



ENTRÉES FROIDES

Milhojas de foie gras

Manzana caramelizada, gelée de Oporto, frutos rojos confitados

🍴 **Ensalada Niçoise**

Atún sellado, ejotes, huevo de codorniz, rúcula, vinagreta de mostaza antigua

🍴 **Ensalada de langosta**

Cola de langosta acompañado de espárragos, salsa de escalonias

ENTRÉES CHAUDES

🍴 **Escargots a la Borgoña**

Salsa de Champagne, hongos frescos, mantequilla de ajo

Quiche de espinaca

Jamón Serrano e hinojo acompañado de salsa blanca con trufa

SOUPES

Sopa de cebolla

Cebolla caramelizada, fondo de ternera, crotón gratinado

Crema de quesos

Reducción de Blanc de Blancs

PLATS

🌿 **Filete de bacalao negro**

Limón Eureka, cocido a baja temperatura, acompañado de muselina de guisantes

Chuletillas de cordero

Reducción de fondo oscuro, jalea de menta y albahaca, acompañados de una falsa piedra de papa

Canard a la Bourguignonne

Con coles de Bruselas y cremoso de calabaza de Castilla

Pollito de leche cordon bleu

Salsa de queso Morbier y vegetales caramelizados

🌿 **Filete mignon**

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

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.

🍏 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Platos libres de gluten

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

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRÉES FROIDES



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

SOUPE



Crema de papa y poro

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, ejotes

DESSERTS

🌿 Red velvet

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

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.

- 🍏 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- 🌿 Platos libres de gluten
- 🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

