Harvest at amalia

First Course

Choice of one

Velvety Roasted Pumpkin Soup

Silky roasted pumpkin soup, elegantly finished with a delicate swirl of Greek yogurt cream and crumbled feta cheese.

Allergens: Dairy

Smoked Eggplant Croquettes

Four delicate croquettes featuring a rich, smoky essence of eggplant, perfectly golden and crisp on the outside, with a tender, flavorful center. Accompanied by a silky lactonesa and finished with freshly grated Parmesan cheese. *(4 pieces)*

Second Course

Choice of one

Golden & Ruby Beet Salad

A vibrant medley of golden and red beets, complemented by tender spinach, creamy labneh, and bright citrus accents.

Allergens: Dairy, nuts

Grilled Maitake Mushrooms

Delicately grilled maitake mushrooms, showcasing their earthy flavors and beautifully caramelized edges, served over a velvety artichoke cream and elegantly finished with toasted hazelnuts and a drizzle of aromatic truffle oil.

Allergens: Dairy, nuts

Entrées

Choice of one

Pumpkin & Ricotta Ravioli

Delicate pasta pillows filled with pumpkin and creamy ricotta, enveloped in a rich Gorgonzola cream sauce and finished with pine nuts.

Allergens: Gluten, Dairy, nuts

Grilled Salmon with Asparagus Risotto

Perfectly grilled salmon accompanied by a creamy asparagus and mascarpone risotto, offering a harmonious balance of delicate flavors and luxurious textures.

Allergens: Dairy

Magret de Canard | Duck Breast

Succulent duck breast served over a silky orange-infused carrot purée, complemented by a rich, aromatic green peppercorn sauce.

Dessert

Deconstructed Pumpkin & Chocolate Pavlova

An indulgent composition of rich chocolate brownies, velvety vanilla ice cream, delicate cinnamon-kissed meringues, and a luscious spiced pumpkin sauce.

Allergens: Gluten, eggs

Le Coquet au Chocolat

Intense chocolate mousse with velvety cream, crisp crumble, rich hibiscus cream and seasonal berries.

Allergens: Dairy, gluten, eggs

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

A 20% SERVICE CHARGE WILL BE APPLIED TO YOUR CHECK. CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS.

$85

Harvest at amalia

Entradas

Seleccione una opción

Crema Aterciopelada de Calabaza Asada

Una delicada y sedosa crema de calabaza asada, elegantemente terminada con un suave toque de crema de yogur griego y queso feta desmenuzado.

Alérgenos: Lácteos

Croquetas de berenjena ahumada

Cuatro delicadas croquetas de berenjena con un intenso toque ahumado, doradas y crujientes por fuera, con un interior tierno y lleno de sabor. Acompañadas de una suave lactonesa y terminadas con queso parmesano recién rallado. *(4 unidades)*

Segundo Plato

Seleccione una opción

Ensalada de Remolachas Doradas y Rojas

Una vibrante combinación de remolachas doradas y rojas, acompañadas de tiernas hojas de espinaca, cremoso labneh y delicados toques cítricos que realzan su frescura.

Alérgenos: Lácteos, frutos secos

Hongos maitake a la parrilla

Delicados hongos maitake a la parrilla, que resaltan sus sabores terrosos y sus bordes perfectamente caramelizados. Servidos sobre una suave crema de alcachofa y terminados con avellanas tostadas y un toque de aceite aromático de trufa.

Plato Fuerte

Seleccione una opción

Raviolis de Calabaza y Ricota

Delicados raviolis rellenos de calabaza y cremosa ricota, envueltos en una exquisita salsa de crema de gorgonzola y terminados con piñones.

Alérgenos: Gluten, lácteos, frutos secos

Salmón a la Parrilla con Risotto de Espárragos

Salmón perfectamente asado a la parrilla, acompañado de un cremoso risotto de espárragos y mascarpone, que ofrece una armoniosa combinación de sabores delicados y texturas exquisitas.

Alérgenos: Lácteos

Magret de Pato | Magret de Canard

Suculenta pechuga de pato servida sobre un sedoso puré de zanahorias infusionado con naranja, acompañada de una intensa y aromática salsa de pimienta verde.

Postre

Pavlova Deconstruida de Calabaza y Chocolate

Una irresistible composición de intensos brownies de chocolate, aterciopelado helado de vainilla, delicados y crujientes merengues con notas de canela y una exquisita salsa de calabaza especiada.

Alérgenos: Gluten, huevos

Le Coquet au Chocolat

Intensa mousse de chocolate con cremosa textura aterciopelada, crumble crujiente, deliciosa crema y frutos rojos de temporada.

Alérgenos: Lácteos, gluten y huevos

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

SE APLICARÁ UN CARGO POR SERVICIO DEL 20% A SU CUENTA. EL CONSUMO DE CARNES, AVES, PESCADOS, MARISCOS, MOLUSCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE CONTRAER ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.

$85