



L'île
DE FRANCE

ENTRADAS FRÍAS COLD APPETIZERS

SOPA FRÍA DE TOMATE

Almendras Tostadas, Aceite de Oliva, Aguacate

Chilled Tomato Soup, Roasted Almonds, Olive Oil, Avocado

_____ \$5.200

ENSALADA CHAMPS ÉLYSÉES

Lechugas Mixtas, Tomates Cherry, Fresas, Palmito, Aguacate, Semillas de Marañón, Vinagreta de Frambuesa

Lettuce Mix, Cherry Tomatoes, Strawberries, Hearts of Palm, Avocado, Cashews, Raspberry Vinaigrette

_____ \$6.700

ESPÁRRAGOS FRÍOS

Vinagreta de Limón, Huevo Duro, Micro Hierbas

Cold Asparagus, Lemon Vinaigrette, Hard Boiled Egg, Micro Greens

_____ \$7.200

TARTARE DE CORVINA

Cebolla Morada, Pepino, Culantro, Aderezo de Limón y Mostaza

Sea Bass Tartare, Red Onion, Cucumber, Cilantro, Lemon & Mustard Dressing

_____ \$7.900

TARTARE DE SALMÓN FRESCO Y AHUMADO

Aderezo de Mostaza, Limón, Eneldo, Tostadas

Fresh and Smoked Salmon Tartare, Mustard Dressing, Lemon, Dill, Bread Toasts

_____ \$9.100

PATÉ CREMOSO DE HÍGADO DE PATO

Chutney de Melocotón y Almendras, Reducción de Vino Tinto, Tostadas

Duck Liver Pate, Peach and Almond Chutney, Red Wine Reduction, Bread Toasts

_____ \$5.900

PLATO DE QUESOS

Selección del Chef

Chef's Selection Cheese Plate

_____ \$14.200

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA

Mix de Quesos, Pan Francés

Traditional French Onion Soup, Cheese Mix, French Bread

¢10.900

CREMA DE BRÓCOLI Y ESPINACA



Tomate Deshidratado, Queso de Cabra

Broccoli and Spinach Creamy Soup, Dried Tomato, Goat Cheese

¢6.300

MILHOJAS DE CHAMPIÑONES



Pasta de Hojaldre, Hongos Silvestres, Ajo, Perejil, Cebolla, Crema

Puff Pastry, Wild Mushrooms, Garlic, Parsley, Onion, Cream

¢8.300

MEJILLONES CON FRITAS (Según disponibilidad)

Vino Blanco, Cebolla, Crema, Perejil, Papas Fritas

Mussels, White Wine, Cream, Onion, Parsley, French Fries

¢14.100

CARACOLES



Clásicos Caracoles al Horno, Mantequilla de Ajo y Perejil

Classic Baked Snails, Garlic & Parsley Butter

¢7.000

ENTRADAS CALIENTES HOT APPETIZERS



Vegetariano |



Libre de Gluten |



KILOSOPHY
INTEROCCIDENTAL DEL PERÚ

VEGETARIANO

GNOCCHI EN SALSA DE HONGOS



Champiñones, Porcini, Portobello, Mix de Quesos

Gnocchi, Porcini, Portobello and White Mushroom Sauce, Cheese Mix

¢13.000

PESCADOS Y MARISCOS

ENSALADA DE ATÚN



Huevo Duro, Tomates Cherry, Almendras, Aceitunas Verdes, Aguacate, Mix de Lechugas, Chile Morrón

Tuna Salad, Hard Boiled Egg, Cherry Tomatoes, Almonds, Green Olives, Avocado, Lettuce Mix, Bell Peppers

¢10.300

SOPA BOUILLABAISSE

Pesca de Temporada, Mejillones, Camarones, Calamar, Papa, Puerro, Azafrán, Almejas

Bouillabaisse Soup, Seasonal Fish, Mussels, Shrimp, Squid, Potato, Leek, Saffron, Clams

¢17.500

CAMARONES AL LIMÓN

Salsa de Limón, Velouté, Vegetales en Juliana, Arroz

Sauteed Shrimps, Lemon Sauce, Veloute, Julienne Vegetables, Rice

¢22.900

CORVINA PAILLOTE



Tomates Cherry, Zucchini, Cebolla Morada, Aceitunas Verdes, Albahaca, Arroz

Papillote Sea Bass, Cherry Tomatoes, Zucchini, Red Onion, Green Olives, Basil, Rice

¢16.400

CORVINA MEUNIÈRE

Salsa de Mantequilla y Limón, Perejil, Puré de Papa

Sea Bass, Butter & Lemon Sauce, Parsley, Mashed Potatoes

¢17.900

ATÚN ROSTIZADO

Cobertura de Hongos Porcini, Jugo de Cebolla, Papa Majada, Tomates Secos, Ciboulette, Salteado de Champiñones, Brócoli, Calamar

Roasted Tuna, Porcini Mushroom Powder, Onion Jus, Potatoes, Dried Tomatoes, Chives, Sauteed Mushrooms, Broccoli and Squid

¢15.700

SALMÓN A LA PARRILLA

Salsa de Naranja y Eneldo, Tomates Cherry, Papas Mini

Grilled Salmon, Orange & Dill Sauce, Cherry Tomatoes, Mini Potatoes

ϕ15.400

AVES

POLLO DIJONNAISE

Salsa de Mostaza Dijon, Vegetales Glaseados, Puré de Papa

Grilled Chicken Breast, Dijon Mustard Sauce, Glazed Vegetables, Mashed Potatoes

ϕ14.000

POLLO EN SALSAS DE HONGOS

Salsa Blanca, Champiñones, Porcini, Portobello, Arroz de Coliflor

Chicken Breast, Creamy Porcini, Portobello and White Mushrooms Sauce, Cauliflower Rice

ϕ14.800

PATO EN SALSAS NARANJA

Vegetales de Temporada, Puré de Papa

Duck Breast, Seasonal Vegetables, Orange Sauce, Mashed Potatoes

ϕ 29.000

CARNES

STEAK TARTARE

Salsa de Perejil y Pepinillos, Tuile de Parmesano, Papas Fritas

Classic Steak Tartare, Parsley & Pickle Sauce, Parmesan Tuile, French Fries

ϕ16.800

BOEUF BOURGUIGNON

Estofado de Res, Salsa de Vino Tinto, Fettuccini a la Mantequilla

Beef Stew, Red Wine Sauce, Butter Fettuccine

ϕ19.900

LOMITO EN SALSAS DE HIERBAS

Salsa Cremosa de Hierbas, Crema, Champiñones Salteados, Croquetas Cremosas de Yuca

Tenderloin Beef, Creamy Herbs Sauce, Sauteed Mushrooms, Creamy Cassava Croquettes

ϕ19.600

S
E
R
T
E
M
A
I
N
D
I
S
H
E
S

P
L
A
T
O
S

LOMITO STROGONOFF

Champiñones Salteados, Paprika, Crema, Salsa de Hierbas, Arroz Blanco

Stroganoff Beef Tenderloin, Sautéed Mushrooms, Paprika, Cream, Herbs Sauce

¢16.300

LOMITO A LA PIMIENTA VERDE 

Salsa de Pimienta Verde, Papa Rösti

Beef Tenderloin, Green Peppercorn Sauce, Rösti Potatoes

¢19.900

MAR Y TIERRA

Lomito de Res, Camarón Jumbo, Mantequilla de Estragón, Puré de Zanahoria, Espárragos Grillados

Beef Tenderloin, Jumbo Shrimp, Tarragon Butter, Carrot Puree, Grilled Asparagus

¢24.300

CHATEAUBRIAND

Vegetales de Temporada, Papas Fritas
Salsa a Elección: Bernesa, Pimienta o Bordelesa

Seasonal Vegetables, French Fries.
Choice of Sauce: Béarnaise, Green Peppercorn or Bordelaise

¢22.700

LOMO ANCHO DE RES

Ensalada de Arúgula, Papas Fritas, Salsa a Elección: Bearnesa, Pimienta o Bordelesa

New York Steak, Arugula Salad, French Fries, Choice of Sauce: Bearnaise, Green Peppercorn, Bordelaise

¢25.900

HAMBURGUESA L'ILE

Pan Brioche, Torta de Res, Jugo de Cebolla, Mix de Quesos, Salsa Bernesa, Papas Fritas

Brioche Bread, Beef Patty, Onion Jus, Cheee Mix, Bearnaise Sauce, French Fries

¢14.900

COSTILLAS DE CORDERO 

Papas Salteadas con Hongos, Tocineta, Ajo y Perejil, Salsa de Hierbas

Lamb Rack, Sautéed Potatoes with Mushrooms, Bacon, Garlic, and Parsely, Herb Sauce

¢42.900

ENSALADA VERDE



Green Salad

φ2,000

ESPÁRRAGOS SALTEADOS



Sauteed Asparagus

φ4,100

VEGETALES AL VAPOR



Steamed Vegetables

φ1,800

HONGOS A LA PROVENZAL



Provençal Style Mushrooms

φ4,300

CROQUETAS CREMOSAS DE YUCA



Creamy Cassava Croquettes

φ2,700

PAPA RÖSTI



Rösti Potato

φ3,000

S
E
N
O
C
I
N
I
C
I
O
R
N
I
C
I
O
S
I
D
E
D
I
S
H
E
S



Vegetariano |



Libre de Gluten |



KILOSOPHY
REVOLUCIÓN DEL COMERCIO DEL PAN

Impuestos de venta y servicio incluidos | Sales and service tax included