

ENTRADAS

- CAMEMBERT AL HORNO \$210
Al horno con compota de cebolla caramelizada
- TÁRTARA DE SALMÓN \$230
Cortada a cuchillo con cebolla morada, alcaparra frita e hinojo
- SOULVAKI DE RES \$340
Brochetas de Res a la parrilla con tzatzaki y papas.
- TOSTADA DE ATÚN \$120
Marinado en ponzu con mayonesa de chipotle y poro frito

ENSALADAS

- TABBULE \$140
Ensalada de trigo con perejil y jitomate
- COGOLLOS CÉSAR \$165
Parmigiano reggiano, anchoas & aderezo César
- POLLO \$180
Mezcla de lechugas con pollo orgánico, queso de cabra con aderezo de mostaza y miel
- ENSALADA GRIEGA \$180
Jitomate heriloom, pepino, cebolla morada, queso feta & zaatar

SOPAS & PASTAS

- SOPA DE LENTEJAS \$165
- HONGOS SILVESTRES \$165
- SOPA DE TORTILLA \$165
- LASAGNA BOLOGNESA \$310
- TAGLIATELLE
GAMBERETTI \$320
- RISOTTO DE HONGOS \$290

COCAS

- MARGHERITA \$195
- CUATRO QUESOS \$195
- PROSCIUTTO E HIGO \$195

PLATOS FUERTES

- HAMBURGUESA BLACK ANGUS \$290
Tocino, cebolla caramelizada & cheddar blanco
- FRENCH DIP AU JUS \$330
Baguette con roast beef, queso Emmental & Dijon
- POLLO AL BOURBON \$310
Pechuga de pollo al romero con miel y bourbon, puré de papa y verduras
- FILETE MIGNON \$450
Con salsa de oporto, prosciutto y espárragos
- PULPO A LAS BRASAS \$350
Con pesto y papa panadera.
- SALMÓN AL HORNO \$340
Con tzatziki de hinojo y pepino encurtido

SIDES

- PAPAS A LA FRANCESA CON PARMESANO Y TRUFA \$120
- PURÉ DE PAPA \$90
- VERDURAS A LA PARRILLA \$90
- ENSALADA VERDE \$90