DESAYUNO CULINARIO
Caviar CAVIAR PREMIUM

8:00 am - 11:00 am

CAVIAR OSCIETRA | 30g — 6,930

Uno de los más apreciados a nivel mundial, se caracteriza por su suavidad y soltura, con un color verde aceite. La consistencia de las huevas es suave pero firme. El sabor en el paladar tiene ligeros matices de mantequilla del sur de Chile y avellanas europeas.

Se degusta directamente sobre el dorso de la mano, limpiando previamente el paladar con un trago de vodka o un sorbo de champán. Para rematar una preparación, el caviar puede acompañarse con los tradicionales blinis. El eneldo, el perejil, el zumo de limón, la nata agria y los huevos son excelentes acompañantes.

Deben evitarse los aderezos de sabor fuerte.

Nuestro caviar se sirve con blinis, clara de huevo, huevo York, alcaparras, perejil, nata agria y cebolla.

**Con este espectacular Caviar, se incluye "Desayuno Romántico" a elegir:*

DESAYUNO AMERICANO
Huevo Frito o Revuelto, Tocino, Patatas Hash Brown, Zumo de Naranja Natural y Fruta de Temporada. | Café o Té

DESAYUNO FRANCÉS
Mermelada de la Casa, Mermeladas, Croissants Frescos o Pan Baguette. Café o Té

SE DISFRUTA MEJOR CON *Champán*

MOËT ET CHANDON BRUT IMPERIAL, FRANCIA *Botella | 375 ml*	2,250
VEUVE CLICQUOT BRUT PONSARDIN *Botella | 750 ml*	3,740
LOUIS JADOT CHABLIS, CHARDONNAY, FRANCIA *Botella | 750 ml*	2,750
DOM PERIGNON *Botella | 700 ml*	13,000

Reservar con 24 horas de antelación. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Premium Culinary 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.
Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados,
o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.