MENU

TURN UP THE VOLUME

WAGYU JAPANESE BEEF

The Wagyu in a bovine breed native from Japan. Its meat is highly appreciated for its characteristics of taste, tenderness and juiciness, it is used for the preparation of gourmet dishes of high cost. Its fat is rigorously healthy for human consumption, as it contains a high percentage of unsaturated fatty acids and polyunsaturated, that helps to the immune system and the cellular development.

El Wagyu es una raza bovina originaria de Japón. Su carne es muy apreciada por sus características de sabor, terneza y jugosidad. Es utilizada para la preparación de platos gourmet de alto coste. Su grasa se considera muy sana por el alto porcentaje de ácidos grasos insaturados y poliinsaturados, los cuales ayudan al sistema inmunológico y el desarrollo celular.

	PESOS	USD
1.1 Kg-38oz Our Big Boy Tomahawk (For Two / ***Para Dos Personas***) ..... *900gr Nuestro Gran Tomahawk*	**$1,700**	**$85**
250 Grs - 8 Oz New Zealand Rack Of Lamb ..... *250gr Costillar De Cordero De Nueva Zelanda*	**$900**	**$45**
500g-17.5oz San Carlos, B.c. Wild-Caught Lobster Tail ..... *500gr Cola De Langosta Salvaje*	**$1,600**	**$80**
300g-10oz Strip Loin Wagyu ..... *300gr Tira De Lomo Wagyu*	**$2,760**	**$138**
210 Gr - 7 Oz Jumbo Shrimp ..... *210gr Camarones Jumbo*	**$700**	**$35**
350 Grms - 12 Oz Alaska King Crab ..... *350gr Cangrajo Rey De Alaska*	**$2,000**	**$100**

CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED FOODS FROM ANIMAL ORIGIN, SUCH AS BEEF OR LAMB, MAY RESULT IN AN INCREASED RISK OF FOODBORNE ILLNESS
EL CONSUMO DE PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS COMO LAS CARNES ROJAS DE TERNERA Y CORDERO, PUEDE RESULTAR EN UN INCREMENTO DEL RIESGO DE ENFERMEDADES

WEIGHT SHOWN BEFORE COOKED / *EL PESO MOSTRADO ES ANTES DE COCER*
OUR PRICES INCLUDES TAXES AND SERVICE / *NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SERVICIOS*

Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.
If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.

DAIRY PRODUCT *PRODUCTO LÁCTEO*
EGG *HUEVO*
TREE NUTS *NUECES*
PEANUTS *CACAHUATE*
SEEDS *SEMILLAS*
SHELLFISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS *MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS*
FISH *PESCADO*
SPICY *PICANTE*
MUSTARD *MOSTAZA*
CELERY *APIO*
SULFITES *SULFITOS*
SOY *SOYA*

Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

VEGETARIAN *VEGETARIANO*
VEGAN *VEGANO*
GLUTEN FREE *SIN GLUTEN*
SUGAR FREE *LIBRE DE AZÚCAR*

LES HORS D'OEUVRES

Ratatouille

Veggie stew with basil essence

Estofado de verduras con esencia de albahaca

Tartare de Bœuf

Traditional Beef Tenderloin Tartar with Sautéed Crispy Baguette and Truffled Slices

Tartar de Filete de Res Tradicional con Baguette Crujiente Salteado y Láminas de Trufa

Foie Gras

Foie Gras, Onion Gel, and Dijon Grain Mustard Balsamic Caramel Sauce

Foie Gras, Gel de Cebolla, Salsa de Mostaza Antigua Dijon, Balsámico y Caramelo

Beet Tartare de Fromage de Chèvre

Roasted Balsamic Beets, Goat Cheese Sauce, Capers and Green Salad

Betabel Rostizado con Balsámico, Salsa de Queso de Cabra, Alcaparras y Ensalada Verde

Rillettes aux Deux Saumon

Fresh and Smoked Salmon Dip, Crispy Baguette and Fresh Herbs Tossed Pickled

Dip de Salmón Fresco y Ahumado, Crujiente de Baguette y Pepinillos Encurtidos Aliñadas con Hierbas Frescas

Tarte au Fromage de Chèvre

Goat Cheese and Tomato Croissant with Basil and Olive Tapenade

Croissant de Queso de Cabra y Tomate servida con Albahaca y Puré de Aceitunas

LES SALADES

Salade d'Endives et Poires

Lettuce Salad with Pears served with Roquefort Dressing and Crotons

Ensalada de Lechuga con Pera y Aderezo de Queso Roquefort y Crotones

Salade au Chèvre

Mixed Greens Salad Topped with Goat Cheese, Truffled Slices, Trifled Oil

Ensalada Mixta de Lechugas con Queso de Cabra, Rebanadas de Trufa, Aceite de Trufa

LES SOUPES

Soupe à l'Oignon de la Grand-Mère

Traditional Onion Soup with Cheese Crusted Crouton

Sopa de Cebolla Tradicional y Crotón Gratinado con Queso

Bisque de Homard

Creamy Lobster Velouté Soup with Cognac Essence

Sopa Velouté Cremosa de Langosta Perfumada con Coñac

LES POISSONS

Saumon Poêlée

Salmon Filet, Sautéed Spinach, Crispy Potatoes and Bearnaise Sauce

Filete de Salmón, Espinacas Salteadas, Crujiente de Papas y Salsa Bearnesa

Moules au Safran et à la Moutarde

Mussel with Saffron and Mustard

Mejillones al Azafrán y Mostaza

Les Crevettes et la Chou-Fleur

Sautéed Shrimp with Cauliflower Vanilla Puree and Truffle Sauce

Camarones Salteados con Pure de Coliflor-Vainilla y Salsa de Trufa

LES VIANDES

Bœuf Bordelaise

Beef Tenderloin with Dauphinoise Potatoes and Bordelaise Sauce

Filete de Res con Patatas Dauphinoise y Salsa Bordalesa

Magret de Canard à l'Orange

Seared Duck Breast with Orange Juice Confit Carrots and Pome Pure

Pechuga de Pato Sellada con Zanahorias Confitadas en Jugo de Naranja y Puré de Papa

Carré d'agneau

Rack of Lamb With Mustard, Mint Marmalade and Cous Cous

Rack de Cordero a la Mostaza, Mermelada De Menta y Cous Cous

Le Petit Cochon

Chef's Special of the Day

Especialidad de la Casa

Champignons Bourguinon

Mushroom stew with red wine sauce and truffle essence

Estofado de Champiñones con salsa de vino tinto y Esencia de Trufa

DESSERTS EN VERRE

Tarte au Tatin

French Style Apple Tart, Crispy Puff Pastry

Tarta Estilo Francés, Pasta de Hojaldre Crujiente

Crême Brûlée

Caramelized Vanilla Crême Brûlée with Chocolate Eclair and Strawberries

Crême Brûlée de Vainilla Caramelizada con Eclairs de Chocolate y Fresas

Mousse au Chocolat

Decadent Chocolate Mousse, Hazelnut Praline and Raspberry Sauce

Mousse de Chocolate, Praliné de Avellanas y Salsa de Frambuesa

Crêpes Suzette

Orange Grand Marnier Buttery Crepes

Crepes con Mantequilla, Naranja, Mermelada de Chabacano y Grand Marnier