



TARTERS / ENTRADAS

Goat cheese and cranberry candy, fresh leaves and mint, Dijon mustard vinaigrette

Bombones crujientes de queso de cabra con arándanos sobre hojas mixtas, menta fresca y salsa vinagreta de mostaza de Dijon

Bonbon de fromage de chèvre aux canneberges et mezclum, menthe fraîche et vinaigrette a la moutarde de Dijon

🍷 Provence souvenirs: red tuna confit, tomato and onion pissaladière with extra virgin olive oil

Recuerdos de Provenza con atún confitado en casa, pissaladière de tomates y cebolla, aceite de olivo extra virgen

Souvenirs de Provence : thon confit maison, pissaladière à la tomate et oignon, huile d'olive vierge

🍷🌱 Al dente asparagus with quail eggs and prosciutto ham, vinegar reduction

Espárragos a la plancha con huevos de codorniz y jamón prosciutto, reducción de vinagre balsámico

Asperges snackées bien croquantes, œufs de caille, jambon cru italien et réduction de vinaigre balsamique

🍷🌱 Low temp cooked shrimps and burrata zucchini canneloni, mixed leaves, cherry tomato in black pepper, olive oil

Camarones cocidos a baja temperatura y canneloni de calabacita con burrata, hojas de ensaladas, tomate cherry en aceite de pimienta negra, aceite de oliva

Crevettes cuites lentement, cannellonis de courgette et burrata, feuilles de saison, tomates cerises à l'huile de poivre noir, huile d'olive



TARTERS / ENTRADAS

Duck foie gras terrine, acid mango compote with Mexican vanilla, pineapple carpaccio and toasted brioche

Foie gras de pato en terrina, compota de mango acidulada a la vainilla mexicana, carpaccio de piña y brioche tostada

Terrine de foie gras de canard, compote de mangue acidulée à la vanille Mexicaine, carpaccio d'ananas, brioche croustillante

Mushroom and Portobello pie, sea scallops with pesto

Tarta fina de champiñones y portobello con callos de hacha, pesto, vinagreta balsámica

Tarte fine aux champignons et Portobello, coquilles Saint-Jacques et pistou

Bourgogne traditional snails, potato confit with garlic cream and parsley

Escargot de Borgoña sobre confitado de papas y crema de ajo con perejil

Escargots de Bourgogne sur pomme de terre confite à la crème d'ail et persil

🍷 Clams and vegetables in short broth with garlic and fresh cilantro, extra virgin olive oil

Almejas y verduras en caldo corto de cilantro y ajitos suaves, aceite de oliva primera presión

Palourdes et petits légumes en jus court à la coriandre et ail doux, huile d'olive première pression

🍷🍷 Smoked salmon "mi-cuit", fresh cheese with confit lime peels

Salmón ahumado y preparado como un mi-cuit, queso fresco con cáscaras confitadas de limón

Saumon fumé mi-cuit, fromage frais et écorces de citron confites

S OUPS / SOPAS

Onion soup au gratin with Swiss cheese

Sopa de cebolla gratinada con queso suizo

Soupe à l'oignon gratinée au fromage Suisse

Seafood soup with aioli emulsion, croutons

Sopa de crustáceos emulsionada con alioli, crutones

Soupe de fruits de mer émulsionnée à l'aïoli, croutons

F ISH & SEAFOOD / PESCADOS Y MARISCOS

Sautéed red snapper in spicy fish short broth, artichoke puré and potato confit with thyme

Huachinango en cacerola desglaceado al jugo de especias, alcachofas en puré y papas confitadas al tomillo

Huachinango en cacerole au jus aux épices, purée d'artichauds, pomme de terre confites au thym

Fish filet with potato scale, acid tomato stew, crab broth and green oil

Filete de pescado blanco en escamas de papas, compota acida de tomates, reducción de jugo de cangrejo y aceite verde

Filet de poisson en écailles de pommes de terre, tomate acides, jus d'étrilles réduit et huile verte

Seared old fashion mustard marinated salmon, white wine and lime sauce, creamy rice

Salmón marinado a la mostaza antigua cocido a la plancha, salsa de vino blanco y limón, arroz meloso

Saumon mariné à la moutarde ancienne, cuit à la plancha, sauce au vin blanc citronnée, riz coulant



ISH & SEAFOOD / PESCADOS Y MARISCOS

Cod confit in olive oil, spinach cream and garlic chips

Bacalao confitado en aceite de oliva, crema de espinacas frescas, ajitos secos

Morue salée confite à l'huile d'olive, crème d'épinards, ail séché

Lobster and vegetables vol au vent, asparagus light cream and cardamom oil

Vol au vent de langosta con mini verduras, crema ligera de espárragos y aceite de cardamomo

Langouste et petits légumes en vol au vent, crème légère aux asperges et huile à la cardamome

Seared scallops, fresh herbs and lime butter, plantain and sweet potato puré

Vieiras selladas, mantequilla de limón con hierbas frescas, puré de camote y cebolla dulces

Saint-Jacques snackées, beurre de citron et herbes fraîches, puré de patate douce aux oignons

🍣 Shrimp and seafood grand ravioli, ginger and lemon grass broth

Raviol gigante de mariscos y camarones, jugo de citronela y jengibre

Ravioli géant aux fruits de mer et crevettes, jus à la citronnelle et au gingembre

M EATS / CARNES

Beef loin in green pepper sauce, potato mille feuille, juice reduction and caramelized carrots

Lomo de res a la pimienta verde, mil hojas de papas, jugo de carne y zanahorias caramelizadas

Filet de bœuf au poivre vert, mille-feuille de pomme de terre, jus de viande et carottes caramélisées

Chicken breast with mushroom fricassée, gin brown sauce, potato pancake and tomato with thyme

Pechuga de pollo en fricassée de champiñones, salsa obscura de ginebra, panqueques de papas, tomates al tomillo

Fricassée de volaille aux champignons, sauce brune au gingembre, pomme de terre en "pancake", tomates au thym

Lamb shop with thyme, eggplant confit, sautéed vegetables and Kalamata olive juice

Costilla de cordero a la plancha, perfumado al tomillo, berenjena confitada, sarten de verduras, jugo de kalamata

Côte d'agneau snackée, parfum de thym, aubergines confites, poêlée de légumes et jus d'olives noires

Grilled rib eye, black pepper mignonette Béarnaise sauce, potatoes with parsley

Rib eye a la parrilla, bearnesa de mignonette, papas salteadas en persillade

Entrecôte grillée, sauce Béarnaise, pommes sautées au persil

Low temp cooked beef, red wine reduction, old fashion potato and onion confit

Res cocido a baja temperatura, reducción de vino tinto, cebolla confitada, papas a la antigua

Plate de côte de bœuf cuit lentement, réduction de vin rouge, oignon confit et pommes à l'ancienne

🍏 These are healthy dishes which help in maintaining balanced diet
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌾 These are gluten free dishes
Son platillos son libres de gluten

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.

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.

Vegetarian Menu / Menú Vegetariano



TARTERS / ENTRADAS

🌱 Goat cheese candies wrapped phyllo pastry with cranberries and mesclum, fresh mint and Dijon mustard vinaigrette

Bombones crujientes de queso de cabra con arándanos sobre ensalada, menta fresca y salsa vinagreta de mostaza de Dijon

Bonbon de fromage de chèvre aux canneberges et mezclum, menthe fraîche et vinaigrette a la moutarde de Dijon

🍅 🌿 Tomato and onion pissaladière with extra virgin olive oil

Pissaladière de tomates y cebolla, aceite de olivo extra virgen

Pissaladière aux oignons et tomate à l'huile d'olive extra vierge

🍷 🌱 🌱 Al dente asparagus with quail eggs, vinegar reduction

Espárragos a la plancha con huevos de codorniz, reducción de vinagre balsámico

Asperges à la plancha croquantes, œufs de caille, réduction de vinaigre balsamique

🍷 🌱 🌱 Burrata and zucchini canneloni, mixed leaves, tomato cherry in black pepper, olive oil

Canneloni de calabacita y queso burrata, hojas de temporada, tomate cherry en aceite de pimienta negra, aceite de oliva

Cannellonis de courgette et burrata, feuilles de saison, tomate cherry à l'huile de poivre noir, huile d'olive



TARTERS / ENTRADAS

Mushroom and Portobello Tatin style pie, with pesto

Tarta fina de champiñones y portobello con pesto como un Tatin

Tarte fine aux champignons de Paris et Portobello
comme une Tatin, pistou

Vegetables in short broth with garlic and fresh coriander, extra virgin olive oil

Verduras en caldo corto de cilantro y ajitos suaves,
aceite de oliva primera presión

Légumes en jus court à la coriandre fraîche et ail doux,
huile d'olive première pression



OUPS / SOPAS

Onion soup au gratin with Swiss cheese

Sopa de cebolla gratinada con queso suizo

Soupe à l'oignon gratinée au Gruyère

Tomato cream with basil, rosemary bread cracker

Crema de tomate acidulada con albahaca, teja de pan
en aceite de romero

Crème de tomate acidulée, tuile de baguette au romarin

PASTA

🌱 **Vegetable grand ravioli, ginger and lemon grass broth**

Raviol gigante de vegetales con jugo de citronela y jengibre

Grand ravioli de légumes au jus de citronnelle et gingembre

MAIN COURSES / PLATOS FUERTES

🌱 **Vegetables vol au vent, spinach light cream and cardamom**

Vol au vent con mini verduras, crema ligera de espinaca y cardamomo

Vol au vent de petits légumes, crème légère aux épinards et cardamome

🌱 **Tofu and mushroom fricassée, gin infused brown sauce, potato pancake and tomato with thyme**

Tofu en fricassée de champiñones, salsa oscura de ginebra, panqueques de papas, tomates al tomillo

Fricassée de champignons et tofu, sauce brune au genièvre, pancake de pomme de terre et tomates au thym

Vegetables and artichokes mellow rice with tomato compote

Arroz meloso de verduras con alcachofas y compota de tomate

Riz crémeux aux petits légumes et artichauds, compotée de tomates

Potato gnocchis in creamy pumpkin sauce, Parmesan cheese and lemon oil

Ñoquis de papa en salsa cremosa de calabaza, queso parmesano y aceite de limón

Gnocchis de pomme de terre en sauce de potirons, parmesan et huile d'olive au citron

🍏 These are healthy dishes which help in maintaining balanced diet
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌾 These are gluten free dishes
Son platillos son libres de gluten

🥛 These are ovo lacto vegetarian dishes
Son platillos ovo lacto vegetarianos

🌶️ These are spicy dishes
Son platillos picantes

🌿 These are vegan dishes
Son platillos veganos



DESSERT WINES / VINOS DE POSTRE

MOËT & CHANDON, BRUT IMPERIAL, FRANCE

12.5 % alcohol

Very pale straw color with small, active bubbles and a subtle suggestion of flowers, vanilla, grapefruit, bread.

Vino color paja muy pálido con pequeñas burbujas activas, sutiles sugerencias de flores, vainilla, toronja y pan.

\$ 85.00 USD/Bottle (375 ml)

MICHELE CHIARLO NIVOLE MOSCATO D'ASTI , ITALY

5 % alcohol

Michele Chiarlo is an elegant, slightly sweet and sparkling wine.

Michele Chiarlo es un vino elegante, ligeramente dulce y espumoso.

\$ 60.00 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.

\$ 20.00 USD/glass (2oz.)

BARONE RICASSOLI VIN SANTO, ITALY

15% alcohol

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

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

\$ 40.00 USD/glass (3 oz.)

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA BERTAIN, 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.

\$ 25.00 USD/glass (3oz.)

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.)



DESSERTS / POSTRES

🍏 🌿 🍃 Red fruit soup, hibiscus flower foam and mint

Sopa de fruto rojo, espuma de flor de Jamaica y menta

Soupe aux fruits rouges, mousse légère de fleur d'hibiscus et menthe

🍓 Deconstructed fraisier in sugar shell, strawberry coulis and pistachio ice cream

Desconstrucción de fraisier en su concha de azúcar, coulis de fresa y helado de pistacho

Fraisier déconstruit en étui de sucre, coulis aux fraises et glace pistache

🍫 Dark chocolate and banana tart, bitter cocoa sorbet

Tarta de chocolate negro y plátano, sorbete de cacao amargo

Tarte au chocolat noir et banana, sorbet au cacao amer

Vanilla traditional crème brûlée

Tradicional crème brûlée a la vainilla


Crème brûlée à la vanille

Steamed sponge cake with passion fruit syrup, carrot and ginger cream


Bizcocho al vapor bañado de sirope de fruta de la pasión, cremoso de zanahoria y jengibre

Génoise à la vapeur au sirop de fruit de la passion, crèmeux carotte gingembre

 These are healthy dishes which help in maintaining balanced diet
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 These are gluten free dishes
Son platillos son libres de gluten

 These are ovo lacto vegetarian dishes
Son platillos ovo lacto vegetarianos

 These are vegan dishes
Son platillos veganos



DESSERT WINES / VINOS DE POSTRE

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 púrpura, 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 contribute to his complexity.

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

\$ 15.00 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.)