolate heart plate; "Proseco" sparkling white wine; White flowers arrangement; Rose petals and Hindu incense.

Chocolate Fondue

Chocolate fondue with strawberries, marshmallows, peaches, red apples and raspberries; White Zinfandel Beringer; Spring flower bouquet; Aromatic red candle.

"Casa Dorada" Tower

Mini profiterol tower cover with caramel and chocolate; Dom Perignon Cuvee; Dozen of red rose's arrangement; Red candle and rose petals Hindu incense.

Romantic Breakfast in the Room

Fine fruits Carpaccio style with wild berries sauce French toast stuffed with Blueberry & Whipped Cream; Smoked Salmon Omelet with cream cheese and caper; Fresh Coffee with a touch of Amaretto Liquor; Champagne mimosa. (per couple)

CENA Y MASAJE

2 - 50 MIN. MASSAGE POR PAREJA \$3,950.00

2 - 25 MIN. MASSAGE POR PAREJA \$3,220.00

Carpaccio de pechuga de pato a las finas hierbas con bouquet de lechugas finas y vinagreta de cassis.

Crema de enokis y hongos silvestres con jengibre tostado y ajo.

Salmón asado en salsa de oporto y finas hierbas sobre un timbal de lentejas y germen de soya, guarnecido con alcáparras fritas.

Torre de filete de res angus y robalo chileno con espárragos verdes y blancos, papas especiales de la casa, dúo de salsas.

Mousse de frutas exóticas con una salsa de mango y ron.

Botella de vino espumoso de la casa.

DINNER & MASSAGE

2 - 50 MIN. MASSAGE PER COUPLE

2 - 25 MIN. MASSAGE PER COUPLE

Duck Carpaccio breast with fine herbs and fresh lettuce bouquet with cassis vinaigrette.

Cream of enokis & wild mushrooms with toasted ginger and garlic.

Grilled salmon in port liquor sauce with fine herbs on a lentil and spring soy timbale, garnished with fried capers.

Thian of Angus beef fillet and Chilean sea bass with green & white Asparagus, home potatoes, duet of sauces.

Exotic fruits mousse with mango and rum coulis.

Bottle of sparkling house wine.

Ó / OR

ROMANTIC PACKAGES

FAVOR DE CONSIDERAR 12 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA ORDENAR SUS PAQUETES ROMATICOS / PLEASE CONSIDER 12 HOURS IN ADVANCE TO ORDER THESE PACKAGES

CENA ROMANTICA "DEL ARCO"

POR PAREJA \$2900.00

Carpaccio de langosta con tomates deshidratados y vinagreta de cítricos.

Ensalada de camarón del pacífico y espárragos con aderezo de toronja y aceitunas negras kalamata.

Cream de langosta capuchino con esencia de coñac.

Cola de langosta a la parrilla sobre puré de leguminosas y trufa.

Chuleta de ternera sobre puré de berenjena al ajo, espárragos a la parrilla con salsa de caviar.

Delicia de Piña

Botella de Champagne Moet et Chandon.

CENA EN EL JACUZZI

POR PAREJA \$2,550.00

Opción: Masaje de Chocolate

POR PAREJA \$4,750.00

Variedad Afrodisíaca

Sushi, Sashimi, Salmón ahumado, Jamón Serrano, Selección de quesos finos y fresas con chocolate; Botella de Moet y Chandon champagne; Velas aromáticas y incienso; Pétalos de rosa en el Jacuzzi y en la cama; Decoración romántica con sus nombres en la cama y sales de baño para el Jacuzzi.

ROMANTIC DINNER "THE ARCH"

PER COUPLE

Lobster Carpaccio with sun dried tomatoes and a citric vinaigrette.

Pacific Shrimp and asparagus salad with grapefruit-black olives vinaigrette.

Lobster Cappuccino cream flavored with Cognac.

Grilled Lobster Tail over mashed beans and truffle.

Rack of veal with eggplant puree and fresh grilled green asparagus with black caviar sauce.

Pineapple Delight

A bottle of Moet et Chandon Champagne.

JACUZZI DINNER

PER COUPLE

Chocolate Massage Option

PER COUPLE

Aphrodisiac Variety

Sushi, Sashimi, Smoked Salmon, Prosciutto, Special selection of fine cheeses and chocolate covered strawberries; A bottle of Moet & Chandon champagne; Perfumed candles and incense; Rose petals on the bed and at the Jacuzzi; Romantic decoration with your names on the bed and bath salts for the Jacuzzi.

CENA A LA LUZ DE LA LUNA

POR PAREJA

\$1,500.00

Ensalada de lechugas finas, callo garra de león y camarón tigre con vinagreta de mango y aceite de trufa.

Bizque de Langosta con esencia de Damiana.

Camarones Tigre Salteados, servidos con endivias glaseadas en crema de champaña.

Tournedos de filete de res con salsa de chocolate y tequila añejo, papas chateau caramelizadas.

Bomba Alaska Flameada.

CENA PASIÓN DE LANGOSTA

POR PAREJA

\$2,200.00

Callo de hacha ennegrecido sobre espinacas caramelizadas y aceite de ajonjolí.

Finas lechugas mixtas con medallones de langosta, aderezo de dátiles y pesto de naranja.

Capuchino de langosta con aceite de trufa.

Cola de Langosta con puré de camote amarillo y verduras a la parrilla.

Suprema de pollo rellena de langosta y zetas, servida con tomates asados y espárragos blancos y verdes a la parrilla.

Crepas de cajeta con ron añejo, Kahlua y helado de coco.

Una botella de vino chardonnay mexicano.

MOON LIGHT DINNER

PER COUPLE

Fine lettuce, sea scallops and shrimp salad with mango vinaigrette and truffle oil.

Lobster Bisque with essence of Damiana.

Sautéed Pacific giant shrimps, served with glazed endives in creamy Champagne sauce.

Beef tournedos with chocolate and aged tequila sauce, chateau caramelized potatoes.

Flaming Baked Alaska.

LOBSTER PASSION DINNER

PER COUPLE

Sea scallops blackened over caramelized spinach and sesame oil.

Mixed fine lettuce salad with lobster medallions, datil & orange-basil dressing.

Lobster cappuccino with truffle oil.

Lobster tail with mashed yellow sweet potato and grilled vegetables.

Chicken breast stuffed with Lobster and wild mushrooms, served with roasted tomato and grilled green & white asparagus.

Toffee crepes with aged rum and Kahlua served with coconut ice cream.

A bottle of Mexican chardonnay wine.

