Harvest at amalia

Starters

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

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

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

$75

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.

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

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

Platos Principales

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

$75

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.