

LE
PETIT
PLAISIR

Menú de cena

ENTRADAS FRÍAS

🍷 *Tartar de atún*

Con papa paja y vinagreta de escalonia

Hígado de pato en terrina

Gel de naranja, pan de pasas y sorbete de futas rojas

ENTRADAS
CALIENTES

Escargots de Bourgogne

Al ajo y perejil, en bolsita de pasta filo

🍷 *Crepa*

Rellena de ragú cremoso de portobello sobre una compota de tomate

ENSALADAS

🍷🍷 *Mezclum de lechugas mixtas*

Con “Bon Bon” crujiente de queso de cabra con ciruela, menta y vinagreta de mostaza

🍷🍷 *Ensalada de endivias*

Y peras asadas, queso Roquefort y vinagreta de sidra

SOPAS

🍷🍷 *Crema Saint Germain*

De chícharos seco con poro, zanahoria, tomates deshidratados y estragón

🍷 *Bisque de camarón jumbo y vieiras*

Flambeadas con coñac

PESCADO

- 🍏🌿 *Salmón*
Marinado con vainilla y parrillado, con salsa de champagne y arroz crujiente estilo Camargue
- 🌿 *Mero*
Cocido a baja temperatura, caldo de jamón y azafrán, habas al aceite de olivo
- 🍷 *Callo de hacha sellado*
Crema de calabaza y crocante de cítricos y perejil

CARNE

- 🍷🌿 *Lomo de res a la parrilla*
Reducción de Cabernet Sauvignon, papa mousseline y aceite de trufa
 - 🌿 *Magret de pato*
Con salsa de naranja, arroz salvaje, col de Bruselas
 - 🍷🌿 *Cachetes de ternera*
A la bourguignone, puré de zanahoria especiado, ejotes
- Cordon bleu*
Pechuga de pollo rellena de jamón y queso emmenthal, empanizada y frita, salsa de queso azul y vegetales asados

🍏 *Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada*

🌿 *Son platillos libres de gluten*

🍷 *Este platillo contiene lácteos y/o huevos*

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

POSTRES

- *Coulant de chocolate*
Con helado de café espresso
 - *Tarta Tatin*
Servida tibia con helado de vainilla
 - ◉ *Crème brûlée*
Clásica con sabor a vainilla y su costra de azúcar quemado
 - ◉ *Plato de fruta fresca*
Granizado de melón y albahaca
- ◉ Pregunte por los sabores de helado
 - ◉ Y sorbetes del día

◦ Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

◉ Son platillos libres de gluten

◦ Este platillo contiene lácteos y/o huevos

VINOS DE POSTRE



2 oz

Vinos fortificados

DOW'S FINE RUBY, PORT,
Douro

\$10*

DOW'S FINE WHITE, PORT,
Douro

\$10*

GRAHAM'S TAWNY 10 YEARS, PORT,
Douro

\$15*

GRAHAM'S TAWNY 20 YEARS, PORT,
Douro

\$20*



2.5 oz

Vinos blancos dulces

MOULTON CADET RESERVE, Sauternes,
Semillon, Sauvignon Blanc, Bordeaux, 375 ml

\$80

\$15*

CASA MADERO, COSECHA TARDÍA,
Semillon, Gewurztraminer, Valle Parra, 375 ml

\$45

\$10*

MONTE XANIC, COSECHA TARDÍA,
Chenin Blanc, Baja California, 375 ml

\$60

\$10*

CASTELLO DI BROLIO, BARONE RICASOLI
VIN SANTO, Malvasia, Trebbiano, Sangiovese,
Toscana, 500 ml

\$140

\$20*

RECIOTO DELLA VAPOLICELLA BERTANI,
Corvina Veronese, Merlot, Rondinella, Veneto
DOCG 500 ml

\$100

\$15*

*Precio por copa

Menú de Origen Vegetal

ENTRADAS

“Bonbons”

Crujientes de queso vegano de nuez de la india, salsa de escalonias, tapenade de aceituna negra y cremoso de betabel

☛ *Portobello confit*

Compote de tomate cerise acidulé

ENSALADAS

Lechugas mixtas

Con peras rostizadas, nueces y vinagreta de sidra

Ensalada alsaciana de papas

Con cebolla, perejil, aderezo de vinagre de vino y mostaza de Dijón

CREMA

☛ *Crema de Zanahoria*

Con espuma de jengibre

PLATOS FUERTES

Pastel horneado

Y napado con salsa BBQ a base de boniato, champiñones, pimiento morrón, nueces, garbanzos, pankó y ratatouille

“Filete” de lenteja

Y habas, arroz de coliflor y reducción de vino tinto y betabel