



# MENÚ DE GRUPOS

GROUP MENU

R  
E  
C  
E  
P  
T  
I  
O  
N

## ENTRADA / APPETIZER

Escoger una / Choice of one

### PATÉ DE PATO

Chutney de Melocotón y Almendra, Reducción de Vino Tinto  
Duck Liver Paté, Peach and Almond Chutney, Red Wine Reduction

### CREMA DE ESPÁRRAGOS Y BRÓCOLI

Queso Feta y Aceite de Albahaca    
Broccoli & Asparagus Creamy Soup, Feta Cheese, Basil Oil

## PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Escoger una / Choice of one

### LOMITO EN SALSA DIJONNAISE

Vegetales al Vapor   
Grilled Beef Tenderloin, Dijon Mustard Sauce, Steamed Vegetables

### SALMÓN EN SALSA LIMÓN

Mini Vegetales al Vapor, Arroz  
Grilled Salmon, Creamy Lemon Sauce, Steamed Mini Vegetables, Rice

## POSTRE / DESSERT

Escoger una / Choice of one

### TARTA DE QUESO AZUL

Crumble de Caramelo, Salsa de Arándanos  
Blue Cheese Tart, Caramel Crumble, Cranberry Sauce

### FINANCIER DE CHOCOLATE

Pastel de Almendra, Cremoso de Chocolate, Tierra de Chocolate,  
Helado de Avellana   
Almond Pie, Creamy Chocolate, Chocolate Soil, Hazelnut Ice Cream

PRECIO POR PERSONA  
PRICE PER PERSON

¢20,200 i.i.

## ENTRADAS / APPETIZER

Escoger una / *Choice of one*

### SOPA DE CEBOLLA

Pan Francés y Mix de Quesos

Traditional French Onion Soup, Cheese Mix, French Bread

### TARTARE DE SALMÓN FRESCO

Aderezo de Mostaza, Pepino, Eneldo

Fresh Salmon Tartare, Mustard Dressing, Cucumber, Dill

### PATÉ DE CAMPAÑA

Pimienta Verde, Cebolla Caramelizada y Pepinillos 🌿

Homemade Paté, Green Peppercorn, Caramelized Onions, Cornichons

## PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Escoger una / *Choice of one*

### PESCA DE TEMPORADA

Costra de Almendras, Mini Vegetales, Salsa de Maracuyá

Seasonal Fish, Almond Crust, Passion Fruit Sauce, Mini Vegetables

### POLLO A LA PARRILLA EN SALSA DIJONNAISE

Vegetales al Vapor 🌿

Grilled Chicken Breast, Dijon Mustard Sauce, Steamed Vegetables

### LOMITO A LA PARRILLA EN SALSA DE PIMIENTA VERDE

Vegetales al Vapor, Papas Fritas 🌿

Grilled Beef Tenderloin, Green Peppercorn Sauce, Steamed Vegetables, French Fries

## POSTRE / DESSERT

Escoger una / *Choice of one*

### TARTE TATIN DE MANZANA

Helado de Vainilla Orgánica

French Apple Tarte, Homemade Vanilla Ice Cream

### CREPES SUZETTE AU GRAND MARNIER

Crepas, Naranja y Salsa de Grand Marnier

Crepes, Orange and Grand Marnier Sauce

## PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢24,900 i.i.



Vegetariano



Libre de Gluten

## ENTRADAS / APPETIZER

Escoger una / *Choice of one*

### ENSALADA CHAMPS-ÉLYSÉES

Lechugas Mixtas, Palmito, Semillas de Marañón, Fresas, Tomate Cherry, Vinagreta de Frambuesa, Aguacate 🌿 🌱  
Lettuce Mix, Strawberries, Cherry Tomato, Hearts of Palm, Avocado, Cashews, Raspberry Vinaigrette

### ESPÁRRAGOS FRÍOS EN VINAGRETA DE LIMÓN

Huevo Duro, Micro Hierbas 🌿 🌱  
Cold Asparagus, Lemon Vinaigrette, Hard Boiled Egg, Micro Greens

### MEJILLONES

Salsa de Tomate Concassé, Cebolla, Ajo, Vino Blanco 🌱  
Mussels, Tomato Sauce, Onion, Garlic, White Wine

## PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Escoger una / *Choice of one*

### CORVINA MEUNIÈRE

Salsa de Mantequilla y Limón, Perejil, Ratatouille 🌱  
Sautéed Seabass, Butter & Lemon Sauce, Parsley, Ratatouille

### POLLO EN SALSA DE HONGOS

Arroz de Coliflor 🌱  
Grilled Chicken Breast, Mushroom Sauce, Cauliflower Rice

### CHATEAUBRIAND

Vegetales de Temporada, Papas Fritas y Salsa a Elegir entre Bearnaise, Pimienta Verde o Bordolesa  
Seasonal Vegetables, French Fries, Choice of Sauce; Bearnaise, Green Peppercorn or Bordelaise

## POSTRE / DESSERT

Escoger una / *Choice of one*

### CREPA DE MANZANA

Crema Pastelera de Vainilla, Manzana Caramelizada, Helado de Vainilla Orgánica, Salsa de Caramelo 🌿  
Apple Crepe, Vanilla Custard Cream, Caramelized Apple, Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce

### PROFITEROLES

Helado de Vainilla Orgánica, Salsa Tibia de Chocolate  
Homemade Vanilla Ice Cream, Profiteroles, Warm Chocolate Sauce

## PRECIO POR PERSONA / PRICE PER PERSON

¢25,500 i.i.

🌿 Vegetariano 🌱 Libre de Gluten

E

M

A

D

-

E

R

T

O

N

## ENTRADA / APPETIZER

Escoger una / *Choice of one*

### TARTARE DE CORVINA

Cebolla Morada, Pepino, Culantro, Aderezo de Mostaza y Limón  
Seabass Tartare, Red Onion, Cucumber, Cilantro, Mustard & Lemon Dressing

### PASTA DE HOJALDRE CON CARACOLES Y HONGOS

Mantequilla de Ajo y Perejil, Crema  
Puff Pastry, Snails, Wild Mushrooms, Garlic & Parsley Creamy Sauce, Onion

### SOPA DEL PESCADOR

Mejillones, Camarones y Pescado   
Seafood Soup, Mussels, Shrimp, Fish

## PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Escoger una / *Choice of one*

### ENSALADA DE ATÚN

Huevo Duro, Tomate Cherry, Almendras, Aceitunas Verdes, Aguacate, Chile Morrón, Mix de Lechugas  
Tuna Salad, Hard Boiled Egg, Cherry Tomatoes, Almonds, Green Olives, Bell Peppers, Avocado, Lettuce Mix

### LOMITO EN SALSA CREMOSA DE HIERBAS

Hongos Salteados, Croquetas de Yuca  
Beef Tenderloin, Herb Creamy Sauce, Sautéed Mushrooms, Cassava Croquettes

### POLLO A LA PARRILLA EN SALSA GRAND VENEUR

Vegetales de Temporada  
Grilled Chicken Brest, Grand Veneur Sauce, Seasonal Vegetables

## POSTRE / DESSERT

Escoger una / *Choice of one*

### DÚO DE SORBETES

Sorbete de Sandía, Sorbete de Coco  
Watermelon & Coconut Homemade Sorbets

### CREPAS DE FRESA

Grand Marnier, Helado de Vainilla  
Strawberry Crepe, Grand Marnier Sauce, Homemade Vanilla Ice Cream

## PRECIO POR PERSONA PRICE PER PERSON

¢28,000 i.i.

 Vegetariano  Libre de Gluten  Keto

## ENTRADAS / APPETIZER

Escoger una / Choice of one

### SOPA FRÍA DE TOMATE

Almendras Tostadas, Aguacate, Aceite de Oliva    
Chilled Tomato Soup, Toasted Almonds, Avocado, Olive Oil

### PATÉ DE CAMPAÑA

Pimienta Verde, Cebolla Caramelizada, Pepinillos  
Homemade Paté, Green Peppercorn, Caramelized Onions, Cornichons

## PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Escoger una / Choice of one

### POLLO BORDOLESA

Vegetales Salteados, Salsa de Vino Tinto, Ciboulette   
Chicken Breast, Red Wine Bordelaise Sauce, Sautéed Vegetables, Chives

### PESCADO CON SALSA TÁRTARA

Vegetales al Vapor, Papas Fritas  
Breaded Fish, Tartar Sauce, Steamed Vegetables, French Fries

## POSTRE / DESSERT

Escoger una / Choice of one

### MOUSSE DE CHOCOLATE FRANCÉS

Pistacho, Lenguas de Gato   
French Chocolate Mousse, Pistachio Crisp, Vanilla Wafer

### COPA DE HELADO DE VAINILLA CON CHOCOLATE

Organic Vanilla Ice Cream, Warm Chocolate

PRECIO POR PERSONA  
PRICE PER PERSON

¢15,700 i.i.

Válidos de lunes a viernes de 12:00 p.m. a 5:00 p.m.

 Vegetariano  Libre de Gluten

## ENTRADA / APPETIZER

Escoger una / Choice of one

### CREMA DE BRÓCOLI Y ESPINACA

Tomate Deshidratado, Queso de Cabra 🌿 🥚  
Broccoli and Spinach Creamy Soup, Dried Tomato, Goat Cheese

### ENSALADA FLORENTINA

Tomate Fresco, Espinaca, Albahaca, Aceitunas Verdes, Vainicas, Perejil, Vinagreta de Frambuesa 🌿 🌿  
Tomato Salad, Spinach, Basil, Green Olives, Green Beans, Parsley, Raspberry Vinaigrette

## PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Escoger una / Choice of one

### POLLO BOURGUIGNON

Hongos, Brócoli, Zanahoria, Perejil, Salsa de Vino Tinto 🌿  
Chicken Breast, Mushrooms, Broccoli, Baby Carrots, Red Wine Sauce

### CREPA DE POLLO Y HONGOS

Salsa Blanca, Vino Blanco  
Creamy Chicken Crepe, Sautéed Mushrooms, White Wine

### SALMÓN PARRILLA

Salsa de Naranja y Eneldo, Tomates Cherry, Papas Mini 🌿  
Grilled Salmon, Orange & Dill Sauce, Cherry Tomatoes, Mini Potatoes

## POSTRE / DESSERT

Escoger una / Choice of one

### CHAUD FROID

Esfera de Chocolate, Helado de Café y Crema Inglesa 🌿  
Chocolate Sphere, Homemade Coffee Ice Cream, Custard Cream

### CREPA DE AMARETTO Y ALMENDRA

Crema Pastelera y Helado de Vainilla  
Amaretto and Almond Crepe, Custard Cream, Homemade Vanilla Ice Cream

## PRECIO POR PERSONA PRICE PER PERSON

¢17,300 i.i.

**Válidos de lunes a viernes de 12:00 p.m. a 5:00 p.m.**

🌿 Vegetariano 🌿 Libre de Gluten 🥚 Keto

## ENTRADA / APPETIZER

Escoger una / Choice of one

### TARTARE DE ATÚN

Crema de Aguacate, Tostadas  
Yellow Fin Tuna Tartare, Avocado Cream, Toasts

### CREMA DE BRÓCOLI Y ESPINACA

Tomate Deshidratado, Queso de Cabra 🌿  
Broccoli and Spinach Creamy Soup, Dried Tomato, Goat Cheese

## PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Escoger una / Choice of one

### CORDON BLEU DE POLLO

Relleno de Jamón, Queso Gratinado, Salsa Aurora  
Gratin Cordon Bleu Chicken, Aurora Sauce

### LOMITO FORESTIER

Salsa de Hongos, Papas Rústicas 🌿  
Beef Tenderloin, Mushroom Creamy Sauce, Rustic Potatoes

## POSTRE / DESSERT

Escoger una / Choice of one

### TARTA DE QUESO AZUL

Crumble de Caramelo, Salsa de Arándanos Rojos 🌿  
Blue Cheese Tart, Caramel Crumble, Cranberry Sauce

### CREPA DE NUTELLA

Salsa de Chocolate, Helado de Vainilla  
Nutella Crepe, Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream

## PRECIO POR PERSONA PRICE PER PERSON

¢18,200 i.i.

**Válidos de lunes a viernes de 12:00 p.m. a 5:00 p.m.**

🌿 Vegetariano 🌿 Libre de Gluten





# MENÚ DE BEBIDAS

DRINKS MENU

## VINOS BLANCOS



### LE GRAND NOIR

Sauvignon Blanc, Languedoc,  
Francia

5 oz \$3.900 i.i. \$18.500 i.i.  
8 oz \$6.000 i.i.

### LOLO

Albariño, Rías Baixas,  
España

5 oz \$3.900 i.i. \$18.500 i.i.  
8 oz \$6.400 i.i.

### CANYON ROAD

Chardonnay, California,  
Estados Unidos

5 oz \$3.600 i.i. \$16.700 i.i.  
8 oz \$5.600 i.i.

### CANYON ROAD

Chardonnay, California,  
Estados Unidos

5 oz \$3.600 i.i. \$16.700 i.i.  
8 oz \$5.600 i.i.

### SUBMISSION

Chardonnay, Napa Valley,  
Estados Unidos

\$34.400 i.i.

### ALTAVISTA

Torrontés, Mendoza,  
Argentina

\$27.700 i.i.

### SANTA MARGHERITA

Pinot Griogio, Aldadige,  
Italia

\$43.600 i.i.

## VINOS TINTOS



### ALAMOS CRIANZA

8 meses, Bodega Catena

5 oz \$3.800 i.i. \$17.700 i.i.

### VILANO BLACK

Tempranillo, Rivera del  
Duero, España

5 oz \$4.500 i.i. \$21.300 i.i.

### LES JAMELLES

Pinot Noir, Languedoc,  
Francia

5 oz \$4.500 i.i. \$21.500 i.i.

### CHATEAU LA GRACE DIEU ST EMILLION

Merlot, Cab Sauv. Cab Franc, Bordeaux,  
Francia

\$59.600 i.i.

### VIÑA SASTRE

Tinto Fino, Ribera del  
Duero, España

\$36.800 i.i.

### VALDUERO UNACEPA

Tempranillo, Ribera del Duero,  
España

\$55.000 i.i.

### BODEGA DEL FIN DEL MUNDO

Malbec, Patagonia,  
Argentina

\$31.600 i.i.

S

O

N

I

V



### ESTANCIA

Pinot Noir, Monterey,  
Estados Unidos

¢26.600 i.i.

### FRANCISCAN

Cabernet Sauvignon, Napa Valley,  
Estados Unidos

¢48.700 i.i.

## VINOS ESPUMANTES Y ROSADOS



### LE CAVALIER

Riesling, Pinot Blanc, Sylvaner,  
Francia

5 oz ¢4.100 i.i. ¢19.500 i.i.

### MÖET ET CHANDON IMPÉRIAL

Pinot Noir, Pinot Meunier,  
Chardonnay, Reims, Francia

¢98.000 i.i.

### LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

Pinot Noir, Pinot Meunier,  
Chardonnay, Reims, Francia

¢98.000 i.i.

### LES PETITES JAMELLES

Rosé, Garnacha, Pays D´Oc,  
Francia

5 oz ¢4.200 i.i. ¢20.000 i.i.

## MOCKTAILS

### COCONUT LEMONADE

Crema de Coco, Jugo de Limón, Jarabe  
Simple, Leche

Coconut Cream, Lemon Juice, Simple  
Syrup, Milk

¢3.000 i.i.

### FRESH BLACKBERRY

Jarabe de Mora Especiado, Jugo de  
Limón, Jugo de Toronja, Ginger Beer  
Spiced blackberry Syrup, Lemon Juice,  
Grapefruit Juice, Ginger Beer

¢3.000 i.i.

### CITRUS SODA

Jugo de Naranja, Jugo de Limón, Jugo de  
Toronja, Jarabe de Maracuyá, Jarabe  
Simple, Soda

Orange Juice, Lemon Juice, Grapefruit  
Juice, Passion Fruit Syrup, Simple Syrup,  
Soda

¢3.000 i.i.

S  
A  
D  
I  
B  
E  
B

## REFRESCOS NATURALES

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| LIMONADA             | ¢1.800 i.i. |
| PIÑA                 | ¢1.800 i.i. |
| FRESA                | ¢1.800 i.i. |
| PONCHE DE FRUTAS     | ¢1.800 i.i. |
| LIMONADA/HIERBABUENA | ¢1.900 i.i. |

## AGUAS

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| AGUA PANNA 700 ml          | ¢5.200 i.i. |
| AGUA SAN PELLEGRINO 700 ml | ¢5.400 i.i. |

## CERVEZAS NACIONALES, IMPORTADAS

|          |             |               |             |
|----------|-------------|---------------|-------------|
| IMPERIAL | ¢2.000 i.i. | BAVARIA       | ¢2.500 i.i. |
| PILSEN   | ¢2.000 i.i. | CORONA        | ¢3.000 i.i. |
| HEINEKEN | ¢2.700 i.i. | STELLA ARTOIS | ¢3.300 i.i. |

## CERVEZAS ARTESANALES

|                   |             |              |             |
|-------------------|-------------|--------------|-------------|
| PASSION FRUIT ALE | ¢3.500 i.i. | SOUR GOSE    | ¢3.500 i.i. |
| BEACH LAGER       | ¢3.500 i.i. | TROPICAL IPA | ¢3.500 i.i. |

## CAFÉ Y TÉ

|                     |             |
|---------------------|-------------|
| AMERICANO           | ¢1.400 i.i. |
| AMERICANO CON LECHE | ¢1.450 i.i. |
| CAPUCCINO           | ¢1.450 i.i. |
| IRISH COFFEE        | ¢4.300 i.i. |
| TÉ NEGRO            | ¢1.200 i.i. |

## AGREGUE A SU MENÚ

|                                                                             |             |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------|
| DOS COPAS DE VINO BLANCO O TINTO<br>CHATEAU HAUT MAGINET BORDEAUX           | ¢8.500 i.i. |
| 1 COPA DE ESPUMANTE CAVALIER + 1 COPA<br>DE VINO TINTO LAS PERDICES, MALBEC | ¢7.300 i.i. |
| 2 COCTELES DEL BRUNCH, MIMOSAS                                              | ¢5.500 i.i. |
| 2 BEBIDAS NATURALES O GASEOSAS                                              | ¢3.500 i.i. |



# MENÚ DE BOCADILLOS

SNACKS MENU

## SALADOS

|                                             |              |
|---------------------------------------------|--------------|
| <b>Vol au Vent Queso Cabra</b>              | ¢1.400 i.i.  |
| <b>Vol au Vent de Palmito</b>               | ¢1.500 i.i.  |
| <b>Vol au Vent Hongos</b>                   | ¢ 1.000 i.i. |
| <b>Camembert empanizado, Salsa fresca</b>   | ¢3.000 i.i.  |
| <b>Quiche Lorraine</b>                      | ¢1.500 i.i.  |
| <b>Arrollado Chile Morrón y Queso cabra</b> | ¢1.900 i.i.  |
| <b>Canapé Paté de Campiña</b>               | ¢1.800 i.i.  |
| <b>Crepa Salmón Ahumado</b>                 | ¢1.500 i.i.  |
| <b>Blini Salmón Ahumado</b>                 | ¢1.500 i.i.  |
| <b>Caracol Provençal</b>                    | ¢1.500 i.i.  |
| <b>Shot de Sopa de Tomate Frío</b>          | ¢1.500 i.i.  |
| <b>Camarones salteados</b>                  | ¢3.000 i.i.  |
| <b>Mejillones</b>                           | ¢2.300 i.i.  |
| <b>Steak Tartare</b>                        | ¢2.400 i.i.  |

## DULCES

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| <b>Trufas de Chocolate</b>   | ¢1.300 i.i. |
| <b>Profiterol de Crema</b>   | ¢1.000 i.i. |
| <b>Macaron de Ganache</b>    | ¢1.300 i.i. |
| <b>Tartaleta de Maracuyá</b> | ¢1.300 i.i. |

## MEJILLONES

### **Vinagreta Mignonette, Limón**

Mussels, Mignonette Vinaigrette, Lemon

¢3.000 i.i.

## STEAK TARTARE

### **Tostada de Steak Tartare, Mostaza en Grano, Culantro, Pepinillos**

Classic Steak Tartare, Mustard Seeds, Coriander, Pickles

¢3.000 i.i.

## TOSTADA DE CHILE MORRÓN

### **Queso Feta y Salsa de Perejil**

Bell Pepper Toast, Feta Cheese and Parsley Sauce

¢3.000 i.i.

## QUESO CAMEMBERT EMPANIZADO

### **Salsa Dulce de Fresas Orgánicas**

Fried Camembert Cheese, Organic Sweet Strawberry Sauce

¢3.000 i.i.

## LOMITO BÉRNAISE

### **Papas Mini, Salsa Bernesa**

Grilled Tenderloin, Young Potatoes, Bernaise Sauce

¢3.000 i.i.

## MINI CORDON BLEU

### **Pollo Empanizado, Gratinado Mix de Quesos, Salsa Aurora**

Grated Chicken Cordon Bleu, Aurora Sauce

¢3.000 i.i.

## CAMARONES FRÍOS SALTEADOS

### **Tomate, Paprika, Aguacate, Pepino, Perejil y Limón**

Cold Sautéed Shrimps, Paprika, Cucumber, Tomato, Avocado and Lemon Juice

¢3.000 i.i.



MENÚ DE  
CAFÉ

COFFEE BREAK MENU



## MAÑANA / MORNING

---

### QUICHE LORRAINE

Tocineta, Cebolla, Crema, Mix de Queso  
Quiche Lorraine, Bacon, Onion, Cream, Chesse Mix

### PROFITEROLES

Helado Casero de Vainilla, Salsa Tibia de Chocolate  
Homemade Ice Cream, Profiteroles, Warm Chocolate Sauce

### JUGO DE NARANJA

Orange Juice

### CAFÉ O TÉ

Coffee or Tea

PRECIO POR PERSONA  
PRICE PER PERSON

¢7,100 i.i.

## TARDE / AFTERNOON

---

### SÁNDWICH DE POLLO

Chicken Sandwich

### CREPA DE NUTELLA

Salsa de Chocolate, Helado de Vainilla   
Nutella Crepe, Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream

### GASEOSA O JUGO NATURAL

Natural Juice or Soda

### CAFÉ O TÉ

Coffee or Tea

PRECIO POR PERSONA  
PRICE PER PERSON

¢10,400 i.i.



DESAYUNO

BRUNCH

# PRINCIPAL

Escoger una / *Choice of one*

## CROQUE MONSIEUR/MADAME

Ensalada Verde y Papas Fritas

Grated Ham & Cheese Sandwich, Green Salad, French Fries

## TOSTADA BENEDICTINA

Hongos Salteados, Alcaparras, Crema de Salmón Ahumado y Eneldo, Cebolla Morada, Huevos Pochados, Salsa Holandesa  
Benedictine Toast, Sautéed Mushrooms, Capers, Smoked Salmon and Fennel Cream, Red Onion, Poached Eggs, Hollandaise Sauce

## OMELETTE

Berenjena, Zucchini, Chile Dulce, Cebolla Blanca y Salsa de Tomate, Papas Fritas 

Eggplant, Zucchini, Bell Pepper, Onion, Tomato Sauce, French Fries

# POSTRE / DESSERT

## TOSTADAS FRANCESAS DE CANELA

Frutos Rojos y Crema Inglesa de Vainilla

Cinnamon French Toasts, Red Berries, Vanilla Custard Cream

## PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢14,200 i.i.

## AGREGUE / ADD

### CAFÉ + COCTEL

(Mimosa, Bellini, Kir Royal)

## PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢20,800 i.i.



MENÚ  
DE TÉ

TEA MENU

## ENTRADA / APPETIZER

Escoger una / Choice of one

### TARTINE DE QUESO DE CABRA

Arúgula, Reducción de Balsámico, Praliné de Almendra  
Goat Cheese Tartine, Almond Praliné, Arugula, Balsamic  
Reduction

### CAZUELA DE COUSCOUS

Champiñones, Hongos Porcini, Queso Grana Padano  
Couscous Casserole, White & Porcini Mushrooms, Grated  
Parmesan

## PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Escoger una / Choice of one

### SÁNDWICH MEDITERRÁNEO

Chile Morrón, Anchoas, Aceituna Verde, Vinagreta de Perejil,  
Ensalada Verde  
Mediterranean Sandwich, Bell Pepper, Anchovies, Green  
Olives, Parsley Vinaigrette, Green Salad

### CREPA DE JAMÓN Y HONGOS

Mix de Quesos  
Ham, Mushrooms and Cheese Crepe

## POSTRE / DESSERT

Escoger una / Choice of one

### TARTELETA DE FRUTOS ROJOS

Crema de Limón  
Red Berry Tart, Lemon Cream

### ÉCLAIR DE CHOCOLATE

Crema Pastelera de Chocolate y Praliné de Almendra  
Chocolate Eclair, Chocolate Custard Cream, Almond Praliné

PRECIO POR PERSONA  
PRICE PER PERSON

¢14,900 i.i.

## PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Escoger una / Choice of one

### **VOL AU VENT DE CHAMPIÑONES**

Pasta de Hojaldre, Crema, Mix de Quesos, Perejil  
Mushroom Mille-feuille, Cream, Cheese Mix, Parsley

### **SANDWICH DE POLLO**

Salsa Pomodoro, Alcaparras, Arúgula, Mix de Quesos  
Chicken Sandwich, Pomodoro Sauce, Capers, Arugula,  
Cheese Mix

## POSTRE / DESSERT

Escoger una / Choice of one

### **PROFITEROLES DE CHOCOLATE**

Helado de Vainilla, Salsa de Chocolate  
Chocolate Profiteroles, Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce

W

T

E

D

U

N

E

Σ

PRECIO POR PERSONA  
PRICE PER PERSON

¢15,900 i.i.



# MENÚ DE MARIDAJE

PAIRING MENU

## PASO 1

---

### **SOPA DE CEBOLLA GRATINADA**

Classic Grated French Onion Soup

### **CHARDONNAY**

Vino Blanco / White Wine

## PASO 2

---

### **SALMÓN PARRILLA**

Salsa de Naranja y Eneldo, Tomates Cherry, Papas Mini  
Grilled Salmon, Orange & Dill Sauce, Cherry Tomatoes,  
Mini Potatoes

### **PINOT NOIR**

Vinto Tinto / Red Wine

## PASO 3

---

### **CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA**

Vanilla Crème Brûlée

### **MALAMADO VIOGNIER**

Vino Fortificado / Fortified Wine

PRECIO POR PERSONA  
PRICE PER PERSON

¢26,200 i.i.



## PASO 1

---

### CRÈME BRÛLÉE DE QUESO DE CABRA

Goat Cheese Crème Brûlée

### BORDEAUX BLEND

Vino Blanco / White Wine

## PASO 2

---

### PECHUGA DE POLLO

Champiñones Salteados, Brócoli, Zanahoria Mini,

Salsa de Vino Tinto, Puré de Papa 

Chicken Breast, Sautéed Mushrooms, Broccoli, Baby Carrots,  
Red Wine Sauce, Potato

### TEMPRANILLO

Vinto Tinto / Red Wine

## PASO 3

---

### CREPA DE MANZANA

Helado de Vainilla

Apple Crepe, Vanilla Ice Cream

### BRUT

Vino Espumante Francés

French Sprakling Wine

PRECIO POR PERSONA  
PRICE PER PERSON

¢24,200 i.i.

 Libre de Gluten

## PASO 1

---

### **TARTARE DE ATÚN**

Crema de Aguacate  
Tuna Tartare, Avocado Cream

### **GARNACHA**

Vino Rosado / Rosé Wine

## PASO 2

---

### **LOMITO SALTEADO**

Papa Semilla, Arvejas, Salsa de Mostaza Dijon, Micro Hierbas  
Sautéed Beef Tenderloin, Young Potatoes, Green Beans,  
Dijon Mustard Sauce, Micro Herbs

### **BORDEAUX BLEND**

Vinto Tinto / Red Wine

## PASO 3

---

### **ESFERA DE CHOCOLATE**

Helado de Temporada  
Chocolate Sphere, Seasonal Ice Cream

### **MALAMADO MALBEC**

Vino Fortificado / Fortified Wine

PRECIO POR PERSONA  
PRICE PER PERSON

¢30,000 i.i.