



MENÚ AFRODISIACO

DEL 1 AL 9 DE JUNIO

La Palabra afrodisiaco proviene del nombre Afrodita, la diosa griega de la belleza, el amor y el sexo. Su nacimiento es uno de los más curiosos de la mitología griega: Cronos cortó los genitales a su padre, Urano y los lanzó al mar, al caer, comenzaron a formar espuma y de ésta nació Afrodita ya adulta.

....

MENÚ:

Aperitivo



Ostra valenciana con copa de cava de bienvenida

Ostras: Su innegable y erótico parecido con los genitales femeninos, así como su textura y su olor la han convertido en el afrodisíaco más potente desde la antigüedad. Los romanos popularizaron su consumo y las convirtieron en manjar imprescindible en sus bacanales, los celtas las comían con avidez y cuenta la leyenda que Casanova seducía a sus amantes ofreciéndoselas de su propia boca. Las ostras, Elevan la producción de testosterona y favorecen la lubricación vaginal.

Cava: Es uno de los afrodisíacos de más renombre. Como toda bebida alcohólica es un gran desinhibidor sin embargo hay que beberlo con moderación, porque el alcohol tomado en exceso se convierte en uno de los principales anafrodisíacos.

Entrantes

Ajoblanco malagueño con gelatina de jerez, langostinos y almendra crujiente

Langostinos: Crustáceos considerados potente activador sexual, algunas culturas consumen las gambas vivas porque se cree que mantienen mejor las cualidades afrodisíacas.

Almendra: Según cuenta la mitología griega, el almendro nació del miembro viril de Agdistis enterrado en el suelo. Agdistis era un joven de tal belleza que los dioses decidieron castrarlo por envidia y enterrar su miembro. Con este origen, el fruto del almendro es uno de los afrodisíacos más afamados. La literatura árabe también lo considera un potente estimulante. Se dice que Cleopatra frotaba sus genitales con almendras y miel y que gracias a este peculiar modo de acicalarse conquistó primero a César y luego a Marco Antonio.

Ajo: Rico en vitamina B y C, su alto poder como afrodisíaco se encuentra en su aceite volátil, que provoca el calentamiento del cuerpo. Si se toma a diario, aumenta la energía vital y la potencia sexual.

Ensalada de pulpo braseado, vieiras con mayonesa de espárragos y huevas de salmón

Huevas de salmón: su poder estimulante de la libido tiene un efecto inmediato, quizá por su gran contenido en proteínas de alta calidad.

Espárrago: Sus nutrientes son fundamentales para mantener un alto rendimiento sexual, aunque su fama como afrodisíacos proviene principalmente de su forma fálica y su sugerente sabor. En la antigüedad era catalogado como manjar de dioses y los egipcios lo reservaban al consumo de los faraones, los griegos lo disfrutaban en las bacanales y los árabes lo aconsejaban para aumentar la libido.

Principal



Magret de pato al horno, pétalos de rosa y frambuesa caramelizadas con canela y naranja

Frambuesa: Por su forma, color y sabor se ha asociado al erotismo desde siempre, en las culturas orientales se usaban en ceremonias de fertilidad. Relaja los órganos sexuales de la mujer y facilita el acto sexual al hombre.

Rosa: Su aroma es seductor y cocinada con otros alimentos afrodisíacos garantizan un efecto inmediato.

Canela: Se trata de un potente estimulante que según cuentan, hace que la mujer que lo toma se convierta en una amante ardiente.

O

Suprema de caballa marinada con dulce de piña y crujiente de carambola

Caballa: Este pescado ahumado es un potente afrodisíaco de rápido efecto.

Piña: Rica en vitamina C, se usa como tratamiento homeopático contra la impotencia.

Postre:

Delicias íntimas

pan afrodisíaco incluido

Trigo: : Representa la fertilidad y la espiga está considerada un símbolo fálico. En Oriente era la costumbre que las parejas copulasen sobre los campos de trigo en la época de la siembra para que las plantas aumentasen su fertilidad por ósmosis.

Precio por persona 30 euros



CALIDAD TURISTICA

