

PRIVATE OCEANFRONT FINE DINING DINNER

by The Grill Playa del Carmen



The
GRILL

GLATT KOSHER





ROMANTIC DINNER

- Kosher -

20h | *The Grill Deck Ocean view*

MX\$ 13,000 for two persons + 15% service fees

INCLUDED

Five courses dinner menu for two persons

Bottle of Prosecco, white wine or red wine

Non-alcoholic beverages

Outdoor location · Sound music system

Decoration and lighting · Private area

22h | *The Grill Deck vista al mar*

MX\$ 13,000 para dos personas + 15% de servicio

INCLUYE

Menú de cena de cinco platos para dos personas

Botella de Prosecco, vino blanco o vino tinto

Bebidas no alcohólicas

Ubicación al aire libre · Sistema de sonido musical

Decoración e iluminación · Área privada



PARA DOS PERSONAS

:experiencia gastronómica

AMUSE- BOUCHE

Mini rollo vegetariano

Cubierto con pepino y relleno de aguacate, zanahoria, col morada, menta y ponzu picante

FIRST COURSE

Carpaccio de res

Ribeye curado en rebanadas delgadas, cubierto con pate de trufa, trufa negra fresca, reducción de balsámico, aioli de trufa y ajo confitado.

Acompañado con crostini de hierbas

SECOND COURSE

Risotto Verde

Aceite de hierbas esmeralda, poro flameado con vino chardonnay, chicharos, espárragos y queso parmesano

MAIN COURSE

Boneless Ribeye

Puré de zanahoria y especias, bok choy al grill y salsa de vino tinto

DESSERT

Soufflé de chocolate

Ganache de chocolate y helado de vainilla

Precios en pesos mexicanos, 16% IVA incluido. Cargo extra por ingredientes adicionales. El consumo de productos crudos o poco cocidos es responsabilidad de quien los consume.



FOR TWO PEOPLE

:dinning experience

AMUSE- BOUCHE

Mini veggie roll

Wrapped in cucumber and filled with avocado, carrot, purple cabbage, cilantro, mint and spicy ponzu

FIRST COURSE

Beef Carpaccio

Cured eye of the ribeye thinly sliced, topped with truffle pate, fresh black forest truffles, balsamic glaze, truffle aioli and garlic confit.

Served with herb crostini

SECOND COURSE

Green Risotto

Emerald herb oil, flambéed chardonnay leek, peas, asparagus, topped parmesan.

MAIN COURSE

Boneless Ribeye

Carrot puree and spices, grilled bok choy and red wine sauce

DESSERT

Hot Chocolate Soufflé

Chocolate ganache and vanilla ice cream

Prices in Mexican pesos, 16% tax included. Extra charge for additional ingredients. Consuming raw or undercooked products is under responsibility of those who consume it.



DURING SHABBAT WE DON'T OFFER THIS DINING EXPERIENCE. RESERVATIONS MUST BE CONFIRMED WITH 72 HOURS IN ADVANCE AND ARE SUBJECT TO AVAILABILITY. FULLY PRE-PAID PAYMENT FOR CONFIRMATION. GUESTS MUST CANCEL 48 HOURS IN ADVANCE FOR FULLY REFUND. DUE UNFAVORABLE WEATHER CONDITIONS THE GRILL RESTAURANT WILL BE THE BACKUP LOCATION.

DURANTE SHABBAT NO OFRECEREMOS ESTA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA. LAS RESERVAS DEBEN CONFIRMARSE CON 72 HORAS DE ANTELACIÓN Y ESTÁN SUJETAS A DISPONIBILIDAD. LOS HUESPEDES DEBERÁN CUBRIR EL PAGO PARA CONFIRMACIÓN. LOS HUÉSPEDES DEBEN CANCELAR CON 48 HORAS DE ANTICIPACIÓN PARA OBTENER UN REEMBOLSO COMPLETO. EN CONDICIONES CLIMÁTICAS DESFAVORABLES, EL RESTAURANTE GRILL SERÁ EL LUGAR DE RESPALDO.



[MORE INFORMATION](#)

The
GRILL

THEGRILLPLAYA.COM

