

# Cold starters

## Entrées froides

*Entradas frías*

🍷 🍏 **Marinated salmon, lemon zest, Dijon mustard, shallot and red and black lumpfish caviar**

Saumon frais mariné, écorce de citron, moutarde de Dijon, œuf de lump rouge et noir  
*Salmón marinado, ralladura de limón real, mostaza Dijon, escalonias y caviar de lumpo rojo y negro*



🍏 **Pan seared foie gras, figs and Port wine sauce**

Foie gras snacké, figues et sauce Porto  
*Foie gras sellado, higos y salsa Oporto*

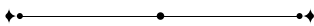
# Hot starters

## Entrées chaudes

*Entradas calientes*

**Al dente green asparagus with Hollandaise sauce**

Asperges vertes juste cuites, sauce hollandaise  
*Espárragos crocantes y salsa holandesa*



🍷 **Escargots with beurre blanc sauce and bacon powder**

Escargots au beurre blanc et poudre de lard croustillant  
*Escargots con beurre blanc y polvo de tocino*

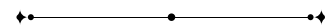
# Salads

## Salades

*Ensaladas*

🍷 🍏 🌿 **Cherry tomatoes, Japanese lettuce, frisée and chives salads, sea salt**

Salade de tomates cerise, laitue du Japon, petite frisée et ciboulette, sel de mer  
*Ensalada de tomates cherry, lechuga japonesa, frisée y cebollín con sal de mar*



🍏 🌿 **Mixed lettuce, breaded fried Brie cheese, berries compote**

Mélange de laitues, fromage brie pané et frit, compote de fruits rouges  
*Mezclum de lechugas, queso brie empanizado frito, compota de frutos rojos*

# Soups

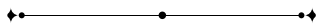
## Soupes

### Sopas

🌿 **Broccoli cream with blue cheese**

Crème de brocoli, fromage bleu

*Crema de brócoli con queso azul*



🌿 **Onion soup, croutons, Gruyère cheese**

Soupe à l'oignon, croutons et fromage de Gruyère

*Sopa de cebolla, crotones, queso de Gruyère*

## Pasta & Rice

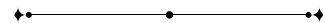
### Pâtes et Riz

### Pastas y Arroz

**Sautéed fettuccinis with fresh tomatoes, zucchini au gratin with mozzarella cheese**

Fettuccini à la tomate fraîche, gratin de courgette à la mozzarella

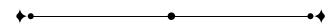
*Fettuccini salteado con tomates y calabaza gratinado con queso mozzarella*



**Black ravioli stuffed with lobster, creamy fennel sauce**

Ravioli à l'encre de seiche en sauce crèmeuse au fenouil

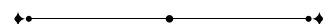
*Raviolis negros rellenos de langosta, salsa cremosa de hinojo*



**Shrimp, squid, octopus and mussels rice casserole seasoned with parsley and white wine**

Riz aux fruits de mer, crevettes, calamar, poulpe et moules au vin blanc et persil

*Cacerola de arroz con camarón, calamar, pulpo y mejillones, perejil y vino blanco*



🌿 **Red wine mushroom risotto**

Risotto aux champignons et vin rouge

*Risotto de hongos al vino tinto*

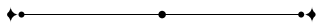
# Fish & Seafood

## Poisson et Fruits de mer

### *Pescados y Mariscos*

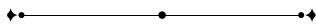
🍷 **Pan seared salmon loin, sautéed clams, chorizo and corn**

Dos de saumon snacké, palourdes sautées, chorizo et maïs  
*Lomo de salmón al sartén, salteado de almejas, chorizo y maíz*



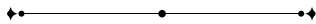
🍷 **Roasted seabass, green pea emulsion and caramelized shallots**

Loup de mer rôti, émulsion de petits pois et échalotes caramélisées  
*Filete de róbalo asado, emulsión de guisantes y escalonias caramelizadas*



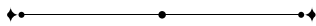
🍷 **Shrimps in parsley butter and pickled peppers**

Crevettes au beurre de persil, petite escabèche de poivrons  
*Camarones en mantequilla de perejil y escabeche de pimientos*



🍷 **Garlic and paprika marinated charred octopus, potatoes with canarian paprika and olive oil mojo**

Poulpe marine à l'ail et paprika, grillé et servi avec sauce  
mojo canario de paprika et huile d'olive  
*Pulpo a las brasas marinado con ajo y paprika,  
papas al mojo canario*



🍷 **Traditional Thermidor lobster**

Langouste Thermidor  
*Langosta a la termidor*

🍏 **These are healthy dishes which help in maintaining balanced diet /**

Ce sont des plats sains qui aident à maintenir un régime alimentaire équilibré /  
*Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada*

🌿 **These are gluten free dishes /** Ce sont des plats sans gluten / *Son platillos son libres de gluten*

🌿 **These are vegan dishes /** Ce sont des plats végétaliens / *Son platillos veganos*

# Meat & Poultry

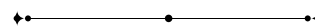
## Viande et Volaille

### *Carnes y Aves*

#### **Lamb chops on the grill, green crust, onion purée and fried potatoes**

Côtelette d'agneau grillée, croûte d'herbes, puré d'oignons et pommes frites

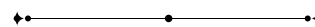
*Chuletillas de cordero a la parrilla en costra verde, pure de cebollas, papa frita*



#### **🌿 Confit duck, sautéed purple cabbage and apple, potato gratin**

Canard confit, chou rouge sauté aux pommes, gratin de pomme de terre

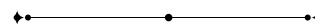
*Pato confitado, salteado de col morada y manzanas con gratin de papa*



#### **Grilled veal chop, Shiraz and morels sauce, potatoes with olive and green beans**

Côte de veau grillée, sauce aux morilles et syrah, pommes à l'huile et haricots verts

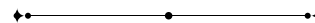
*Chuleta de ternera a la parrilla, salsa de morillas y shiraz, papas al olivo con ejotes*



#### **🌿 Grilled beef tenderloin, asparagus, herb butter, truffled French fries**

Coeur de filet de bœuf au grill, beurre aux herbes, pommes frites à la truffe

*Filete de res a la parrilla, espárragos, mantequilla de hierbas, papas fritas y aceite de trufa*



#### **🌿 45oz Tomahawk beef cut on the coal, corn on the cob with butter**

Côte de bœuf Tomahawk de 45 oz à la braise, maïs au beurre

*Corte de res Tomahawk de 45 oz. a las brasas con elote a la mantequilla*



**These are healthy dishes which help in maintaining balanced diet /**  
Ce sont des plats sains qui aident à maintenir un régime alimentaire équilibré /  
*Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada*

**🌿 These are gluten free dishes /** Ce sont des plats sans gluten / *Son platillos son libres de gluten*



**These are vegan dishes /** Ce sont des plats végétaliens / *Son platillos veganos*

**Desserts**

**Desserts**

*Pastries*

# Desserts

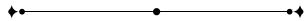
## Desserts

*Pastres*

### **Pistacchio crème brûlée**

Crème brûlée à la pistache

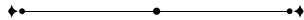
*Crème brûlée de pistache*



### **Nougat ice cream with grilled peach**

Nougat glacé, pêche grillée

*Helado de turrón con durazno asado*



### **Apple Tatin tart with red fruit ice cream**

Tarte tatin aux pomme, glace aux fruits rouges

*Tarta Tatin de manzana con helado de frutos rojos*

# Desserts

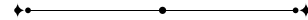
## Desserts

### *Pastries*

#### **Chocolate coulant, vanilla ice cream**

Gateau coulant au chocolat, glace vanille

*Pastelito coulant de chocolate, helado de vainilla*



#### **Lemon tart with merengue crust**

Tarte au citron meringuée

*Tarta de limón con merengue*



#### **Baba au rhum, moist brioche with fruits and Chantilly**

Baba au rhum, brioche tendre et fruits, crème Chantilly

*Baba al ron, pan brioche tierno y fruta, crema Chantilly*