

LE
PETIT
PLAISIR

Menu 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*

Foie sellado, espárragos verdes y gratín de papa 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

SOUP

  *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*