

LE
PETIT
PLAISIR

Menú de cena

ENTRÉES FROIDES

Milhojas de foie gras

Manzana caramelizada,
gelée de Oporto, frutos
rojos confitados

🍏🥗 *Ensalada Niçoise*

Atún sellado, judías verdes,
huevo de codorniz, rúcula,
vinagreta de mostaza antigua

🥗🦞 *Ensalada de langosta*

Cola de langosta
acompañada de espárragos,
salsa de chalotas

ENTRÉES CHAUDES

🍷 *Mejillones marinados*

Aceite de eneldo y Pernod,
cremoso de guisantes y pan
crujiente con “allioli” de azafrán

🍷 *Quiche Lorraine*

Espinacas, queso brie,
masa phylo y salsa de hinojo

SOUPES

🍷 *Sopa de cebolla*

Cebolla caramelizada, fondo
de ternera, croton gratinado

🍷 *Crema de quesos*

Reducción de vinos
Blanc de Blancs

🌾 *Platillos libres 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.*

PLATS

- 🍷🌿 *Filete de bacalao negro*
Limón Eureka, cocido a baja temperatura, acompañado de puré de guisantes
- 🍷 *Rack de cordero*
Chutney de menta y albahaca con falsa piedra de papa
- 🍷🌿 *Pato a la Bourguignonne*
Con coles de Bruselas y crema de calabaza
- 🍷 *Pechuga de pollo cordon bleu*
Salsa de queso Morbier y vegetales caramelizados
- 🍷🌿 *Tournedo Rossini*
Salsa de foie gras, espárragos y gratín Dauphinoise

DESSERTS

- 🍷 *Tarta de crème brûlée de romero*
- 🍷 *Pastel de crepas de chocolate*
Crema de cacao y avellana, helado de zarzamora y queso

🌿 *Platillos libres 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.

Menú de Origen Vegetal

ENTRÉES

  *Aguacate fuego*
  Quelites, ceniza de habanero, paté de pimientos

  *Cherry tartine*
Tomate confit al romero, aceituna negra, paté de cebolla reducción de balsámico, vinagreta

  *Boneless de coliflor*
  BBQ, Gochujang, fritas de camote

SOUPÉ

  *Crema de papa y puerro*
 

PLATS

  *Tetela de hongos y frijol*
Setas, champiñón, hoja santa, ensalada de nopal, salsa encacahuatada

  *Crepas de setas*
Cremoso de poblano, elote dulce, cebolla cambray, judías verdes

DESSERT

 *Red velvet*
Bizcocho de terciopelo sin huevo, crema vegetal de vainilla, compota de frutos rojos

 *Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada*

 *Platillos libres de gluten*

 *Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)*

 *Contiene lácteos y/o huevos*

 *Platillos picantes*