

## Entrées

### **Bouillabaisse**

Sopa de pescado acompañada con su salsa aioli  
*Fish soup accompanied with aioli sauce*

### **Soupe à l'oignon**

La tradicional sopa de cebolla  
*French onion soup*

### **Velouté de légumes du jour et sa quenelle de crème fraîche** (X)

Veloute de verduras y crema fresca con cebollín  
*Cream of vegetables soup with scallions*

### **Salade de quinoa façon taboulé vinaigrette d'échalote au vin rouge** (X)

Ensalada de quinoa con hierbas, arándanos y aderezado  
con una vinagreta de vino tinto y echalote  
*Quinoa salad with herbs and cranberries served  
with a vinaigrette of red wine and shallot*

### **Salade de fromage de chèvre avec une vinaigrette de moutarde a l'ancienne** (X)

Ensalada de queso de cabra con una vinagreta de mostaza antigua  
*Goat cheese salad with an ancient mustard vinaigrette*

### **Asperge sautée avec des lamelles de pecorino, et une touché de béarnaise** (X)

Ensalada de espárragos, pecorino y salsa Bernesa  
*Asparagus salad with pecorino cheese and Bearnaise sauce*

### **Quiche Lorraine**

Tarta horneada de tocino y huevo  
*Egg and bacon baked tart*

## Plats principaux

### **Saumon sauce Bonne femme et ces légumes sautées** (X)

Salmon con una salsa Bonne femme y verduras salteadas  
*Fresh salmon with Bonne femme sauce and sautéed vegetables*

### **Mero sauce vierge, accompagne de son riz pilaf au safran** (X)

Mero con una salsa virgen y su arroz pilaf al azafrán  
*Grouper prepared with tomato, olives, parsley, red wine vinegar served with pilaf rice*

### **Filet de porc sauce moutarde a l'ancienne et pomme de terre sautée au lard** (X)

Lomo de cerdo en salsa de mostaza antigua y papas salteadas con tocino  
*Grilled pork loin with a sauce of ancient mustard  
accompanied with fried potatoes and bacon*

**Canard confit sauce au poivre vert et ces légumes rôtis** 

Pato confitado con salsa de pimienta verde y verduras rostizadas

*Duck confit with green pepper sauce and roasted vegetables*

**Bœuf bourguignon avec des tagliatelles**

Chambarete de res estilo bourguignon con guarnicion de tagliatelle

*Beef stew braised in red wine served with tagliatelle*

**Filet de bœuf sauce marengo**

Filete de res a la parrilla en salsa de champiñones y jugo de res

*Juicy beef fillet prepared with mushrooms and beef broth*

**Filet de bœuf sauce Roquefort**

Filete de res con una exquisita salsa Roquefort servido con pure de papa

*Beef fillet with blue cheese sauce served with mashed potatoes*

**Côte d' agneau crôte persillée**

Rack de cordero con costra de perejil y guarnicion de verduras glaseadas

*Rack of lamb with parsley crust accompanied with glazed vegetables*

**Moussaka** 

Platillo hecho a base de berenjena y otras verduras

en salsa de tomate y béchamel de soya

*Vegetarian dish prepared with egg plant and other vegetables*

*with tomato sauce and vegan soy bechamel*

*Desserts*

**Mille feuille a la vanille et a la pistache**

Pastel mil hojas con crema de vainilla y pistache

*Mille feuille cake with cream of vanilla and pistachio*

**Fondant au chocolat**

Volcan de chocolate 50% de cacao acompañado con helado

*Chocolate lava cake 50 % of cacao served with ice cream*

**Tarta tatin**

Tarta de manzana confitada y su salsa de caramelo

*Apple confited pie with caramel sauce*

**Crème brulée à la vanille** 

Flan de crema caramelizado a la vainilla

*Caramelized cream with vanilla pod*



Platillos libres de gluten/*Gluten free dishes*

Si usted tiene alguna alergia por favor

comuníquelo al encargado del restaurante

*In case of any food allergy please notify to the headwaiter*