

Buenos vinos, exquisitos postres, ensaladas y para muchos los mejores quesos son algunas de las muestras de la cocina francesa, influenciada por la Roma Clásica. La gastronomía de este país ha llegado a ser uno de los mayores exponentes del buen gusto, sensualidad y la libertad. Proveniente de un país de fuerte y poderosa historia, en donde el arte y la cultura son fundamentales, la cocina del país Galo es considerada, por su elegancia, la cocina de los reyes y de la nobleza, en ella se dan cita, en su justa medida, la presencia del amor, pasión y tradición

*

Good wines, exquisite desserts. Salads and for many the best cheeses are influenced by Classical Rome, the cuisine of these Country has become one of the greatest exponents of good taste, sensuality and freedom. Coming from a Nation with a strong and powerful story, where art and culture are fundamental, French cuisine for its elegance, is considered the cuisine of Kings and Nobility, it brings together in its proper extent, the presence of love, passion and tradition.

LES ENTREES / ENTRADAS / APPETIZERS

Le foie gras de canard cuit en terrine, bouquet de salade et pain brioche frais
Hígado de pato servido sobre lechuga y pan brioche fresco
Duck liver served on lettuce and fresh brioche bread

Escargots de bourgogne au beurre á l'ail
Caracoles de Borgoña con mantequilla de ajo
Bourgogne snails with garlic butter

La coquille Saint Jacque gratinée au fromage de gruyère
Callo de hacha gratinado con queso gruyere
Scallops au gratin with gruyere cheese

Tartar de crevette avec la Mousse au citron
Tarta de camarón acompañado de un mousse cítrico
Shrimp tartar with a citric mousse



LES SALADES / ENSALADAS / SALADS

La salade d'endives avec noix et roquefort
Ensalada de endivias con nuez y roquefort
Endivies salad with nuts and roquefort cheese



La salade verte au fromage de chèvre et vinaigrette dijonnaise
Ensalada verde con queso de cabra y vinagreta dijonesa
Green salad with goat cheese and dijonesa vinaigrette



Salade "Caprice" aux queues d'écrevisses et vinaigrette de Jerez au balsamic
Ensalada Capricio "Langostinos en vinagreta de Jerez al balsámico"
Caprice salad "Prawns in Sherry vinaigrette with balsamic vinager"



LES SOUPES / SOPAS / SOUPS

La soupe á l'oignon gratinée á l'emmental
Sopa de cebolla gratinada con queso emmental
Onion soup au gratin with emmental cheese

La crème du Chef. La crème de poireaux et pommes de terre avec une touche de lard.
La crema del Chef, Crema de poro y papa con toque de tocino
Chef's Cream, Leek and potatoes cream soup with a touch of bacon

LES FRUITS DE MER ET POISSONS / MARISCOS Y PESCADOS SEAFOOD AND FISH

Le filet de mérrou en barigoule, asperge et basilic frais
Filete de mero estilo Barigoule servido con esparragos y albahaca fresco
Grouper fish fillet Bariogule style, served with asparagus and fresh basil

Roulade de saumon en croute aux épinards et duxelle de champignons, sauce hollandaise
Hojaldre de salmón con espinacas y duxelle de champiñones servidos con salsa holandesa
Salmon on pastry with spinach and mushroom duxelle served with Hollandaise

Les crevettes á la provencale avec ratatouille et riz pilaf
Camarones estilo Provenzal servidos con ratatouille y arroz pilaf
Provensal style shrimps served with ratatouille and pilaf rice

Opción Vegetariana
Vegetarian Opcion 

Libre de Azúcar
Sugar Free 

Libre de Gluten
Gluten Free 

LES VIANDES ET VOLAILLES / CARNES Y AVEZ MEAT AND POULTRY DISHES

Le canard au Grand Marnier et mandarine, couscous aux noix et raisins
Pato al Gran Marnier y mandarina servido con cous cous de nuez y pasas
Gran Marnier and tangerine duck served with nuts and raising cous cous

Filet mignon flambé au cognac, sauce bearnaise et pommes de terre sautées
Filete de res al la parrilla en salsa Bearnesa
Grilled Filet Mignon with bearnaise sauce

La suprême de poulet basquaise farcie de petits légumes et fromage brie, sauce au poivron rouge
Pechuga de pollo estilo basca rellena de verduras y queso brie servido con salsa de pimientos
Chicken breast Basca style stuffed with vegetables and brie cheese served with red pepper sauce

La mignonette de porc au pinot noir des Charentes et son gratis dauphinois
Filete de cerdo con salsa de Pinot Noir acompañado de papa Dauphinois gratinada
Pork fillet with Pinot Noir sauce with Dauphinois potatoe au gratin

LES DELICES GOUMANDISES / POSTRES / DESSERTS

Biscuit aux fraises et de la crème glacée à la vanille
Bizcocho de fresa y helado de vainilla
Strawberry cookies with vanilla ice cream

Le gâteau au fromage et fruit de la passion
Pastel de queso con fruta de la pasión
Cheese cake with passion fruit

Le bavaois aux deux chocolates et son coulis de framboise
Mousse de dos chocolates servido con salsa de frambuesa
White and dark chocolate mousse served with raspberry sauce

Le crème brulée et ses fruits rouges
Crema quemada con frutos rojos
Crème Brulee with red fruits

La tarte Tatin tiède flambé au calvados et double crème
Tarta tibia estilo tartin flameada con cognac y servido con crema doble
Apple tart flambé with Cognac and served with double cream

MENU DEGUSTATION / MENÚ DEGUSTACION / TASTING MENU

Degustation de foie gras
Degustacion de foie gras
Foie gras tasting

Microsale de tomate et sa mousse de fromage
Microensalada de tomate con mouse de queso
Tomato and cheese mousse micro salad

Crème de pomme de terre avec l'air au tomate
Crema de papa con aire de tomate
Potatoe cream soup with tomatoe air

Sorbet anis au citron
Sorbete anisado de limón
Lime and anised sherbet

Filet mariné à la poivre rose et ses légumes fumés
Filete macerado con pimienta rosa y verduras ahumadas
Beef fillet marinated with rose pepper and served with smoked vegetables

Confit de canard
Pato confit
Confit duck

Le crème brulée aux fruits de la passion
Copa de creme brulee de fruta de la pasión
Crème Brulee with passion fruit

Todos los insumos y equipo utilizados en la preparación de alimentos, cumplen con los más altos estándares de calidad e higiene, pero queda bajo su propio riesgo el consumo de alimentos crudos.

All the ingredients and equipment used in food preparation are processed and maintained with high standards of quality and sanitation, but the consumption of raw ingredients will always be under your own risk