ENTRADAS FRÍAS
COLD APPETIZERS

ENSALADA DE TOMATE CON FETA VG GF ¢6.900

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

ENSALADA CHAMPS-ÉLYSÉES VG GF ¢6.700

Lechugas Mixtas, Tomates Cherry, Fresas, Palmito, Aguacate, Semillas de Marañón, Vinagreta de Frambuesa
Mixed Greens, Cherry Tomatoes, Strawberries, Hearts of Palm, Avocado, Cashews, Raspberry Vinaigrette

ENSALADA DE PATO CONFIT ¢7.500

Mix de Lechugas, Manzana, Nougatine de Almendras, Tomate Cherry, Queso de Cabra, Aderezo de Mostaza Dijon
Duck Confit Salad, Mixed Greens, Apple, Almond Nougatine, Cherry Tomatoes, Goat Cheese, Dijon Mustard Dressing

TARTARE DE CORVINA GF K ¢7.800

Cebolla Morada, Pepino, Aderezo de Limón y Culantro
Sea Bass Tartare, Red Onion, Cucumber, Cilantro & Lemon Dressing

TARTARE DE SALMÓN FRESCO Y AHUMADO ¢7.800

Aderezo de Mostaza, Limón, Eneldo, Tostadas
Fresh and Smoked Salmon Tartare, Mustard Dressing, Lemon, Dill, Bread Toasts

PATÉ CREMOSO DE HÍGADO DE PATO ¢5.900

Chutney de Manzana Gala y Almendras, Reducción de Vino Tinto, Tostadas
Duck Liver Pâté, Peach and Almond Chutney, Red Wine Reduction, Bread Toasts

PLATO DE QUESOS VG K ¢14.200

Selección del Chef
Chef's Selection Cheese Plate

ENTRADAS CALIENTES
HOT APPETIZERS

SOPA DE CEBOLLA GRATINADA ¢10.900

Mix de Quesos, Pan Francés
Traditional French Onion Soup, Cheese Mix, French Bread

CREMA DE BRÓCOLI Y ESPINACA GF K ¢6.500

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

MILHOJAS DE CHAMPIÑONES VG ¢8.300

Pasta de Hojaldre, Hongos Silvestres, Ajo, Perejil, Cebolla, Crema
Puff Pastry, Wild Mushrooms, Garlic, Parsley, Onion, Cream

MEJILLONES CON FRITAS (Según disponibilidad) ¢12.800

Vino Blanco, Cebolla, Crema, Perejil, Papas Fritas
Mussels, White Wine, Cream, Onion, Parsley, French Fries

CARACOLES GF ¢7.000

Clásicos Caracoles al Horno, Mantequilla de Ajo y Perejil
Classic Baked Snails, Garlic & Parsley Butter

BISQUE DE MARISCOS ¢7.900

Bisque de Camarón, Mejillón, Almejas Blancas, Aceite de Hierbas, Tostadas con Mix de Quesos
Shrimp Bisque, Mussels, White Clams, Herbs Oil, Toasted Bread with Cheese Mix

PLATOS FUERTES
MAIN DISHES

VEGETARIANO

COLIFLOR ROSTIZADA VG ¢9.900

Puré de Zanahoria con Naranja, Mayonesa de Trufa, Semillas de Marañón Tostadas con Mantequilla, Queso Grana Padano, Jus de Vegetales
Roasted Cauliflower, Carrot with Orange Purée, Truffle Mayonnaise, Butter Toasted Cashew Seeds, Grana Padano Cheese, Vegetable Jus

PESCADOS Y MARISCOS

ENSALADA DE ATÚN GF K ¢10.600

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

CAMARONES AL LIMÓN ¢24.800

Salsa de Limón, Velouté, Vegetales, Arroz
Sautéed Shrimp, Lemon Sauce, Velouté, Vegetables Julienne, Rice

CORVINA MEUNIÈRE ¢17.900

Salsa de Mantequilla y Limón, Perejil, Puré de Papa
Sea Bass, Butter & Lemon Sauce, Parsley, Mashed Potatoes

CORVINA CON SALSA AMERICANA ¢16.200

Almejas Blancas, Zucchini Salteado, Aceite de Hierbas, Arroz Blanco
Americana Sauce Sea Bass, White Clams, Sautéed Zucchini, Herb Oil, White Rice

ATÚN ROSTIZADO ¢15.500

Cobertura de Hongos Porcini, Jugo de Cebolla, Papa Majada, Tomates Secos, Cebollino, Salteado de Champiñones, Brócoli, Calamar
Roasted Tuna, Porcini Mushroom Powder, Onion Jus, Potatoes, Dried Tomatoes, Sautéed Mushrooms, Squid, Broccoli

SALMÓN A LA PARRILLA ¢15.400

Salsa de Naranja y Eneldo, Tomate Cherry, Papa Mini
Grilled Salmon, Orange & Dill Sauce, Cherry Tomatoes, Young Potatoes

VG Vegetariano | GF Libre de Gluten | K KILOSOPHY

Impuestos de venta y servicio incluidos
Sales and service tax included

AVES

POLLO DIJONNAISE GF ¢14.000

Salsa de Mostaza Dijon, Vegetales Glaseados, Puré de Papa
Grilled Chicken Breast, Dijon Mustard Sauce, Glazed Vegetables, Mashed Potatoes

POLLO EN SALSA DE HONGOS GF K ¢14.500

Salsa Blanca, Champiñones, Hongo Porcini, Arroz de Coliflor
Chicken Breast, White Creamy Sauce, White and Porcini Mushroom, Cauliflower Rice

PATO EN SALSA NARANJA GF ¢ 29.800

Vegetales de Temporada, Puré de Papa
Duck Breast, Seasonal Vegetables, Orange Sauce, Mashed Potatoes

CARNES

STEAK TARTARE ¢16.000

Salsa de Perejil y Pepinillos, Tuile de Parmesano, Papas Fritas
Classic Steak Tartare, Parsley & Pickle Sauce, Parmesan Tuile, French Fries

BOEUF BOURGUIGNON ¢19.900

Estofado de Res, Salsa de Vino Tinto, Fettuccine a la Mantequilla
Beef Stew, Red Wine Sauce, Butter Fettuccine

LOMITO EN SALSA DE HIERBAS ¢19.600

Salsa de Hierbas, Crema, Champiñones Salteados, Croquetas Cremosas de Yuca
Tenderloin Beef, Herbs Sauce, Cream, Sautéed Mushrooms, Creamy Cassava Croquettes

LOMITO STROGONOFF ¢16.300

Champiñones Salteados, Paprika, Crema, Salsa de Hierbas, Arroz Blanco
Strogonoff Beef Tenderloin, Sautéed Mushrooms, Paprika, Cream, Herbs Sauce, White Rice

LOMITO A LA PIMIENTA VERDE GF ¢18.900

Salsa de Pimienta Verde, Papas Fritas
Tenderloin Beef, Green Peppercorn Sauce, French Fries

MAR Y TIERRA ¢24.900

Lomito de Res, Camarón Jumbo, Mantequilla de Estragón, Puré de Zanahoria, Espárragos a la Parrilla
Beef Tenderloin, Jumbo Shrimp, Tarragon Butter, Carrot Purée, Grilled Asparagus

CHATEAUBRIAND ¢22.800

Vegetales de Temporada, Papas Fritas
Salsa a Elección: Bernesa, Pimienta o Bordelesa
Seasonal Vegetables, French Fries
Choice of Sauce: Béarnaise, Green Peppercorn or Bordelaise

RIB EYE A LA PARRILLA ¢32.900

Puré de Papa Gratinado con Mix de Queso, Mantequilla de Trufa
Grilled Rib Eye, Mashed Potato Gratin, Cheese Mix, Truffle Butter

HAMBURGUESA L'ILE ¢11.500

Pan Brioche, Torta de Res, Jugo de Cebolla, Mix de Quesos, Salsa Bernesa, Papas Fritas
Brioche Bread, Beef Patty, Onion Jus, Cheee Mix, Béarnaise Sauce, French Fries

COSTILLAS DE CORDERO ¢38.500

Papas Salteadas con Hongos, Tocineta, Ajo y Perejil, Salsa de Hierbas
Lamb Rack, Sautéed Potatoes with Mushrooms, Bacon, Garlic, Parsley and Herb Sauce

PREMIUM • CORTES DE CARNE

RIB EYE 300 g ¢38.900

NEW YORK STRIP 300 g ¢26.900

TOMAHAWK 800 g ¢52.900

Selección de dos guarniciones:

Ensalada Mediterránea, Espárragos salteados en Ajo y Limón, Vegetales al Vapor, Tomate a la Parrilla y Hierbas, Cazuela de Hongos Gratinados, Papas Fritas, Papas Trufadas, Púre de Papa, Aligot de Papa.

CERTIFIED ANGUS BEEF® BRAND

GUARNICIONES
SIDE DISHES

ENSALADA VERDE VG GF ¢2.400
Green Salad

ESPÁRRAGOS SALTEADOS VG GF ¢4.800
Sautéed Asparagus

VEGETALES AL VAPOR VG GF ¢2.400
Steamed Vegetables

HONGOS A LA PROVENZAL VG GF ¢4.600
Provençal Style Mushrooms

CROQUETAS DE YUCA CREMOSA VG ¢2.900
Creamy Cassava Croquettes

ARROZ DE COLIFLOR VG ¢2.100
Cauliflower Rice

PAPAS FRITAS ¢3.100
French Fries

VG Vegetariano | GF Libre de Gluten | K KILOSOPHY

Impuestos de venta y servicio incluidos
Sales and service tax included