


BISTRO 

## ENTRADAS FRÍAS • COLD APPETIZERS

Brandada de bacalao con ensalada verde y queso brie, aceite de aceitunas verdes, pan brioche a la parrilla con hierbas finas y tierra de nueces  
*Cod fish brandade with green salad and brie cheese, green olive oil, grilled brioche with fine herbs and walnut powder*  
\$200

 La clásica ensalada piemontesa con papas, huevo, queso, tomate cherry, chícharos, aderezo de mayonesa casera, ensalada frisée, crocante de queso de los Alpes y reducción de balsámico  
*Classic Piemontese salad (potatoes, egg, cherry tomatoes and peas), house-made mayonnaise, frisée lettuce, Alps cheese crisp and balsamic reduction*  
\$200

Mozzarella "envelopeé" con hierbas finas, tomates, hongos deshidratados a la persillade y pequeña ensalada verde con aderezo de albahaca y aceite de tomate  
*Mozzarella "enveloppé" in fine herbs, dried tomatoes and mushrooms in persillade, and small green salad with basil dressing and tomato oil*  
\$200

Atún sellado en costra de pimientas con finas lechugas, aceite de tomillo, pulpa de aguacate, reducción de salsa de anguila y aderezo de cilantro  
*Seared pepper-crusted tuna, fine greens in thyme oil, mashed avocado, eel sauce reduction and cilantro dressing*

## ENTRADAS CALIENTES • HOT APPETIZERS

Cazuela de caracoles a la Borgoña con pan campesino a la parrilla  
*Casserole of escargots à la Bourguignonne served with grilled country bread*  
\$280

Penne "Mare è Monti" con camarones, prosciutto, hongos, espárragos ahumados y brotes de albahaca  
*Penne pasta "Mare è Monti" with shrimp, prosciutto, mushrooms, smoked asparagus and basil sprouts*  
\$200

Mejillones negros cremosos en esencia de Ricard y cuscús con menta y aire de azafrán  
*Black mussels in creamy Ricard essence, with mint cous cous and saffron air*  
\$285

Hojaldre de salmón en dos maneras con bavaresa de limón real y naranja, lechuga frisée en aceite de pimienta rosa y caramelo de betabel  
*Salmon puff pastry two ways, Mediterranean lemon and orange bavarese, frisée lettuce with pink pepper oil, and beet caramel*  
\$250



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT




ORGÁNICO  
ORGANIC




VEGETARIANO  
VEGETARIAN


## SOPAS • SOUPS

Crema de calabaza de Castilla con flan de elote  
*Pumpkin cream soup with corn flan*  
\$120

 Vichyssoise en infusión de sidra con cremoso de langosta  
y semillas tostadas de amapola  
*Vichyssoise with cider infusion, lobster cream and toasted poppy seeds*  
\$120

## PESCADOS Y MARISCOS • SEAFOOD

 Mero rostizado sobre col rizada y poro al vino, con arroz pilaf,  
crema beurre blanc a la naranja y deslice de chícharos  
*Roasted grouper over curly cabbage and leeks in wine, rice pilaf,  
orange beurre blanc cream and slide of green peas*  
\$400


 Atún al unilateral con semilla de cilantro, compota de cebolla  
en esencia de trufa, ensalada mayomate, romanesco persillade y jugo corto  
*Tuna with coriander seeds, onion compote with truffle essence,  
"mayomate" salad, romanesco persillade and veal jus*  
\$400

Salmón a la parrilla marinado en lemongrass sobre guisantes,  
con puré de calabaza y tarta tatin de cebollas y espinacas  
*Grilled salmon marinated in lemongrass over green and white peas,  
with mashed pumpkin, and onion and spinach tarte tatin*  
\$400

Callos a las finas hierbas con tierra de avellanas tostadas, crocante de  
cajonata y anchoas, emulsión de mantequilla de mariscos y tocineta  
*Scallops with fine herbs and roasted hazelnuts, cajonata and anchovy crisp,  
seafood butter emulsion and bacon*  
\$500


Camarones a la cazuela con papa lorette ahumada, zanahoria confitada,  
verduras perfumadas con té y salsa royal  
*Casserole of shrimp with smoked Lorette potatoes, caramelized carrots  
and vegetables scented with mint tea, served with sauce royale*  
\$430


## CARNES Y AVES • MEAT AND POULTRY


 Turnedós de res a la sartén con echalote glaseado al Oporto, gratin dauphinois,  
puré de chícharos y betabel, y reducción de Bordeaux  
*Tournedos of beef sautéed with port-glazed shallots, gratin dauphinoise,  
pea and beet purée, and Bordeaux reduction*  
\$400


\*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Tarifas en pesos; para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen I.V.A. más 15% de servicio.

*\*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your own risk. Rates in pesos; dollar exchange rate is the same applied in reception. Prices include tax. 15% service gratuity will be added.*


 Láminas de magret de pato sobre choucroute estilo Lombarda, con chutney de durazno y cebolla, papa sarladaise, infusión al romero dulce y ajos confitados  
*Slices of duck magret over Lombard-style choucroute, with peach and onion chutney and Sarladaise potatoes with sweet rosemary infusion and roasted garlic*  
\$550

 Pollito de leche braseado en mantequilla con farsa y frutos secos, duxelle de hongos, risotto de morillas, verduras salteadas y salsa de frutos silvestres  
*Stuffed Rock Cornish game hen braised in butter with dried fruit and nuts, mushroom duxelle, morel risotto, sautéed vegetables and wild berry sauce*  
\$350

 Tiras de rib eye marinadas en humo, acompañadas de ejotes, endibias braseadas, cebollitas cambray caramelizadas y salsa de queso azul  
*Strips of smoke-marinated ribeye steak served with green beans, braised endives, caramelized cambray onions and blue cheese sauce*  
\$550

 Ossobuco de cordero horneado sobre cremoso de coliflor con salsa de mostaza y pasta linguini con ajo y echalote  
*Oven-roasted lamb ossobucco over creamy cauliflower, with mustard sauce and linguini with shallots and garlic*  
\$400

## POSTRES • DESSERTS

 Minestrone de frutas  
*Fruit minestrone*  
\$250

Isla flotante con helado de Baileys  
*Floating island with Bailey's ice cream*  
\$250

Ganache de pistache y plátano con tierra de café  
*Pistachio and banana ganache with coffee powder*  
\$250

Dúo de chocolate con coulis de frutos rojos  
*Chocolate duo with red fruit coulis*  
\$250

Mousse de chocolate amargo y gelée de amaretto  
*Bittersweet chocolate mousse with amaretto gelée*  
\$250



LIBRE DE GLUTEN  
GLUTEN FREE



BAJO EN CALORÍAS  
LIGHT



ORGÁNICO  
ORGANIC



VEGETARIANO  
VEGETARIAN