

MENÚ DE GRUPOS

GROUP MENU



ENTRADAS/APPETIZER

Escoger una / Choice of one

ENSALADA FLORENTINA GF VG

Espinaca, Tomate Fresco, Albahaca, Vainicas, Aceitunas Verdes,
Vinagreta de Frambuesa, Perejil
Spinach, Tomato Salad, Basil, Green Olives, Green Beans,
Raspberry Vinaigrette, Parsley

PÂTÉ DE CAMPAÑA GF

Pimienta Verde, Cebolla Caramelizada, Pepinillos
Homemade Pâté, Green Peppercorn, Caramelized Onions,
Cornichons

PLATO FUERTE/MAIN COURSE

Escoger una / Choice of one

POLLO BORDOLESA GF

Vegetales al Vapor, Salsa Vino Tinto, Perejil
Chicken Breast, Steamed Vegetables, Red Wine
Bordelaise Sauce, Parsley

PESCADO CON SALSA TÁRTARA

Vegetales al Vapor, Papas Fritas
Breaded Fish, Tartar Sauce, Steamed Vegetables, French Fries

POSTRE/DESSERT

Escoger una / Choice of one

MOUSSE DE CHOCOLATE FRANCÉS VG

Pistacho, Lenguas de Gato
French Chocolate Mousse, Pistachio Crisp, Vanilla Wafer

COPA DE HELADO DE VAINILLA CON CHOCOLATE GF

Salsa de Chocolate
Organic Vanilla Ice Cream, Warm Chocolate Sauce

PRECIO POR PERSONA
PRICE PER PERSON
\$14,300 i.i.

Válidos de lunes a viernes de 12:00 p.m. a 5:00 p.m.

VG Vegetariano GF Libre de Gluten

ENTRADA/APPETIZER

Escoger una / Choice of one

CREMA DE BRÓCOLI Y ESPINACA

Tomate Deshidratado, Queso de Cabra
Broccoli and Spinach Creamy Soup, Dried Tomato, Goat Cheese

ENSALADA FLORENTINA

Espinaca, Tomate Fresco, Albahaca, Vainicas,
Aceitunas Verdes, Vinagreta de Frambuesa, Perejil
Spinach, Tomato Salad, Basil, Green Olives, Green Beans, Raspberry Vinaigrette, Parsley

PLATO FUERTE/MAIN COURSE

Escoger una / Choice of one

POLLO BOURGUIGNON

Hongos, Brócoli, Zanahoria, Perejil, Salsa de Vino Tinto
Chicken Breast, Mushrooms, Broccoli, Baby Carrots, Parsley
Red Wine Sauce

CREPA DE POLLO Y HONGOS

Salsa Blanca, Vino Blanco
Creamy Chicken Crepe, Sautéed Mushrooms, White Wine

SALMÓN A LA PARRILLA

Salsa de Naranja y Eneldo, Tomates Cherry, Papas Mini
Grilled Salmon, Orange & Dill Sauce, Cherry Tomatoes,
Mini Potatoes

POSTRE/DESSERT

Escoger una / Choice of one

FINANCIER DE CHOCOLATE

Pastel de Almendra, Cremoso de Chocolate, Tierra de Chocolate, Helado de Avellana
Almond Pie, Creamy Chocolate, Chocolate Crumbs, Hazelnut Ice Cream

CREPA DE MANZANA

Crema Pastelera de Vainilla, Manzana Caramelizada, Helado de Vainilla
Apple Crêpe, Vanilla Custard Cream, Caramelized Apple, Vanilla Ice Cream

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢17,300 i.i.

Válidos de lunes a viernes de 12:00 p.m. a 5:00 p.m.

 Vegetariano  Libre de Gluten  Keto

ENTRADA/APPETIZER

Escoger una / Choice of one

TARTARE DE ATÚN

Crema de Aguacate, Tostadas
Yellow Fin Tuna Tartare, Avocado Cream, Toasts

CREMA DE BRÓCOLI Y ESPINACA

Tomate Deshidratado, Queso de Cabra
Broccoli and Spinach Creamy Soup, Dried Tomato, Goat Cheese

PLATO FUERTE/MAIN COURSE

Escoger una / Choice of one

CORDON BLEU DE POLLO

Relleno de Jamón, Queso Gratinado, Salsa Aurora
Gratin Cordon Bleu Chicken, Aurora Sauce

LOMITO FORESTIER

Salsa de Hongos, Papas Rústicas
Tenderloin Beef, Mushroom Creamy Sauce, Rustic Potatoes

POSTRE/DESSERT

Escoger una / Choice of one

TARTA DE QUESO AZUL

Crumble de Caramelo, Salsa de Arándanos Rojos
Blue Cheese Tart, Caramel Crumble, Cranberry Sauce

CREPA DE NUTELLA

Salsa de Chocolate, Helado de Vainilla
Nutella Crepe, Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢18,200 i.i.

Válidos de lunes a viernes de 12:00 p.m. a 5:00 p.m.

 Vegetariano  Libre de Gluten  Keto

ENTRADA/APPETIZER

Escoger una / Choice of one

PATÉ DE PATO

Chutney de Melocotón y Almendra, Reducción de Vino Tinto
Duck Liver Pâté, Peach and Almond Chutney, Red Wine Reduction

ENSALADA DE TOMATE CON FETA

Mix de Tomates, Crema de Queso Feta con Miel, Eneldo, Albahaca, Aderezo de Hierbas
Tomato Mix Salad, Feta Cheese and Honey Cream, Dill, Basil, Herbs Dressing

PLATO FUERTE/MAIN COURSE

Escoger una / Choice of one

LOMITO SALTEADO

Salsa Dijonnaise, Vegetales al Vapor
Sautéed Beef, Dijon Mustard Sauce, Steamed Vegetables

SALMÓN EN SALSA LIMÓN

Mini Vegetales al Vapor, Arroz
Grilled Salmon, Creamy Lemon Sauce, Steamed Mini Vegetables, Rice

POSTRE/DESSERT

Escoger una / Choice of one

TARTA DE QUESO AZUL

Crumble de Caramelo, Salsa de Arándanos
Blue Cheese Tart, Caramel Crumble, Cranberry Sauce

FINANCIER DE CHOCOLATE

Pastel de Almendra, Cremoso de Chocolate, Tierra de Chocolate, Helado de Avellana
Almond Pie, Creamy Chocolate, Chocolate Soil, Hazelnut Ice Cream

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

€20,200 i.i.

 Vegetariano  Libre de Gluten

ENTRADAS/ APPETIZER

Escoger una / *Choice of one*

SOPA DE CEBOLLA

Pan Francés y Mix de Quesos

Traditional French Onion Soup, Cheese Mix, French Bread

TARTARE DE SALMÓN FRESCO & AHUMADO

Aderezo de Mostaza, Pepino, Eneldo

Fresh & Smoked Salmon Tartare, Mustard Dressing,

Cucumber, Dill

PATÉ DE CAMPAÑA

Pimienta Verde, Cebolla Caramelizada y Pepinillos

Homemade Paté, Green Peppercorn, Caramelized Onions,

Cornichons

PLATO FUERTE/ MAIN COURSE

Escoger una / *Choice of one*

PESCA DE TEMPORADA

Costra de Almendras, Mini Vegetales, Salsa de Maracuyá

Seasonal Fish, Almond Crust, Passion Fruit Sauce, Mini

Vegetables

POLLO A LA PARRILLA EN SALSA DIJONNAISE

Vegetales al Vapor

Grilled Chicken Breast, Dijon Mustard Sauce, Steamed Vegetables

LOMITO A LA PARRILLA EN SALSA DE PIMIENTA VERDE

Papas Fritas

Grilled Tenderloin Beef , Green Peppercorn Sauce, Potato Fries

POSTRE/ DESSERT

Escoger una / *Choice of one*

TARTE TATIN DE MANZANA

Helado de Vainilla Orgánica

French Apple Tartare, Homemade Vanilla Ice Cream

CRÊPES SUZETTE AU GRAND MARNIER

Crepas, Naranja y Salsa de Grand Marnier

Crêpes, Orange and Grand Marnier Sauce

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

₡24,900 i.i.

 Vegetariano  Libre de Gluten

ENTRADAS/ APPETIZER

Escoger una / *Choice of one***ENSALADA CHAMPS-ÉLYSÉES** VG GF

Lechugas Mixtas, Palmito, Semillas de Marañón, Fresas,
Tomate Cherry, Vinagreta de Frambuesa, Aguacate
Lettuce Mix, Hearts of Palm, Cashews, Strawberries, Cherry
Tomato, Raspberry Vinaigrette, Avocado

BISQUE DE MARISCOS

Bisque de Camarón, Mejillón, Almeja Blanca, Aceite de
Hierbas, Tostadas con Mix de Quesos
Shrimp Bisque, Mussels, White Clam, Herbs Oil, Bread Toast
with Cheese Mix

MEJILLONES GF

Salsa de Tomate Concassé, Cebolla, Ajo, Vino Blanco
Mussels, Tomato Sauce, Onion, Garlic, White Wine

PLATO FUERTE/ MAIN COURSE

Escoger una / *Choice of one***CORVINA MEUNIÈRE**

Salsa de Mantequilla, Limón, Perejil, Puré de Papas
Sautéed Seabass, Butter, Lemon, Parsley, Potato Purée

POLLO EN SALSA DE HONGOS GF

Arroz de Coliflor
Grilled Chicken Breast, Mushroom Sauce, Cauliflower Rice

CHATEAUBRIAND

Vegetales de Temporada, Papas Fritas
Salsa a Elegir entre Bearnaise, Pimienta Verde o Bordolesa
Seasonal Vegetables, French Fries
Choice of Sauce; Bernaise, Green Peppercorn or Bordelaise

POSTRE/ DESSERT

Escoger una / *Choice of one***CREPA DE MANZANA** VG

Crema Pastelera de Vainilla, Manzana Caramelizada, Helado de
Vainilla Orgánica, Salsa de Caramelo
Apple Crêpe, Vanilla Custard Cream, Caramelized Apple,
Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce

PROFITEROLES VG

Helado de Vainilla Orgánica, Salsa Tibia de Chocolate
Homemade Vanilla Ice Cream, Profiteroles, Warm Chocolate
Sauce

PRECIO POR PERSONA/PRICE PER PERSON
\$25,500 i.i.

VG Vegetariano GF Libre de Gluten

ENTRADA/APPETIZER

Escoger una / *Choice of one***TARTARE DE CORVINA** GF K

Cebolla Morada, Pepino, Culantro, Aderezo de Mostaza y Limón
Seabass Tartare, Red Onion, Cucumber, Cilantro, Mustard &
Lemon Dressing

MIL HOJAS DE CARACOLES

Mantequilla de Ajo y Perejil, Crema
Puff Pastry, Snails, Wild Mushrooms, Garlic & Parsley Creamy
Sauce

BISQUE DE MARISCOS

Bisque de Camarón, Mejillón, Almeja Blanca, Aceite de Hierbas,
Tostadas con Mix de Quesos
Shrimp Bisque, Mussels, White Clam, Herbs Oil, Bread Toast
with Cheese Mix

GF K

PLATO FUERTE/MAIN COURSE

Escoger una / *Choice of one***ENSALADA DE ATÚN** GF K

Huevo Duro, Tomate Cherry, Almendras, Aceitunas Verdes,
Aguacate, Chile Morrón, Mix de Lechugas
Tuna Salad, Hard Boiled Egg, Cherry Tomatoes, Almonds,
Green Olives, Bell Peppers, Avocado, Lettuce Mix

LOMITO EN SALSA CREMOSA DE HIERBAS

Hongos Salteados, Croquetas de Yuca
Beef Tenderloin, Herb Creamy Sauce, Sautéed Mushrooms,
Cassava Croquettes

POLLO A LA PARRILLA EN SALSA GRAND VENEUR

Vegetales de Temporada
Grilled Chicken Brest, Grand Veneur Sauce, Seasonal Vegetables

POSTRE/DESSERT

Escoger una / *Choice of one***DÚO DE SORBETES** VG GF

Sorbete de Sandía, Sorbete de Coco
Watermelon & Coconut Homemade Sorbets

CREPAS DE FRESA VG

Grand Marnier, Helado de Vainilla
Strawberry Crepe, Grand Marnier Sauce, Homemade Vanilla Ice
Cream

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

₡28,000 i.i.

VG Vegetariano GF Libre de Gluten K Keto

MENÚ DE MARIDAJE

PAIRING MENU



MARIDAJE 1

PASO 1 1ST COURSE

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA

Classic Grated French Onion Soup

CHARDONNAY

Vino Blanco / White Wine

PASO 2 2ND COURSE

SALMÓN A LA PARRILLA

Salsa de Naranja y Eneldo, Tomates Cherry, Papas Mini
Grilled Salmon, Orange & Dill Sauce, Cherry Tomatoes,
Mini Potatoes

PINOT NOIR

Vinto Tinto / Red Wine

PASO 3 3RD COURSE

CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA

Vanilla Crème Brûlée

MALAMADO VIOGNIER

Vino Fortificado / Fortified Wine

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

\$20,900 i.i.

Reservar con al menos 24 horas de antelación.

Disponibile para 8 personas en adelante.

Reservations must be done at least 24 hours prior.

Available for 8 or more people.

MARIDAJE 2

PASO 1 1ST COURSE

CRÈME BRÛLÉE DE QUESO DE CABRA

Goat Cheese Crème Brûlée

CHARDONNAY

Vino Blanco / White Wine

PASO 2 2ND COURSE

POLLO BOURGUIGNON

Champiñones Salteados, Brócoli, Zanahoria Mini, Salsa de Vino Tinto, Puré de Papa

Chicken Breast, Sautéed Mushrooms, Broccoli, Baby Carrots, Red Wine Sauce, Potato Purée

MALBEC

Vinto Tinto / Red Wine

PASO 3 3RD COURSE

CREPA DE MANZANA

Helado de Vainilla

Apple Crêpe, Vanilla Ice Cream

BRUT

Vino Espumante Francés

French Sprakling Wine

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢23,500 i.i.

Reservar con al menos 24 horas de antelación.

Disponibile para 8 personas en adelante.

Reservations must be done at least 24 hours prior.

Available for 8 or more people.

MARIDAJE 3

PASO 1 1ST COURSE

TARTARE DE ATÚN

Crema de Aguacate
Tuna Tartare, Avocado Cream

GARNACHA

Vino Rosado / Rosé Wine

PASO 2 2ND COURSE

LOMITO SALTEADO

Papa Semilla, Arvejas, Salsa de Mostaza Dijon, Micro Hierbas
Sautéed Beef Tenderloin, Young Potatoes, Green Beans,
Dijon Mustard Sauce, Micro Herbs

BORDEAUX BLEND

Vinto Tinto / Red Wine

PASO 3 3RD COURSE

FINANCIER DE CHOCOLATE

Helado de Avellana
Chocolate Financier, Hazelnut Ice Cream

MALAMADO MALBEC

Vino Fortificado / Fortified Wine

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢27,100 i.i.

Reservar con al menos 24 horas de antelación.

Disponibile para 8 personas en adelante.

Reservations must be done at least 24 hours prior.

Available for 8 or more people.

MENÚ DE CAFÉ

COFFEE BREAK MENU



COFFEE BREAK

MAÑANA / MORNING

QUICHE LORRAINE

Tocineta, Cebolla, Crema, Mix de Queso
Quiche Lorraine, Bacon, Onion, Cream, Chesse Mix

TARTA DE MANZANA

Pasta Hojaldre
Apple Tart, Puff Pastry

JUGO DE NARANJA

Orange Juice

CAFÉ O TÉ

Coffee or Tea

PRECIO POR PERSONA
PRICE PER PERSON
\$7,900 i.i.

TARDE / AFTERNOON

SÁNDWICH DE POLLO

Chicken Sandwich

CREPA DE NUTELLA

Helado de Vainilla y Salsa de Chocolate
Nutella Crêpe, Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream

GASEOSA O JUGO NATURAL

Soda or Natural Juice

CAFÉ O TÉ

Coffee or Tea

PRECIO POR PERSONA
PRICE PER PERSON
\$10,600 i.i.

MENÚ DE TÉ

TEA MENU



MENÚ DE TÉ

PLATO FUERTE/MAIN COURSE

Escoger una / Choice of one

VOL AU VENT DE CHAMPIÑONES

Pasta de Hojaldre, Crema, Mix de Quesos, Perejil
Mushroom Mille-feuille, Cream, Cheese Mix, Parsley

SÁNDWICH DE POLLO

Salsa Pomodoro, Alcaparras, Arúgula, Mix de Quesos
Chicken Sandwich, Pomodoro Sauce, Capers, Arugula,
Cheese Mix

POSTRE/DESSERT

Escoger una / Choice of one

CREPA DE NUTELA

Helado de Vainilla y Salsa de Chocolate
Nutella Stuffed Crêpe, Vainilla Ice Cream, Chocolate Sauce

CAFÉ O TÉ NEGRO

Coffee or Tea

GASEOSA O JUGO NATURAL

Soda or Natural Juice

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢14,900 i.i.

 Vegetariano

MENÚ DE DESAYUNO

BRUNCH



PRINCIPAL

Escoger una / *Choice of one***CROQUE-MONSIEUR/MADAME**

Ensalada Verde y Papas Fritas

Grated Ham & Cheese Sandwich, Green Salad, French Fries

TOSTADA BENEDICTINA

Hongos Salteados, Alcaparras, Crema de Salmón Ahumado y Eneldo, Cebolla Morada, Huevos Pochados, Salsa Holandesa
Benedictine Toast, Sautéed Mushrooms, Capers, Smoked Salmon and Fennel Cream, Red Onion, Poached Eggs, Hollandaise Sauce

OMELETTE

Omelette de Chile Morrón, Cebolla Caramelizada, Queso Gouda, Pan de Romero

Bell Pepper Omelette, Caramelized Onions, Gouda Cheese, Rosemary Bread

POSTRE/DESSERT**TOSTADAS FRANCESAS DE CANELA**

Frutos Rojos y Crema Inglesa de Vainilla

Cinnamon French Toasts, Red Berries, Vanilla Custard Cream

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢14,200 i.i.

AGREGUE/ADD**CAFÉ + COCTEL**

Coffee + Cocktail

(Mimosa, Bellini, Kir Royal)

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢20,800 i.i.

Reservar con al menos 1 semana de antelación.

Disponible para 12 personas en adelante.

*Reservations must be done at least 1 week prior.**Available for 12 or more people.*

Vegetariano

MENÚ DE BEBIDAS

DRINKS MENU



VINOS BLANCOS

WHITE WINE



TRICKY RESERVA

Chardonnay-Viognier, Valle del Maule, Chile

5 oz \$3.700 i.i. \$17.400 i.i.
8 oz \$5.800 i.i.

SUBMISSION

Chardonnay, Napa Valley, Estados Unidos

\$35.300 i.i.

ALTAVISTA

Torrontés, Mendoza, Argentina

\$33.900 i.i.

LOLO

Albariño, Rías Baixas, España

5 oz \$4.400 i.i. \$21.500 i.i.
8 oz \$7.000 i.i.

SANTA MARGHERITA

Pinot Grigio, D.O.C Valdadige, Italia.

\$43.100 i.i.

VINOS ESPUMANTES Y ROSADOS

SPARKLING WINE & ROSÉ



LE CAVALIER

Riesling, Pinot Blanc, Sylvaner, Francia

5 oz \$4.700 i.i. \$24.300 i.i.

MOËT ET CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Francia

\$98.000 i.i.

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Reims, Francia

\$99.400 i.i.

LES PETITES JAMELLES

Rosé, Garnacha, Pays D'Oc, Francia

5 oz \$4.500 i.i. \$21.900 i.i.
8 oz \$7.100 i.i.

VINOS TINTOS
RED WINE

LUMA GRAN RESERVA Pinot Noir, Valle del Maule, Chile	5 oz \$4.600 i.i. \$22.000 i.i.
PIGMENTUM Malbec, Mendoza, Argentina	5 oz \$4.300 i.i. \$21.000 i.i. 8 oz \$6.900 i.i.
VIÑA ALBALI Tempranillo, Valdepeñas, España	5 oz \$4.400 i.i. \$21.300 i.i. 8 oz \$7.100 i.i.
ESTANCIA Pinot Noir, Monterey, Estados Unidos	\$30.900 i.i.
FRANCISCAN Cabernet Sauvignon, Napa Valley, Estados Unidos	\$53.500 i.i.
CHÂTEAU LA GRACE DIEU ST EMILION Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Bordeaux, Francia	\$68.800 i.i.
VIÑA SASTRE Tinto Fino, Ribera del Duero, España	\$51.800 i.i.
VALDUERO UNA CEPA Tempranillo, Ribera del Duero, España	\$63.000 i.i.
BODEGA DEL FIN DEL MUNDO Pinot Noir, Patagonia, Argentina	\$33.900 i.i.

MOCKTAILS

COCONUT LEMONADE Crema de Coco, Jugo de Limón, Jarabe Simple, Leche Coconut Cream, Lemon Juice, Simple Syrup, Milk	\$3.000 i.i.
FRESH BLACKBERRY Jarabe de Mora Especiado, Jugo de Limón, Jugo de Toronja, Ginger Beer Spiced Blackberry Syrup, Lemon Juice, Grapefruit Juice, Ginger Beer	\$3.000 i.i.

REFRESCOS NATURALES NATURAL JUICE

LIMONADA Limonade	¢2.000 i.i.
PIÑA Pineapple	¢2.000 i.i.
FRESA Strawberry	¢2.000 i.i.
LIMONADA CON HIERBABUENA Spearmint Lemonade	¢1.900 i.i.

AGUAS WATER

ACQUA PANNA 700 ml	¢5.200 i.i.
AGUA SAN PELLEGRINO 700 ml	¢5.400 i.i.

CERVEZAS NACIONALES,
IMPORTADAS NATIONAL & IMPORTED BEER

IMPERIAL	¢2.000 i.i.	BAVARIA GOLD	¢2.500 i.i.
PILSEN	¢2.000 i.i.	CORONA	¢3.000 i.i.
HEINEKEN	¢2.700 i.i.		

CAFÉ Y TÉ COFFEE & TEA

AMERICANO	¢1.400 i.i.
TE TWININGS Tea	¢1.500 i.i.
CAFÉ CON LECHE Late	¢2.000 i.i.
CAPUCCINO	¢2.000 i.i.
IRISH COFFEE	¢4.500 i.i.

AGREGUE A SU MENÚ ADD TO YOUR MENU

DOS COPAS DE VINO BLANCO O TINTO CHATEAU HAUT MAGINET BORDEAUX	¢8.500 i.i.
1 COPA DE ESPUMANTE CAVALIER + 1 COPA DE VINO TINTO PIGMENTUM, MALBEC	¢7.300 i.i.
2 COCTELES DEL BRUNCH, MIMOSAS	¢5.500 i.i.
2 BEBIDAS NATURALES O GASEOSAS	¢3.500 i.i.

MENÚ DE BOCADILLOS

SNACKS MENU



SALADOS

Vol au Vent Queso Cabra Goat Cheese Vol au Vent	¢1.400 i.i.
Vol au Vent de Palmito Palm Heart Vol au Vent	¢1.500 i.i.
Vol au Vent Hongos Mushrooms Vol au Vent	¢ 1.000 i.i.
Camembert empanizado, Salsa Fresa Breaded Camembert, Strawberry sauce	¢3.000 i.i.
Quiche Lorraine	¢1.500 i.i.
Arrollado Chile Morrón y Queso Cabra Goat Cheese & Bell Pepper Roll	¢1.900 i.i.
Canapé Pâté de Campagne	¢1.800 i.i.
Crepa Salmón Ahumado Smoked Salmon Crêpe	¢1.500 i.i.
Blini Salmón Ahumado Smoked Salmon Blini	¢1.500 i.i.
Caracol Provençal Provençal Wild Mushrooms	¢1.500 i.i.
Camarones Salteados Sautéed Shrimp	¢3.000 i.i.
Mejillones Mussels	¢2.300 i.i.
Steak Tartare	¢2.400 i.i.

DULCES

Trufas de Chocolate Chocolate Truffle	¢1.300 i.i.
Profiterol de Crema Cream Profiterol	¢1.000 i.i.
Tartaleta de Maracuyá Passion Fruit Tart	¢1.300 i.i.