



## **Entradas**

### **Ensalada De Betabel**

Hojas Mixtas / Crudités / Naranjas / Aguacate  
Garapiñadas / Aderezo De Miel / Queso Feta

\$ 180 Mn

### **Ostiones**

Sabayon Champagne / Mignonette / Espinaca.

\$460 Mn

### **Ensalada Caesar De Langosta**

Hojas Crocante / Aderezo Caesar / Ajo Negro /  
Grana Padano / Crotones De Brioche.

\$ 750 Mn

### **Carpaccio De Res**

Mayonesa De Trufa / Queso De Cabra  
Citroneta / Alcaparras / Papas..

\$ 380 Mn

### **Burrata**

Pesto / Tomate De Temporada / Rúcula  
Pan Campestre.

\$ 340 Mn

### **Carpaccio Vegetal**

Selección De Verduras De Temporada / Cítricos  
Quinoa Crujiente / Sorbete De Chicharo.

\$ 295 Mn

### **Tabla De Charcuteria**

Carnes Frías / Terrina Del Chef / Rilette / Condimentos.

\$ 460 Mn

### **Flammekueche**

#### ***Classica***

Crema Ácida / Cebolla / Panceta

\$ 190 Mn

#### ***Santeña***

Crema Ácida / Cebolla / Panceta / Jurel Ahumado / Cítricos / Arugula.

\$ 260 Mn

#### ***Al Tartufo***

Crema Ácida / Cebolla / Jamón De Pato / Trufa Negra De Temporada.

\$ 440 Mn

Todos Nuestros Platos 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 (220 Gr)**

Bearnesa / Verduras / Papas Pont Neuf

\$ 650 Mn

### **Pesca Del Dia**

Quinoa / Verduras De La Huerta

Pipian Verde.

\$ 380 Mn

### **Filete De Pato**

Mole Vintage / Col De Bruselas / Manzana Verde

/ Papa Cambray.

\$ 660 Mn

### **Pulpo A La Parilla**

Pipián De Zanahoria Ahumado / Papas Cambray

/ Aguacate / Limon Amarillo.

\$ 510 Mn

### **Curry De Cordero De San Pedros**

Arroz Jazmine Crocante / Frutos Secos.

\$ 480 Mn

### **Chamorro De Cerdo**

Adobado / Frijoles De La Olla

Ensalada De Rabano / Tortillas.

\$ 410 Mn

### **Hamburguesa Del Bistrot**

Pan De La Casa/ Carne Waigu / Queso Suizo

Bearnesa / Papas Pont Neuf.

\$ 345 Mn

### **Camarón Al Grill Dum**

Aioli Tibia / Couscous / Verduras De

Temporada

\$ 750 Mn

## **Pastas Y Risotto:**

### **Ravioles Vegetariano**

Ratatouille / Salsa De Tomate / Pesto / Queso De Cabra.

\$ 290 M

### **Fettuccine Negro**

Pulpo Al Ajillo / Albahaca / Salsa Marinera / Grana Padano.

\$ 410 Mn

### **Risotto**

Tartufata / Grana Padano / Coliflores De Colores.

\$ 375 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.



## **Postres**

### **Tarta Fina De Manzana**

Toffee / Helado De Vainilla / Yuzu.

\$ 190 Mn

### **Pan De Elote**

Salsa Caramelo Bourbon/ Helado De Vainilla / Popcorn

\$ 190 Mn

### **Pavlova De Fresas**

Meringues / Crema De Vainilla.

\$ 190 Mn

### **Tiramisú**

\$ 190 Mn

### **Mi-Cuit De Chocolate**

Helado De Coco / Salsa De Maracuyá.

\$ 220 Mn

### **Selección De Helado**

\$ 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.