

SALADS

- 🍷 Roasted salmon salad with arugula, asparagus and roasted bell pepper vinaigrette
- 🍷🍏 Lobster and jicama salad with orange vinaigrette and garden herbs

SOUPS

- 🍷 Lobster bisque with rouille “tropezones”
- Seafood soup with squid, scallops, crab and fish with aioli toasts

COLD APPETIZERS

- 🌶️ Crab cake with chipotle remoulade sauce accompanied with green apple and parsley salad
- 🍷 Scallop ceviche with “leche de tigre” sauce, sweet corn, orange and coriander
- 🍷🍏 Lobster and vegetable ceviche Peruvian style with fried tortillas and plantain chips

MAIN COURSES

- Fried grouper with garlic sauce, fried green plantain and Creole salad
- 🍷 Lobster risotto marinated with white wine and Parmesan cheese
- Seafood risotto with grilled vegetables and “romesco” sauce
- 🍷🍏 Pan-fried snapper with shiitake mushroom broth and sautéed spinach
- Salmon in Chardonnay dill sauce and bisque
- 🍷 Surf and Turf with lobster and grilled flank steak served with mashed potatoes, roasted garlic and buttered corn

PASTAS

- Scallops in lemon sauce and capers with capellini pasta and garlic bread
 - 🌶️ Linguine with buttered Parmesan and chili shrimp
- Seafood lasagna with asparagus and “Corail” bisque

GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE

HOT APPETIZERS

- 🍷 Grilled octopus with potatoes, olive pesto and saffron aioli
- Mussels in white wine with onion confit, cherry tomato and basil
- Coconut fried shrimp in horseradish sauce, mustard and honey

Grilled or steamed lobster

SELECTION OF SAUCES FOR YOUR LOBSTER

- 🍷 Garlic “mojo” sauce
- 🍷 Thermidor sauce
- 🍷 “Ajiillo” style
- 🍷 Lemon tartar
- 🍷 “Meunière” sauce
- Saffron cream sauce
- White wine with celery sauce

SELECTION OF SIDE DISHES FOR YOUR LOBSTER

- 🍷 Baked potatoes
- 🍷 Baked potatoes with butter
- 🍷 Mashed potatoes
- 🍷 Grilled vegetables
- 🍷 Rice pilaf

THE LOBSTER HOUSE

ENSALADAS

- 🌿 Ensalada de salmón rostizado con rúcula, espárragos y vinagreta de pimientos asados
- 🌿 🍏 Ensalada de langosta y jicama con vinagreta de naranja y hierbas de la huerta

SOPAS

- 🌿 Bisque de langosta con “tropezones” de rouille
- Sopa de mariscos con calamares, callo de hacha, cangrejo y pescado con tostadas de alioli

ENTRADAS FRIAS

- 🌿 Pastel de cangrejo con salsa remolada de chipotle acompañado de ensalada de manzana verde y perejil
- 🌿 🍏 Ceviche de callo de hacha con salsa de leche de tigre, elote dulce, naranja y cilantro
- 🌿 🍏 Ceviche de langosta y verduras al estilo peruano con tostadas y chips de plátano macho

PLATOS FUERTES

- Mero frito con salsa de ajo, tostones de plátano verde y ensalada criolla
- 🌿 Risotto de langosta marinada al vino blanco con queso parmesano
- Risotto de mariscos con verduras a la parrilla y salsa romesco
- 🌿 🍏 Pargo al sartén con consomé de hongos shiitake y espinacas salteadas
- Salmón al eneldo en salsa de vino de Chardonnay y bisque
- 🌿 Mar y Tierra de langosta con arrachera a la brasa acompañado con puré de papa, ajo rostizado y elote a la mantequilla

PASTAS

Callo de hacha en salsa de limón y alcaparras con pasta capellini y pan de ajo

🌿 Linguini con camarones a la mantequilla de parmesano y guindilla

Lasagna de mariscos con espárragos y bisque de coral

PASTA LIBRE DE GLUTEN DISPONIBLE

ENTRADAS CALIENTES

- 🌿 Pulpo a la brasa con papas, aceitunas al pesto y alioli de azafrán
- Mejillones al vino blanco con cebolla caramelizada, tomate cherry y albahaca
- Camarones empanizados al coco en salsa de rábano picante, mostaza y miel

Langosta a la parrilla o al vapor

SELECCIÓN DE SALSAS PARA SU LANGOSTA

- 🌿 Mojo de ajo
- 🌿 Salsa termidor
- 🌿 Al ajillo
- 🌿 Tártara de limón
- 🌿 Salsa “Meunière”
Salsa de crema de azafrán
Salsa de vino blanco con apio

SELECCIÓN DE GUARNICIONES PARA SU LANGOSTA

- 🌿 Papas al horno
- 🌿 Papas al horno con mantequilla
- 🌿 Puré de papas
- 🌿 Verduras a la parrilla
- 🌿 Arroz pilaf

THE LOBSTER HOUSE

DESSERTS / POSTRES



Creamy chocolate and coffee
cake

Wild berries blintzes with
orange sauce

Home-made ice cream and
sorbet sampler

🍏 Fresh fruit martini and
Sambuca gelatin

Milk chocolate, chocolate
mousse, caramelized peanuts
and caramel sauce

Pastel cremoso de chocolate
y café

Blintzes de frutos rojos con
salsa de naranja

Degustación de helados y
sorbetes de la casa

🍏 Martini de frutas frescas
y gelatina de Sambuca

Chocolate con leche, mousse
de chocolate, cacahuates
caramelizados y salsa de
dulce de leche

THE LOBSTER HOUSE 

🍏 THESE ARE HEALTHY DISHES WHICH HELP IN
MAINTAINING A BALANCED DIET
Son platos saludables que ayudan a mantener
una dieta equilibrada

🍏 THESE ARE GLUTEN FREE DISHES
Son alimentos libre de Gluten