

Entrada

Tarta de foie:

Foie texturizado, con un terso sabor y notas especiadas, sobre una cama de turrón de jijona.

Escargots a la bourguignonne:

Caracoles servidos con tradicional salsa bourguignonne.

Ensalada de endivias:

Con perlas de queso roquefort, uvas pasas, praliné de nuez y alcaparrones.

Ensalada de camarones:

Corona de camarones, acompañado de pan fugasse y salsa Rouille.

Gambas en dos cocciones:

Camarones confitados en aceite de cítricos, terminado con una salsa Beurre blanc.

Sopa & Crema

Sopa de cebolla:

Tradicional sopa de cebolla servida con pan campesina.

Capuchino de langosta:

Bísque de langosta acompañado con crutón de ajo y crema emulsionada de eneldo.

Platos fuertes

Petit Chateaubriand a la bouquetièrre y salsa bearnaise:

Carne magra de vacuno, servido con Bouquet de vegetales a la mantequilla pure de papa trufado y salsa bearnaise.

Pato salmistrado al vino tinto:

Magret de pato servido con salsa salmistrado y acompañado de ensalada de campo, aliño de cítricos y huevo de codorniz.

Rack de cordero persille:

Servido con salsa Robert y arroz pilaf.

Asado de salmón fresco:

Salmón a la parilla, servido con salsa de limón y vegetales del campo.

Lomitos de robalo crujiente:

Robalo confitado en aceite de finas hierbas, servido sobre una cama de arroz salvaje y espinacas al vino blanco con salsa de queso roquefort.

Mar y tierra:

Filete de res con salsa bordelaise, cola de langosta en salsa termidor, guarnición de espárragos con pure de camote.

Mil hojas ratatouille con salsa provenzal:

Finas laminas de vegetales del campo servida con salsa provenzal especiada.

Postres

Creme Bruleé:

Clásica crema cocida servida con costra de caramelo y salsa de frutos rojos.

Crepas suzette:

Crepas rellenas con frutos finos y salsa de naranja.

Tarta sacher:

Biscocho de chocolate semi amargo acompañado de un sorbete de Liégeois y gel de frutos rojos.

royal
LEVEL

Estimado huésped: el consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos de origen animal pueden aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria, la solicitud y la ingesta de estos, es responsabilidad del consumidor.

Algunos de nuestros platillos pueden contener o haber entrado en contacto con nueces, cacahuates, semillas u otro producto alergénico.

Símbolos alérgenos:



Vegetariano



Lácteos



Frutos secos



Pescado



Libre de gluten



Huevo



Cacahuete



Crustáceos

Appetizer

Foie pie:

Textured foie, with a smooth flavor and spicy notes, on a bed of jijona nougat.

Escargots a la bourguignonne:

Snails served with traditional bourguignonne sauce.

Endive salad:

With Roquefort cheese pearls, raisins, walnut praline and capers.

Shrimp salad:

Shrimp crown, accompanied by fugase bread and Rouille sauce.

Prawns in two cookings:

Shrimp confit in citrus oil, finished with a Beurre blanc sauce.

Soup & Cream

Onion soup:

Traditional onion soup served with peasant bread.

Lobster cappuccino:

Lobster bisque accompanied with garlic crouton and emulsified dill cream.

Main course

Petit Chateaubriand a la bouquetière and bearnaise sauce:

Lean beef, served with buttered vegetable bouquet, truffled mashed potatoes and bearnaise sauce.

Duck brined in red wine:

Duck breast served with salmistrated sauce and accompanied by field salad, citrus' dressing and quail egg.

Persille lamb rack:

Served with Robert sauce and rice pilaf.

Fresh salmon roast:

Grilled salmon, served with lemon sauce and field vegetables.

Crispy sea bass fillets:

Sea bass confit in fine herb oil, served on a bed of wild rice and spinach in white wine with Roquefort cheese sauce.

Sea and land:

Beef fillet with bordalaise sauce, lobster tail in thermidor sauce, garnish of asparagus with sweet potato puree.

Millefeuille ratatouille with Provençal sauce:

Thin slices of field vegetables served with spiced Provençal sauce.

Dessert

Creme Bruleé:

Classic cooked cream served with caramel crust and red fruit sauce.

Crepes suzette:

Crepes filled with fine fruits and orange sauce.

Tarta sacher:

Semi-dark chocolate sponge cake accompanied by a Liégeois sorbet and red fruit gel.

royal
LEVEL

Dear guest: the consumption of certain raw or undercooked food of animal origin may increase the risk of a food disease, the request and the intake of these, is responsibility of the consumers. Some of our dishes may contain or have come in contact with nuts, peanuts, seeds or the allergenic products. Please, if there is any doubt, ask to speak with the waiter or manager on duty

Symbols allergens:



Vegetarian



Dairy



Nuts



Fish



Gluten free



Egg



Peanut



Shellfish