

# CENA

## ENTRADAS FRÍAS

🍷🍏 Salmón marinado al limón, ensalada de hinojo y echalota

Foie gras sellado, puré de camote, higos

## ENTRADAS CALIENTES

🍷🍷 Espárragos salteados, jamón serrano, huevo pochado, mantequilla de vino blanco

🍷 Escargot con mantequilla de Provenza

## ENSALADAS

🍷🍏 Tomate heirloom, verdolaga, cebolla verde, sal de mar

🍏 Mezcla de hojas verdes, queso Brie frito, compota de frutos rojos

## SOPAS

🍷 Crema de coliflor con trufa

Sopa de cebolla, crotones, queso Gruyère

## PASTAS

Pasta capellini con panceta rostizada, champiñones, brócoli y queso azul

Ravioles de langosta, salsa de tomates cherry e hinojo

## ARROCES

🍷 Cacerola de arroz con mariscos, perejil y vino blanco

🍷 Risotto de espárragos y portobello confitado

# PLATOS FUERTES

## PESCADOS Y MARISCOS

- 🌿 Mero al Chardonnay, alcachofas al barigoule, papas
- 🌿 Lomo de salmón, mousse de aguacate, salsa de mostaza antigua
  - 🌿 Camarones en mantequilla de vino espumoso, lentejas y calabaza rostizada
- 🌿 Pulpo a las brasas, estofado de papas al vino blanco y azafrán
- 🌿 Robalo asado, emulsión de chicharro, ratatouille

## CARNES

- Chuletillas de cordero en capa de mostaza Dijon, emulsión de alubias, acelgas
- 🌿 Pato confitado, puré de papa con tocino, col de Bruselas, salsa de ciruela y Cognac
- Carrillera de ternera braseada, papas al olivo, ejotes
- 🌿 Rib eye a la parrilla, espárragos, mantequilla de hierbas, papas fritas y aceite de trufa
- Hamburguesa de res premium, en brioche tostado, aioli, cebolla caramelizada, queso Brie, papas fritas

🍏 **SON PLATOS SALUDABLES QUE AYUDAN A MANTENER UNA DIETA EQUILIBRADA**

🌿 **SON ALIMENTOS LIBRE DE GLUTEN**

**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**

# DINNER · CENA

## VEGETARIAN / VEGETARIANO

### SALADS AND APPETIZERS ENSALADAS Y ENTRANTES

- 🍏 Quinoa salad with chlorophyll, mint and lime vinaigrette
- 🍏 Ensalada de quinoa con clorofila y hierbabuena en vinagreta de lima
- 🍏 Sautéed asparagus with candied eggplant and chickpeas with cumin
- 🍏 Espárragos salteados con berenjena confitada y garbanzos al comino

### SALADS AND APPETIZERS ENSALADAS Y ENTRANTES

- 🍏 Pizza with tomato, zucchini and red onions with lemon oil
- 🍏 Pizza de tomate, calabacín y cebollas rojas con aceite de limón
- 🍏 Giant ravioli stuffed with pumpkin, caramelized onions, mushrooms and tomatoes
- 🍏 Ravioli gigante relleno de calabaza, cebolla caramelizada, champiñones y tomates

### CREAM / CREMA

- 🍏 Cream of wild mushroom soup with rosemary French toast
- 🍏 Crema de setas del bosque con pan tostado aromatizado con romero

### MAIN COURSES PLATOS FUERTES

- 🍏 Grilled tofu with spinach, honey, spices, ginger and orange sauce
- 🍏 Tofu a la plancha con espinacas, miel, especias, jengibre y salsa de naranja
- 🍏 Candied potatoes stuffed with vegetables and spiced juice
- 🍏 Papas confitadas rellenas de verduras y jugo especiado
- 🍏 Grilled vegetable tartar "Parisian" style with French fries
- 🍏 Tartar de verduras asadas estilo "Parisina" con papas a la francesa
- 🍏 Whole wheat spaghetti with vegetables, red pepper essence and tomato
- 🍏 Espagueti integral con cazuela de verduras, esencia de pimientos rojos y tomate

# DESSERTS POSTRES

Pistachio crème brûlée  
*Crema brûlée al pistacho*

Nougat ice cream with grilled peach  
*Helado de turrón con durazno asado*

Tatin sisters's apple pie  
*Tarta de manzana de las hermanas Tatin*

Chocolate coulant, vanilla ice cream  
*Coulant de chocolate, helado de vainilla*

Lemon pie  
*Tarta de limón*

Savarin cake with rum and Chantilly  
*Savarin al ron y Chantilly*

# DESSERT WINE

## **BRACHETTO GATTI PIERO, ITALY**

6.5% alcohol

Shows a light purple color, aromatic taste of ripe red fruits, cherry and strawberry jam.

Vino de color purpura, aromático con sabor a frutos rojos maduros, cereza y mermelada de fresa.

\$ 40.00 USD/BOTTLE (375 ml)

## **MOSCATO D'ASTI MONCALVINA, ITALY**

5% alcohol

Moncalvina is an elegant, slightly sweet and sparkling wine.

Moncalvina es un vino elegante, ligeramente dulce y espumoso.

\$ 50.00 USD/BOTTLE (375 ml)

## **CHATEAU LES MINGETS SAUTERNES, FRANCE**

14% alcohol

Wine built on mature fruit, honey, and vanilla flavors that contributes to his complexity.

Es un vino con sabor a fruta madura, miel y vainilla que contribuye a su complejidad

\$ 15.00 USD/GLASS (2oz.)

## **FARNITO VIN SANTO DEL CHIANTI CANTINA CARPINETO, ITALY**

15% alcohol

This sweet wine, with dry fruits and apricot jam aromas presents flavor complexity.

Vino dulce con aroma a frutas secas, mermelada de chabacano con complejidad en sabor.

\$ 40.00 USD/glass (3 oz.)

## **ROASAN RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC, ITALY**

14.5% alcohol

Wine with good balance, full bodied, smooth and elegant fruit flavors.

Vino de buen equilibrio con cuerpo, suave y elegante sabor a fruta.

\$ 30.00 USD/GLASS (2oz.)

## **DOW'S PORT FINE RUBY, PORTUGAL**

19% alcohol

Raspberry and cherry flavors, cocoa and mineral notes with a drier finish.

Vino sabor a frambuesa, cereza, cocoa y notas minerales con un final seco .

\$ 10.00 USD/GLASS (3oz.)