

*Le  
Bisou  
french cuisine*

**E**NTRADAS

- 🍏🌿 Espárragos a la plancha con huevos de codorniz y jamón prosciutto, reducción de vinagre balsámico
- 🍏🌿 Camarones cocidos a baja temperatura y canneloni de calabacita con burrata, hojas de ensaladas, tomate cherry en aceite de pimienta negra, aceite de oliva

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

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

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

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

# SOPAS

Sopa de cebolla gratinada con queso suizo

Sopa de crustáceos emulsionada con alioli, crutones

# PESCADOS Y MARISCOS

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

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

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

- 🍏 Ravioli gigante de mariscos y camarones, jugo de citronela y jengibre

# CARNES

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

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

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

---

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.

- 🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- 🌾 Son platillos libres de gluten
- 🥛 Este platillo contiene lácteos y/o huevos
- 🌶️ Son platillos picantes
- 🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)



🍏 🌿 🍃 **Sopa de frutos rojos, espuma de flor de Jamaica y menta**

🍷 **Deconstrucción de fraiser en su concha de azúcar, coulis de fresa y helado de pistacho**

🍷 **Tarta de chocolate negro y plátano, sorbete de cacao amargo**

🍷 **Tradicional crème brûlée a la vainilla**

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

## MENÚ DE ORIGEN VEGETAL




### **E** NTRADAS

- ◊ Bombones crujientes de queso de cabra con arándanos sobre ensalada, menta fresca y salsa vinagreta de mostaza de Dijon
- 🍏 🌿 ◊ Canneloni de calabacita y queso burrata, hojas de temporada, tomate cherry en aceite de pimienta negra, aceite de oliva
- 🌿 Tarta fina de champiñones y portobello con pesto como un Tatín






### **S** OPAS

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

# LATOS FUERTES

-   Raviol gigante de vegetales con jugo de citronela y jengibre
  
-  Vol au vent con mini verduras, crema ligera de espinaca y cardamomo

**Arroz meloso de verduras con alcachofas, tofu y compota de tomate**

- 
-  Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
  -  Son platillos libres de gluten
  -  Este platillo contiene lácteos y/o huevos
  -  Son platillos picantes
  -  Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)