

Appetizer & Salads

Entradas y Ensaladas

SEARED AHI TUNA | ATÚN SELLADO

Old style mustard , olive's tapenade & brioche bread
Mostaza antigua, tapenade y pan brioche

ESCARGOT BOURGUIGNON

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNON

Snail, parsley butter, garlic & Pernod
Caracol de tierra, mantequilla de perejil, ajo y pernod



MUSSELS WITH TARRAGON BUTTER

MEJILLONES CON MANTEQUILLA DE ESTRAGÓN

Rugula & roquefort cheese
Arúgula y roquefort

FRAISE

Strawberry, cherry tomato, brie cheese & brioche bread
Fresas, tomate cherry, queso brie y pan brioche

PERIGORD

Foie gras, crostini, berries, baby pears & truffle oil
Foie gras, crostini, frutos del bosque, peras baby y
aceite de trufa

Soup - Sopa

TRADITIONAL ONION SOUP

SOPA DE CEBOLLA TRADICIONAL

Millefeuille crust
Con costra de feite



CREAM OF PEAS SOUP

CREMA DE CHICHARO

Main Course - Plato Fuerte

SALMON WRAPPED IN PULF PASTRY

SALMÓN EN CROUTÉ

Hollandaise sauce, caramelized onion, spinach, Gruyere cheese

Holandesa, cebolla caramelizada, espinaca, gruyere

CORDON BLUE CHICKEN BREAST

PECHUGA CORDON BLUE

Chicken breast stuffed with ham and Gruyere cheese, mashed potatoes, roasted vegetables and Roquefort cheese sauce

Pechuga de pollo rellena de jamón y queso gruyere, puré de papa, vegetales asados y salsa de queso Roquefort

DUCK CONFIT

PATO CONFITADO

Orange sponge, dry fruit streussel, orange sauce

Espanja de naranja, streussel de frutos secos, salsa de naranja

BEEF TENDERLOIN WITH PEPPER SAUSE

FILETE DE RES A LA PIMIENTA

With potatoes pont neuf

Con papa Pont neuf

LOBSTER AND SHRIMP CREPES

CREPAS DE LANGOSTA Y CAMARÓN

Thermidor style with Kanikama

Gratinadas estilo termidor con Kanikama

SHORT RIB IN MUSTARD AND WINE SAUCE

SHORT RIB EN SALSA ROBERT

Cauliflower gratin with almonds, grilled vegetables

Coliflor al gratin con almendra, vegetales asados

RATATOUILLE

Oven roasted vegetables with tomato sauce

Vegetales horneados y salsa de tomate



Desserts - Postres



VANILLA CREME BRULEE WITH A CARAMEL CRUST

Crema brulee de vainilla con costra de caramelo



CHOCOLATE COULANT WITH ICE CREAM

Coulant de chocolate con helado



PINK PEPPERCORN AND RED FRUITS SORBET

Sorbete de pimienta rosa y frutos rojos



RASPBERRY CLAFOUTIS WITH LIQUEUR 43 SAUCE

Clafoutis de frambuesas con salsa de licor 43

Ask your waiter for more vegetarian and gluten free options
Preguntar a tu mesero por más opciones vegetarianas y gluten free

Some of our dishes contain raw fish; consider the risk that this involves..**

Algunos de nuestros platillos contienen pescado crudo, considere el riesgo que esto implica.**



Vegetarian | Vegetariano



Gluten free | Libre de gluten