

Cocina Francesa

Entradas

- **Vieiras al Vino Blanco y Hierbas Aromáticas:** Vieiras selladas y bañadas en una delicada emulsión de vino blanco con mantequilla noisette a las finas hierbas.
- **Ensalada de Verdes, Arúgula y Prosciutto de Pato:** Mix de arúgula y verdes, finas láminas de prosciutto de pato y frambuesas, aderezadas con una vinagreta de cítricos, miel y dátiles, con un toque crocante de pistacho.
- **Foie Gras:** Platillo francés maridado con mostaza, pepinillos. Servido con crostinis de pan artesanal a la mantequilla.
- **Bisque de Langosta:** Crema aterciopelada de langosta, servida con escalopas de langosta pochada y crocante de lavash.
- **Brie en Croûte:** Queso brie horneado, servido con mermelada de pimientos y un toque de crocante de perejil. Servido con pan artesanal.

Platos Principales

- **Medallón de Lomito Importado:** Corte premium de lomito preparado al término de su elección, acompañado de una de nuestras salsas exclusivas:
 - Tinto y Chocolate: Reducción de vino tinto con especias, infusión de jamaica, emulsionada con chocolate. Napado con una suave fondue de mozzarella.
 - Café de París: Mantequilla cremada con especias y hierbas aromáticas. Signature francés.
 - Bordelesa: Clásica reducción de vino de Burdeos, chalotas y jugos de la carne.
 - Hongos y Trufa: Salsa cremosa de hongos silvestres aromatizada con trufa negra.
- **Magret de Pato al Café:** Pechuga de pato confitada a la perfección, servida con salsa demi-glace de café.
- **Róbalo en Salsa Belle Meunière:** Filete de róbalo fresco preparado con mantequilla tostada, jugo de limón, perejil y alcaparras baby.

Postres

- **Crème Brûlée de Vainilla:** Natilla clásica de vainilla natural bajo una delicada capa de azúcar caramelizada al momento.
- **Paris-Brest:** Corona de pasta choux rellena de crema de chocolate y praliné de almendras tostadas.
- **Mousse de Frutos Rojos:** Textura aireada de frutos del bosque sobre un coulis de frambuesa y bayas frescas de temporada.

