

# MENÚ DE GRUPOS

GROUP MENU



## ENTRADAS / APPETIZER

Escoger una / Choice of one

**ENSALADA FLORENTINA** GF VG

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

**PÂTÉ DE CAMPAÑA** GF

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

## PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Escoger una / Choice of one

**POLLO BORDOLESA** GF

Vegetales al Vapor, Salsa Vino Tinto, Perejil  
Chicken Breast, Steamed Vegetables, Red Wine  
Bordelaise Sauce, Parsley

**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** VG

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

**COPA DE HELADO DE VAINILLA CON CHOCOLATE** GF

Salsa de Chocolate  
Organic Vanilla Ice Cream, Warm Chocolate Sauce

PRECIO POR PERSONA  
PRICE PER PERSON  
¢14,300 i.i.

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

VG Vegetariano GF Libre de Gluten

# PROVENCE

## ENTRADA / APPETIZER

Escoger una / Choice of one

---

### CREMA DE BRÓCOLI Y ESPINACA **GF** **K**

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

### ENSALADA FLORENTINA **GF** **VG**

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

## PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Escoger una / Choice of one

---

### POLLO BOURGUIGNON **GF**

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

### CREPA DE POLLO Y HONGOS

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

### SALMÓN A LA 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

---

### FINANCIER DE CHOCOLATE **VG**

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

### CREPA DE MANZANA **VG**

Crema Pastelera de Vainilla, Manzana Caramelizada, Helado  
de Vainilla  
Apple Crêpe, Vanilla Custard Cream, Caramelized Apple,  
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.**

**VG** Vegetariano **GF** Libre de Gluten **K** 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 <sup>GF</sup> <sup>K</sup>

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 <sup>GF</sup>

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

## POSTRE / DESSERT

Escoger una / Choice of one

---

### TARTA DE QUESO AZUL <sup>VG</sup>

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

### CREPA DE NUTELLA <sup>VG</sup>

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.**

<sup>VG</sup> Vegetariano <sup>GF</sup> Libre de Gluten <sup>K</sup> Keto

## ENTRADA/APPETIZER

Escoger una / Choice of one

---

### **PATÉ DE PATO**

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

### **ENSALADA DE TOMATE CON FETA**

Mix de Tomates, Crema de Queso Feta con Miel, Eneldo,  
Albahaca, Aderezo de Hierbas  
Tomato Mix Salad, Feta Cheese and Honey Cream, Dill, Basil,  
Herbs Dressing

## PLATO FUERTE/MAIN COURSE

Escoger una / Choice of one

---

### **LOMITO SALTEADO**

Salsa Dijonnaise, Vegetales al Vapor  
Sautéed Beef, 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/**APPETIZEREscoger 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 & AHUMADO**

Aderezo de Mostaza, Pepino, Eneldo

Fresh &amp; Smoked 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 COURSEEscoger 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** 

Papas Fritas

Grilled Tenderloin Beef, Green Peppercorn Sauce, Potato Fries

**POSTRE/**DESSERTEscoger una / *Choice of one***TARTE TATIN DE MANZANA** 

Helado de Vainilla Orgánica

French Apple Tartare, Homemade Vanilla Ice Cream

**CRÊPES SUZETTE AU GRAND MARNIER** 

Crepas, Naranja y Salsa de Grand Marnier

Crêpes, Orange and Grand Marnier Sauce

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢24,900 i.i.

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, Hearts of Palm, Cashews, Strawberries, Cherry Tomato, Raspberry Vinaigrette, Avocado

**BISQUE DE MARISCOS**

Bisque de Camarón, Mejillón, Almeja Blanca, Aceite de Hierbas, Tostadas con Mix de Quesos  
Shrimp Bisque, Mussels, White Clam, Herbs Oil, Bread Toast with Cheese Mix

**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, Limón, Perejil, Puré de Papas  
Sautéed Seabass, Butter, Lemon, Parsley, Potato Purée

**POLLO EN SALSA DE HONGOS** 

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

**CHATEAUBRIAND**

Vegetales de Temporada, Papas Fritas  
Salsa a Elegir entre Bearnaise, Pimienta Verde o Bordolesa  
Seasonal Vegetables, French Fries  
Choice of Sauce; Bernaise, 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 Crêpe, 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

## ENTRADA / APPETIZER

Escoger una / *Choice of one***TARTARE DE CORVINA** GF KCebolla Morada, Pepino, Culantro, Aderezo de Mostaza y Limón  
Seabass Tartare, Red Onion, Cucumber, Cilantro, Mustard &  
Lemon Dressing**MIL HOJAS DE CARACOLES**Mantequilla de Ajo y Perejil, Crema  
Puff Pastry, Snails, Wild Mushrooms, Garlic & Parsley Creamy  
Sauce**BISQUE DE MARISCOS**Bisque de Camarón, Mejillón, Almeja Blanca, Aceite de Hierbas,  
Tostadas con Mix de Quesos  
Shrimp Bisque, Mussels, White Clam, Herbs Oil, Bread Toast  
with Cheese Mix

GF K

## PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Escoger una / *Choice of one***ENSALADA DE ATÚN** GF KHuevo 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** VG GFSorbete de Sandía, Sorbete de Coco  
Watermelon & Coconut Homemade Sorbets**CREPAS DE FRESA** VGGrand Marnier, Helado de Vainilla  
Strawberry Crepe, Grand Marnier Sauce, Homemade Vanilla Ice  
Cream

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢28,000 i.i.

VG Vegetariano GF Libre de Gluten K Keto



# MENÚ DE MARIDAJE

PAIRING MENU



# MARIDAJE 1

## PASO 1 1ST COURSE

---

### **SOPA DE CEBOLLA GRATINADA**

Classic Grated French Onion Soup

### **CHARDONNAY**

Vino Blanco / White Wine

## PASO 2 2ND COURSE

---

### **SALMÓN A LA 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 3RD COURSE

---

### **CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA**

Vanilla Crème Brûlée

### **MALAMADO VIOGNIER**

Vino Fortificado / Fortified Wine

PRECIO POR PERSONA


PRICE PER PERSON

¢20,900 i.i.

Reservar con al menos 24 horas de antelación.  
Disponible para 8 personas en adelante.

*Reservations must be done at least 24 hours prior.*

*Available for 8 or more people.*

 Vegetariano

# MARIDAJE 2

## PASO 1 1ST COURSE

---

### **CRÈME BRÛLÉE DE QUESO DE CABRA**

Goat Cheese Crème Brûlée

### **CHARDONNAY**

Vino Blanco / White Wine

## PASO 2 2ND COURSE

---

### **POLLO BOURGUIGNON**

Champiñones Salteados, Brócoli, Zanahoria Mini, Salsa de Vino Tinto, Puré de Papa

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

### **MALBEC**

Vinto Tinto / Red Wine

## PASO 3 3RD COURSE

---

### **CREPA DE MANZANA**

Helado de Vainilla

Apple Crêpe, Vanilla Ice Cream

### **BRUT**

Vino Espumante Francés

French Sprakling Wine

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢23,500 i.i.

Reservar con al menos 24 horas de antelación.

Disponible para 8 personas en adelante.

*Reservations must be done at least 24 hours prior.*

*Available for 8 or more people.*

 Vegetariano  Libre de Gluten

# MARIDAJE 3

## PASO 1 1ST COURSE

---

### **TARTARE DE ATÚN**

Crema de Aguacate  
Tuna Tartare, Avocado Cream

### **GARNACHA**

Vino Rosado / Rosé Wine

## PASO 2 2ND COURSE

---

### **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 3RD COURSE

---

### **FINANCIER DE CHOCOLATE**

Helado de Avellana  
Chocolate Financier, Hazelnut Ice Cream

### **MALAMADO MALBEC**

Vino Fortificado / Fortified Wine

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢27,100 i.i.

Reservar con al menos 24 horas de antelación.  
Disponible para 8 personas en adelante.

*Reservations must be done at least 24 hours prior.  
Available for 8 or more people.*

 Vegetariano  Libre de Gluten

# MENÚ DE CAFÉ

COFFEE BREAK MENU



# COFFEE BREAK

## MAÑANA / MORNING

---

### **QUICHE LORRAINE**

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

### **TARTA DE MANZANA**

Pasta Hojaldre  
Apple Tart, Puff Pastry

### **JUGO DE NARANJA**

Orange Juice

### **CAFÉ O TÉ**

Coffee or Tea

PRECIO POR PERSONA  
PRICE PER PERSON  
¢7,900 i.i.

## TARDE / AFTERNOON

---

### **SÁNDWICH DE POLLO**

Chicken Sandwich

### **CREPA DE NUTELLA**

Helado de Vainilla y Salsa de Chocolate  
Nutella Crêpe, Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream

### **GASEOSA O JUGO NATURAL**

Soda or Natural Juice

### **CAFÉ O TÉ**

Coffee or Tea

PRECIO POR PERSONA  
PRICE PER PERSON  
¢10,600 i.i.

# MENÚ DE TÉ

TEA MENU



# MENÚ DE TÉ

## 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

### **SÁNDWICH DE POLLO**

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

## POSTRE/DESSERT

Escoger una / Choice of one

---

### **CREPA DE NUTELA**

Helado de Vainilla y Salsa de Chocolate  
Nutella Stuffed Crêpe, Vainilla Ice Cream, Chocolate Sauce

### **CAFÉ O TÉ NEGRO**

Coffee or Tea


### **GASEOSA O JUGO NATURAL**

Soda or Natural Juice

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢14,900 i.i.

 Vegetariano



# MENÚ DE 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** Omelette de Chile Morrón, Cebolla Caramelizada, Queso Gouda, Pan de Romero  
Bell Pepper Omelette, Caramelized Onions, Gouda Cheese, Rosemary Bread

## 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**Coffee + Cocktail  
(Mimosa, Bellini, Kir Royal)

PRECIO POR PERSONA

PRICE PER PERSON

¢20,800 i.i.

Reservar con al menos 1 semana de antelación.  
Disponible para 12 personas en adelante.  
*Reservations must be done at least 1 week prior.  
Available for 12 or more people.*

# MENÚ DE BEBIDAS

DRINKS MENU



# VINOS

## VINOS BLANCOS

WHITE WINE



<b>TRICKY RESERVA</b>	5 oz ₡3.700 i.i.	₡17.400 i.i.
Chardonnay-Viognier, Valle del Maule, Chile	8 oz ₡5.800 i.i.	
<b>SUBMISSION</b>		₡35.300 i.i.
Chardonnay, Napa Valley, Estados Unidos		
<b>ALTAVISTA</b>		₡33.900 i.i.
Torrontés, Mendoza, Argentina		
<b>LOLO</b>	5 oz ₡4.400 i.i.	₡21.500 i.i.
Albariño, Rías Baixas, España	8 oz ₡7.000 i.i.	
<b>SANTA MARGHERITA</b>		₡43.100 i.i.
Pinot Grigio, D.O.C Valdadige, Italia.		

## VINOS ESPUMANTES Y ROSADOS

SPARKLING WINE & ROSÉ



<b>LE CAVALIER</b>	5 oz ₡4.700 i.i.	₡24.300 i.i.
Riesling, Pinot Blanc, Sylvaner, Francia		
<b>MOËT ET CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL</b>		₡98.000 i.i.
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Francia		
<b>LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER</b>		₡99.400 i.i.
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Reims, Francia		
<b>LES PETITES JAMELLES</b>	5 oz ₡4.500 i.i.	₡21.900 i.i.
Rosé, Garnacha, Pays D´Oc, Francia	8 oz ₡7.100 i.i.	

# BEBIDAS

## VINOS TINTOS

RED WINE



<b>LUMA GRAN RESERVA</b> Pinot Noir, Valle del Maule, Chile	5 oz <b>¢4.600</b> i.i. <b>¢22.000</b> i.i.
<b>PIGMENTUM</b> Malbec, Mendoza, Argentina	5 oz <b>¢4.300</b> i.i. <b>¢21.000</b> i.i. 8 oz <b>¢6.900</b> i.i.
<b>VIÑA ALBALI</b> Tempranillo, Valdepeñas, España	5 oz <b>¢4.400</b> i.i. <b>¢21.300</b> i.i. 8 oz <b>¢7.100</b> i.i.
<b>ESTANCIA</b> Pinot Noir, Monterey, Estados Unidos	<b>¢30.900</b> i.i.
<b>FRANCISCAN</b> Cabernet Sauvignon, Napa Valley, Estados Unidos	<b>¢53.500</b> i.i.
<b>CHÂTEAU LA GRACE DIEU ST EMILION</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Bordeaux, Francia	<b>¢68.800</b> i.i.
<b>VIÑA SASTRE</b> Tinto Fino, Ribera del Duero, España	<b>¢51.800</b> i.i.
<b>VALDUERO UNA CEPA</b> Tempranillo, Ribera del Duero, España	<b>¢63.000</b> i.i.
<b>BODEGA DEL FIN DEL MUNDO</b> Pinot Noir, Patagonia, Argentina	<b>¢33.900</b> i.i.

## MOCKTAILS

<b>COCONUT LEMONADE</b> Crema de Coco, Jugo de Limón, Jarabe Simple, Leche Coconut Cream, Lemon Juice, Simple Syrup, Milk	<b>¢3.000</b> i.i.
<b>FRESH BLACKBERRY</b> Jarabe de Mora Especiado, Jugo de Limón, Jugo de Toronja, Ginger Beer Spiced Blackberry Syrup, Lemon Juice, Grapefruit Juice, Ginger Beer	<b>¢3.000</b> i.i.

# BEBIDAS

## REFRESCOS NATURALES NATURAL JUICE

<b>LIMONADA</b> Limonade	¢2.000 i.i.
<b>PIÑA</b> Pineapple	¢2.000 i.i.
<b>FRESA</b> Strawberry	¢2.000 i.i.
<b>LIMONADA CON HIERBABUENA</b> Spearmint Lemonade	¢1.900 i.i.

## AGUAS WATER

<b>ACQUA PANNA 700 ml</b>	¢5.200 i.i.
<b>AGUA SAN PELLEGRINO 700 ml</b>	¢5.400 i.i.

## CERVEZAS NACIONALES, IMPORTADAS NATIONAL & IMPORTED BEER

<b>IMPERIAL</b>	¢2.000 i.i.	<b>BAVARIA GOLD</b>	¢2.500 i.i.
<b>PILSEN</b>	¢2.000 i.i.	<b>CORONA</b>	¢3.000 i.i.
<b>HEINEKEN</b>	¢2.700 i.i.		

## CAFÉ Y TÉ COFFEE & TEA

<b>AMERICANO</b>	¢1.400 i.i.
<b>TE TWININGS</b> Tea	¢1.500 i.i.
<b>CAFÉ CON LECHE</b> Late	¢2.000 i.i.
<b>CAPUCCINO</b>	¢2.000 i.i.
<b>IRISH COFFEE</b>	¢4.500 i.i.

## AGREGUE A SU MENÚ ADD TO YOUR MENU

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

# MENÚ DE BOCADILLOS

SNACKS MENU



## SALADOS

---

<b>Vol au Vent Queso Cabra</b> Goat Cheese Vol au Vent	¢1.400 i.i.
<b>Vol au Vent de Palmito</b> Palm Heart Vol au Vent	¢1.500 i.i.
<b>Vol au Vent Hongos</b> Mushrooms Vol au Vent	¢ 1.000 i.i.
<b>Camembert empanizado, Salsa Fresa</b> Breaded Camembert, Strawberry sauce	¢3.000 i.i.
<b>Quiche Lorraine</b>	¢1.500 i.i.
<b>Arrollado Chile Morrón y Queso Cabra</b> Goat Cheese & Bell Pepper Roll	¢1.900 i.i.
<b>Canapé Pâté de Campagne</b>	¢1.800 i.i.
<b>Crepa Salmón Ahumado</b> Smoked Salmon Crêpe	¢1.500 i.i.
<b>Blini Salmón Ahumado</b> Smoked Salmon Blini	¢1.500 i.i.
<b>Caracol Provenzal</b> Provenzal Wild Mushrooms	¢1.500 i.i.
<b>Camarones Salteados</b> Sautéed Shrimp	¢3.000 i.i.
<b>Mejillones</b> Mussels	¢2.300 i.i.
<b>Steak Tartare</b>	¢2.400 i.i.

## DULCES

---

<b>Trufas de Chocolate</b> Chocolate Truffle	¢1.300 i.i.
<b>Profiterol de Crema</b> Cream Profiterol	¢1.000 i.i.
<b>Tartaleta de Maracuyá</b> Passion Fruit Tart	¢1.300 i.i.