



LOS
AGAPANTOS
JARDÍN RESTAURANTE

ESPECIALIDADES

en su mesa

SIGUIENDO NUESTRA TRADICIÓN, PREPARAMOS ALGUNOS DELICIOSOS

PLATILLOS DIRECTO EN SU MESA



ENSALADAS

ENSALADAS CÉSAR (150 GR. APROX.) \$190.00

ENSALADAS DE ESPINACAS (150 GR. APROX.) \$160.00



PLATOS FUERTES

CAMARONES AL TEQUILA \$370.00

Frescos camarones U/10 sazonados con aceite de oliva, con ajo, cebolla picada, chile verde, flameados con tequila de la casa, servidos en talud de arroz y verduras cocidas (4 Pzas. 180 gr. aproximado).

CAMARONES AL AJILLO \$370.00

Frescos camarones U/10 sazonados con aceite de oliva, con esencia de ajo, chile guajillo, flameados con un toque de vino blanco, servidos en talud de arroz y verduras cocidas (4 Pzas. 180 gr. aproximado).

FILETE DE RES AL VINO TINTO \$425.00

Corazón de filete sellado, terminado de cocinar en la sartén con mantequilla, sal y pimienta, salsa de vino tinto flameada con un toque de brandy (200 gr. aproximadamente).

FILETE DE RES A LAS FINAS HIERBAS \$425.00

Preparados en su mesa, corazón de filete sellado, terminado de sazonar en la sartén con aceite de oliva con ajo y finas hierbas, flameado con vino blanco (200 gr. aproximadamente).

POSTRES

CREPE SUZETTE \$150.00

Elaborados en su mesa, mantequilla, azúcar, leche condensada, flameadas con ron negrita y licor de café, azúcar glass, acompañadas de helado de vainilla (3 pzs).

CREPAS DE CAJETA \$150.00

Elaboradas en su mesa con mantequilla, azúcar, leche condensada, flameadas con ron negrita y licor de café, azúcar glass, acompañadas de helado de vainilla.

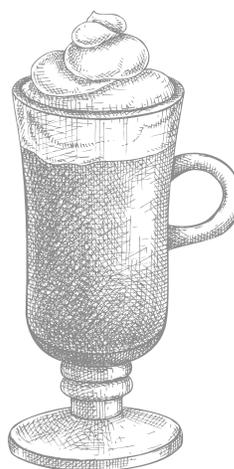
FRESAS JUBILE \$160.00

Elaborados en su mesa, mantequilla, azúcar, leche condensada, flameadas con ron brandy y licor de cereza, acompañadas de helado de vainilla (100 gr. aproximado).

BANANAS FOSTER FLAMEADOS \$150.00

Elaborados en su mesa, con mantequilla, azúcar, twist de naranja, canela en rama, flameadas con ron y licor de naranja acompañado de helado de vainilla (100 gr. aproximado).

CAFÉ



CAFÉ IRLANDÉS \$110.00

Para aquellos que gustan de algo diferente, este café se elabora con whisky crema chantilly y gotas de amargo de angostura (250 ml. aproximado).