


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