

DRAGON
PEARL
CAVE
HÀNG NGỌC RỒNG • HÀ LÔNG, QUẢNG NINH

RECORRIDO Y EXPERIENCIA EN DRAGON PEARL CAVE

- UNA CUEVA NATURAL DE MILLONES DE AÑOS -

17:30 - 18:15

Recepción de los huéspedes,
check-in y recorrido por Dragon Pearl Cave.

18:15 - 18:45

Disfrute de una experiencia artística inmersiva con el
espectáculo de 3D Mapping "In Search of the Sacred Pearl".

18:45 - 20:30

Disfrute de una experiencia gastronómica en el
extraordinario entorno natural de la cueva.

20:30

Fin de la experiencia.

*El precio incluye el espectáculo en vivo y la experiencia gastronómica.

HOTLINE 035 335 3566



DRAGON
PEARL
CAVE
HÀNG NGỌC HỒNG • CÀM PHÍA, QUẢNG NHƠN

MENÚ DE CENA VEGETARIANO

LA TIERRA — ENTRADA

SELECCIÓN DE PANES ARTESANALES CON MANTEQUILLA

Assorted Home-made Bread with Butter

HONGO MELENA DE LEÓN CONFITADO CON AGUACATE Y ADEREZO DE MARACUYÁ

Yamabushi Confit with Avocado and Passion Fruit Dressing

EL AGUA — SOPA

CREMA DE CALABAZA CON ACEITE DE TRUFA Y SEMILLAS DE CALABAZA TOSTADAS

Pumpkin Soup with Truffle Oil served with Roasted Pumpkin Seeds

EL FUEGO — PLATO PRINCIPAL

HONGO OSTRA REY A LA PARRILLA CON PURÉ DE ALMENDRAS Y SALSA DE DOS ACEITUNAS

Grilled King Oyster Mushroom with Almond Purée and Duo-olive Salsa

FRUTA DEL PAN CRUJIENTE CON SALSA DE ALBARICOQUE Y ESPÁRRAGOS VERDES A LA PARRILLA

Crispy Deep-fried Breadfruit with Apricot Sauce and Grilled Green Asparagus

EL ESPÍRITU — POSTRE

GELATINA DRAGON PEARL CON LÁMINAS DE ORO

Golden Dragon Pearl Jelly

TÉ DE HIERBAS

Herbal Tea



DRAGON
PEARL
CAVE
HANOI, HANOI, HANOI, HANOI, HANOI

MENÚ DE CENA PARA NIÑOS

LA TIERRA — ENTRADA

SELECCIÓN DE PANES ARTESANALES CON MANTEQUILLA

Assorted Home-made Bread with Butter

EL AGUA — SOPA

CREMA DE CALABAZA CON ACEITE DE TRUFA Y SEMILLAS DE CALABAZA TOSTADAS

Pumpkin Soup with Truffle Oil served with Roasted Pumpkin Seeds

EL FUEGO — PLATO PRINCIPAL

FILETE DE RES PREMIUM CON KALE FLAMEADO Y PURÉ DE PAPAS

Prime Beef Steak served with Flambéed Kale and Bone Marrow Sauce

EL ESPÍRITU — POSTRE

GELATINA DRAGON PEARL CON LÁMINAS DE ORO

Golden Dragon Pearl Jelly



DRAGON PEARL LEGEND

DINNER SET MENU

LA TIERRA — ENTRADAS

PAN ARTESANAL ACOMPAÑADO DE MANTEQUILLA Y ACEITE DE OLIVA

Pan recién horneado acompañado de mantequilla cremosa y aceite de oliva, una introducción suave y delicada a la experiencia gastronómica.

LANGOSTINOS AL AJO Y MANTEQUILLA CON ENSALADA DE AGUACATE Y ADEREZO DE MANGO

Langostinos preparados con una cremosa salsa de mantequilla y ajo, acompañados de aguacate fresco y un aderezo de mango agrídulce.

EL AGUA — SOPA

CREMA DE CALABAZA CON ACEITE DE TRUFA Y SEMILLAS DE CALABAZA TOSTADAS

Una suave crema de calabaza realizada con aceite de trufa y semillas tostadas que aportan textura y un delicado toque de nuez.

EL FUEGO — PLATOS PRINCIPALES

— PLATO PRINCIPAL 1 —

Elija una de las siguientes dos opciones:

SALMÓN A LA PARRILLA Y VIEIRAS JAPONESAS CON HONGOS SILVESTRES, VEGETALES TIERNOS Y SALSA DE AZAFRÁN

Salmón cocinado a la perfección acompañado de delicadas vieiras japonesas y vegetales tiernos, equilibrados con una elegante salsa de azafrán.

OR

LANGOSTA DE NHA TRANG CON COSTRA DE ACEITUNAS, VEGETALES TIERNOS A LA MANTEQUILLA Y PIMIENTO CON AROMA DE VAINILLA

Langosta de Nha Trang asada con una delicada costra de aceitunas, acompañada de vegetales tiernos a la mantequilla y pimienta con un sutil aroma de vainilla.

— PLATO PRINCIPAL 2 —

SOLOMILLO DE RES PREMIUM CON KALE FLAMEADO Y SALSA DE TUÉTANO

Tierno solomillo de res acompañado de kale flameado y una intensa salsa de tuétano, creando un plato rico y equilibrado.

EL ESPÍRITU — POSTRES

GELATINA DRAGON PEARL CON LÁMINAS DE ORO

Un postre emblemático inspirado en la prosperidad y la distinción, elaborado cuidadosamente y terminado con una delicada lámina de oro.

TÉ DE HIERBAS

Una infusión aromática, ligera y relajante para cerrar la experiencia gastronómica.