



## ENTRADAS

### **Ensalada Verde 150gr**

Hojas Mixtas/ Verduras al Grill/ Aguacate/  
Pepitas Garapiñadas/ Aderezo de Estragón

\$210 Mn

### **Carpaccio de Res 250gr**

Mayonesa de Trufa/ Queso de Cabra/ Citroneta/  
Alcaparras/ Papas

\$395 Mn

### **Calamares Fritos 220gr**

Limón Amarillo/ Papas Arrugadas/ Mojo Rojo

\$380 Mn

### **Ensalada del Rancho 150gr**

Huevo de Rancho Tierno/ Pancetta/ Crotones/  
Hojas Crocantes/ Jurel Ahumado/ Queso de

la Baja

\$340 Mn

### **Ensalada de Langosta 300gr**

Hojas Crocantes/ Aderezo César/ Ajo Negro/  
Grana Padano/ Crotones de Brioche

\$750 Mn

### **Carpaccio Vegetal 180gr**

Selección de Verduras/ Quinoa Crujiente/  
Cítricos/ Sorbete Vegetal de Temporada

\$295 Mn

## PARA COMPARTIR

### **Tabla de Charcutería 250gr**

Carnes Frías/ Terrina del Chef/ Rillettes/ Condimentos

\$530 Mn

### **Papas Tartufata 220gr**

Mayonesa de Trufa/ Grana Padano

\$230 Mn

Extra Trufa Negra \$140 Mn

### **Flammekueche 220Gr**

#### **Clásica**

Crema ácida/ Cebolla/ Pancetta

\$195 Mn

### **Del Rancho 350gr**

Crema ácida/ Cebolla/ Pancetta/ Gorgonzola/ Pera/ Avellana

\$280 Mn

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Nuestros precios incluyen IVA.



## PLATOS FUERTES

### **Filete de Res** 310Gr

Bearnesa / Hojas Crocante / Pont-Neuf  
\$650 Mn

### **Tajine de Cordero de San Pedro** 300Gr

Chabacano/ Ciruelas/ Cous cous  
\$560 Mn

### **Pesca del Día** 250Gr

Salsa "Bourride" / Tian de Verduras/ Aceitunas  
Crocantes  
\$440 Mn

### **Chamorro de Cerdo** 950Gr

Adobado/ Frijoles de la Olla/ Ensalada de Rábano  
\$410 Mn

### **Pork Belly** 300Gr

Salsa Bourbon y Mostaza/ Col de Bruselas  
Manzana Verde  
\$580 Mn

### **Hamburguesa del Bistrot** 350Gr

Pan de la Casa/ Queso Suizo/ Bearnesa/ Papas  
Pont-Neuf  
\$410 Mn

### **Pulpo al Pastor** 220Gr

Xnipec/ Piña / Espuma de Habanero /  
Aguacate Refrescante / Tortillas de Cilantro  
\$540 Mn

### **Camarón al Grill Dum** 220Gr

Alioli Negro/ Salsa de Piquillos/ Verduras  
Rostizadas/ Arancini al Azafrán  
\$580 Mn

## PASTAS Y RISOTTO

150Gr

### **Raviole Vegetariano**

Ratatouille/ Salsa de Tomate/ Pesto/ Queso de Cabra  
\$310 Mn

320Gr

### **Pansotti Di Queso Regional**

Salsa Ragú de Rabo de Toro/ Albahaca  
\$410 Mn

180Gr

### **Risotto Provenzal**

Ratatouille/ Grana Padano/ Pesto/ Arúgula/ Aceitunas  
\$380 Mn

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Nuestros precios incluyen IVA.  
Los gramajes son por platillo completo.



## POSTRES

---

### **Tarta Tatin 180Gr \$195 Mn**

Toffee Salado / Gel De Manzana / Cremoso De Mascarpone / Helado De Vainilla

### **Pan De Elote 150Gr \$195 Mn**

Salsa Caramelo Bourbon / Helado De Vainilla / Popcorn

### **Tartaleta De Chocolate 180Gr \$210 Mn**

Cajeta / Helado de Carajillo

### **Selección De Helado 180Gr \$110 Mn**



Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Nuestros precios incluyen IVA.  
Los gramajes son por platillo completo.

---

## MENÚ LUNCH

**Miércoles-Lunes**

12:00 P.M a 5:00 P.M