



**MENU I**

**\$42.00 U.S.**

Portobello

-----  
Linguine frutti di mare  
Camarones, calamares, mejillones y pescado  
en salsa de tomate fresco o al vino blanco

-----  
Mousse de chocolate suizo

-----  
Café orgánico

**Portobello mushroom**

-----  
**Linguine frutti di mare**  
**Shrimp, calamari, mussels and fresh fish**  
**Choice of: Fresh tomato sauce or white wine sauce**

-----  
**Swiss chocolate mousse**

-----  
**Organic coffee**

**MENU II**

**\$55.00 U.S.**

Antipasto Rústico:  
Prosciutto, salami, provolone, salchicha Italiana,  
mozzarella, tomate y camarones

-----  
Medallones de langosta y camarones sobre tagliolini verde  
en una ligera salsa al vino blanco y especias

o  
Scaloppine de ternera al marsala o al limón  
Linguine aglio-olio  
Broccoli fresco

-----  
Pastel de almendras al Grand Marnier

-----  
Café orgánico

**Antipasto Rústico:**  
**Prosciutto, salami, provolone, Italian sausage,**  
**mozzarella, tomatoes and shrimp**

-----  
**Shrimp and lobster medallions over spinach tagliolini**  
**in white wine sauce**

or  
**Veal scaloppini: Marsala wine or with lemon sauce**

**Linguine aglio-olio**  
**Fresh broccoli**

-----  
**Almonds cake with Grand Marnier**

-----  
**Organic coffee**



**MENU III**

**\$60.00 U.S.**

Ensalada Caprese:  
Rebanadas de tomate, mozzarella fresca y arrúgula

-----  
Filete de salmón chileno a la pimienta rosada  
Linguine aglio-olio  
Brócoli fresco

o

Filete mignon a la parrilla  
Su elección de salsa: Bearnaise, gorgonzola o a la pimienta negra  
Linguine aglio-olio  
Brócoli fresco

-----  
Tiramisú

-----  
Café orgánico

**Caprese salad: Slices of fresh mozzarella, tomatoes and arugula**

-----  
**Chilean salmon in pink pepper corn sauce**  
**Linguine aglio-olio**  
**Fresh broccoli**

or

**Grilled USDA choice fillet of beef**  
**Choice of: Béarnaise, gorgonzola or black pepper corn sauce**  
**Linguine aglio-olio**  
**Fresh broccoli**

-----  
**Tiramisú**

-----  
**Organic coffee**

Podemos servir ensalada Caesar o bisque de langosta entre estrada y plato fuerte por \$8.00 US extra  
**We can add a Caesar salad or lobster bisque as an additional course add \$8:00 US**

RESERVACIONES TEL 885 01 61 885 01 50 FAX 884 04 61  
E-mail [dolcevita@sybcom.com](mailto:dolcevita@sybcom.com)



**MENU IV**

**\$60.00 U. S.**

Antipasto di mare:

Mejillones, calamares y camarones callo de almeja,  
pulpo marinado y manita cangrejo

-----

Filete de boquinete fresco, su elección de salsa:

Meuniere, pesto, vino blanco, mojo de ajo o limón y alcaparras  
Linguine aglio-olio  
Brócoli fresco

o

Emincé de ternera en salsa de morillas a la crema sobre tagliolini

-----

Profiteroles rellenos de helado de vainilla, salsa de vainilla y chocolate

-----  
Café orgánico

**Antipasto di mare**

**Mussels, calamari, sea scallops, marinated octopus,  
stone crab claw and shrimp**

-----

**Fresh filet of Caribbean snapper (boquinete), choice of sauce:**

**Meuniere, pesto, white wine, garlic or cappers and lemon**

**Linguine aglio-olio**

**Fresh broccoli**

**or**

**Veal emincé in a cream of morel mushrooms sauce**

**Served over fresh tagliolini**

-----

**Profiterols:**

**Pastries filled with vanilla ice-cream  
and topped with chocolate & vanilla sauce**

-----

**Organic coffee**

Podemos preparar otros menús a su gusto

**We can make other menus according to your preferences**

RESERVACIONES TEL 885 01 61 885 01 50 FAX 884 04 61

E-mail [dolcevita@sybcom.com](mailto:dolcevita@sybcom.com)



**MENU V**

**\$60.00 U.S.**

Crepes de funghi porcchini  
-----

Camarones gigantes rellenos de mousse de mariscos con cangrejo  
servidos en salsa de scampi sobre spaghetini

O

Rib eye steak a la parrilla

Su elección de: Mantequilla Maitre D´ o en salsa de pimienta verde

Linguine aglio-olio

Brócoli fresco  
-----

Limoncello  
-----

Café orgánico

**Porccini mushrooms crepes**  
-----

**Giant shrimp stuffed with seafood mousse with shredded crab meat  
over spaghetini in scampi sauce**

or

**Grilled USDA choice Rib eye**

**Choice of: Butter Maitre D´ or green pepper corn sauce**

**Linguine aglio-olio**

**Fresh broccoli**  
-----

**Limoncello**  
-----

**Organic coffee**

Todos nuestros precios incluyen impuestos más no el servicio;  
el 15% de servicio (propina) se cargará al total de su cuenta

**All prices include sales tax, please add 15% for service charge**

**RESERVACIONES TEL 885 01 61 885 01 50 FAX 884 04 61**

**E-mail [dolcevita@sybcom.com](mailto:dolcevita@sybcom.com)**



**MENU VI**  
**(máximo 60 personas)**

**\$65.00 U.S.**

Bruschetta

-----

Ravioli rojos de langosta  
en salsa de callo de almeja al vino blanco

-----

Boquinete 'Dolce Vita':

Filete de boquinete fresco relleno de champiñones  
y camarones, horneado en hojaldre, servido con salsa de langosta

o

Mar y Tierra

Cola de langosta y filete mignon al grill

Linguine aglio-olio

Brócoli fresco

o

Milanesa de ternera empanizada a la parmigiana

Linguine aglio-olio

Brócoli fresco

-----

Baba al ron

-----

Café orgánico

**Bruschetta**

-----

**Red lobster ravioli with white wine and sea scallops sauce**

-----

**Boquinete "Dolce Vita":**

**Fresh Caribbean snapper fillet, topped with shrimp and mushrooms,  
baked in a puff pastry, served with lobster sauce**

or

**Surf and turf**

**Broiled Caribbean lobster tail and USDA choice fillet of beef**

**Linguine aglio-olio**

**Fresh Broccoli**

or

**Breaded veal cutlet a la parmigiana**

**Linguine aglio-olio**

**Fresh Broccoli**

-----

**Baba au rum**

-----

**Organic coffee**



## Bebidas – Drinks

Las bebidas pueden ser a la carta (según consumo) o bar abierto  
**Drinks can be a la carte (on consumption) or open bar**

<b>-UNA HORA DE COCKTAIL BAR ABIERTO</b>	<b>ONE HOUR COCKTAIL PARTY</b>
DOMESTIC OPEN BAR	\$ 20.00 U.S.
PREMIUM LABELS OPEN BAR	\$ 25.00 U.S.
<b>-HORA EXTRA</b>	<b>EXTRA HOUR</b>
DOMESTIC	\$ 15.00U.S.
PREMIUM LABELS	\$ 18.00 U.S.
<b>-BAR ABIERTO DURANTE LA CENA</b>	<b>OPEN BAR DURING DINNER</b>
DOMESTIC	\$ 30.00 U.S.
PREMIUM LABELS	\$ 40.00 U.S.

### **THE DOMESTIC OPEN BAR INCLUDES:**

Cocktails: margaritas, daiquiris, piña colada etc. Mexican beers, red, white and blush house wines. Rum, gin, vodka, white tequila (Mexican brands)  
(Scotch, whiskey, or after dinner drinks are not included)

### **THE PREMIUM BRANDS OPEN BAR INCLUDES:**

Cocktails: margaritas, daiquiris, piña colada etc. Mexican beers, Rum Bacardi, Tequila reposado, J& B, Chivas scotch whiskey, Seagram's whiskey, Absolut vodka, and Beefeater gin. Italian Pinot grigio, Chianti and Chilean Chardonnay.  
(After dinner drinks are not included)

**Savio's bistro by La Dolce Vita, boulevard Kukulcán  
Km. 15 frente al hotel Gran Meliá**