

ENTRADAS

A P P E T I Z E R S

ENSALADA FLORENTINA

Albahaca, Aceitunas Verdes, Vainicas, Espinaca, Perejil, Vinagreta de Frambuesa.

Tomato Salad, Basil, Green Olives, Green Beans, Spinach, Parsley, Raspberry Vinaigrette.

SOPA DE ZANAHORIA, NARANJA Y ANÍS

Carrot, Orange & Anise Soup.

CRÈME BRÛLÉE DE QUESO DE CABRA

Queso de Cabra, Ensalada Verde.

Goat Cheese Crème Brûlée, Green Salad.

TARTARE DE PESCA DE TEMPORADA

Pesca de Temporada, Aderezo de Cítricos, Cebolla Morada, Albahaca, Cilantro.

Seasonal Fish Tartare, Citrus Dressing, Red Onion, Basil & Cilantro.

TARTARE DE ATÚN

Atún Aleta Amarilla, Cebolla Morada, Cebollino, Aceite de Oliva, Crema de Aguacate.

Yellow Fin Tuna Tartar, Red Onion, Chives, Olive Oil, Ginger, Avocado Cream.

MEJILLONES

Tomate Concassé, Cebolla, Ajo, Vino Blanco.

Mussels, Tomato, Onions, Garlic, White Wine.

PÂTÉ CAMPAGNARD

Cebollas Caramelizadas, Pepinillos Encurtidos.

Homemade Pâté, Caramelized Onions, Cornichons.

PLATOS FUERTES

M A I N D I S H

TARTINE VEGETARIANA

Berenjena, Calabacín, Tomate y Champiñones Salteados, Queso Cremoso de Cabra, Salsa de Vegetales Rostizados.

Vegetables Tart, Eggplant, Zucchini, Sautéed Tomatoes and Mushrooms, Creamy Goat Cheese, Roasted Vegetables Sauce.

ENSALADA DE ATÚN EN COSTRA DE CÁSCARA DE LIMÓN

Vegetales Encurtidos, Cous Cous, Salsa de Perejil.

Lemon Crusted Tuna, Pickled Vegetables, Cous Cous & Parsley Sauce.

ENSALADA DE CAMARONES

Camarones Almendrados, Mezcla de Lechugas Mini, Tomate Cherry, Pepino, Aderezo de Maracuyá.

Almond Crusted Shrimp Salad, Lettuce Mix, Cherry Tomatoes, Cucumber & Passion Fruit Dressing.

SALMÓN EN SALSA DE LIMÓN

Mini Vegetales al Vapor, Micro Hierbas, Arroz.

Grilled Salmon, Creamy Lemon Sauce, Steamed Mini Vegetables, Micro Herbs, Rice.

PESCA DE TEMPORADA, SALSA DE MARACUYÁ

Almendras Tostadas, Salsa de Maracuyá, Mini Vegetales.

Seasonal Fish, Almond Crust, Passion Fruit Sauce, Mini Vegetables.

SÁNDWICH DE POLLO

Pan Francés, Pollo a la Parrilla, Salsa de Tomates Asados, Mezcla de Quesos, Arúgula, Papas Fritas o Ensalada.

Grilled Chicken Sandwich, Roasted Tomato Sauce, Cheese Mix, Arugula Leaves, French Fries or Salad.

PLATOS FUERTES

M A I N D I S H

POLLO BOURGUIGNON 🌿

Champiñones Salteados, Brócoli, Zanahoria Mini ,Salsa de Vino Tinto.

Chicken Breast, Sautéed Mushrooms, Broccoli, Baby Carrots, Red Wine Sauce.

CREPA DE POLLO

Champiñones Salteados, Vino Blanco, Crema, Ajo .

Chicken Crepe, Sautéed Mushrooms, White Wine, Cream, Garlic.

SÁNDWICH DE LOMITO

Pan Francés, Camembert, Mix de Quesos, Mayonesa de Higos, Papas Fritas o Ensalada.

Grilled Beef Fillet Sandwich, Camembert, Mix of Cheeses, Figs Mayonnaise, French Fries or Salad.

LOMITO SALTEADO 🌿

Papa Semilla, Arvejas, Salsa de Mostaza Dijon, Micro Hierbas.

Sautéed Beef Tenderloin, Young Potatoes, Green Beans, Dijon Mustard Sauce, Micro Herbs.

HAMBURGUESA

Pan Francés, Torta de Res USDA Choice, Queso Emmental, Mayonesa de Cebollas Caramelizadas, Pepino Encurtido.

French Bread, USDA Choice Beef Burger, Emmental Cheese, Caramelized Onions Mayonnaise, Pickled Cucumber.

FILET MIGNON 🌿

Lomito a la Parrilla, Salsa Bénaise, Papas Semilla, Tocineta, Romero.

Grilled Beef Fillet, Béarnaise Sauce, Young Potatoes, Bacon, Rosemary.

CREPA DE NUTELLA 🌿

Helado de Vainilla, Salsa de Chocolate.

Nutella Stuffed Crepe, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce.

FLAN DE CARAMELO SALADO 🌿 🌿

Nueces Caramelizadas.

Salted Caramel Flan, Caramelized Nuts.

TARTELETA DE GANACHE 🌿

Pasta Sablé, Chocolate Belga, Crocante de Almendras.

Short Pastry Tart, Belgian Chocolate & Almond Crunch.

TRÍO DE CONOS DE SORBETS 🌿

Sorbet de Arúgula, Sorbet de Mango-Cassis, Sorbet de Frambuesa, Servidos en Conos de Teja Francesa.

Arugula Sorbet, Mango-Cassis Sorbet, Raspberry Sorbet Served on French Tuile Cones.

MOUSSE DE PIÑA Y YOGURT NATURAL 🌿 🌿

Gelatina de Naranja, Naranja Fresca, Hierbabuena.

Pineapple - Yogurt Mousse, Orange Jelly, Fresh Orange, Peppermint.

POSTRES

D E S S E R T S

Fórmula Dúo

Entrada + Plato Fuerte + 1 Bebida Natural
Appetizer + Main Dish + 1 Natural Beverage

Plato Fuerte + Postre
+ 1 Bebida Natural
Main Dish + Dessert + 1 Natural Beverage

¢12,000 i.i.

Fórmula Trío

Entrada + Plato Fuerte + Postre
+ 1 Bebida Natural

Appetizer + Main Dish + Dessert
+ 1 Natural Beverage

¢13,900 i.i.



🌿 LIBRE DE GLUTEN • 🌿 VEGETARIANO

Impuestos de Venta y Servicio Incluidos