

ENTRÉES

APPETIZERS

ENTRADAS

🍏 Tarte à la Niçoise, tapenade d'olives Kalamata
Tarte Niçoise with "Kalamata" olive tapenade
Tarta Niçoise con tapenade de aceitunas Kalamata

🍏 Mérou mariné au fenouil, blinis au blé tendre, écume de lait parfumé à la cardamome
Marinated grouper with fennel, buckwheat blinis and cardamom milk foam
Mero marinado con hinojo, blinis de trigo blando y espuma de leche aromatizada con cardamomo

Saumon mariné au sel fumé, mousseline d'avocats
Marinated salmon with smoked salt and avocado mousseline
Salmón marinado con sal de humo y muselina de aguacate

🍏🌱 Tartare de thon et tomate avec une petite touche piquante
Tomato and tuna fish tartare with a spicy touch
Tartar de atún y tomate con un toque de picante

Bonbons croquants au fromage de chèvre, aux fruits rouges, menthe fraîche, vinaigrette de Dijon
Crunchy goat cheese candies, wild berries and fresh mint, Dijon vinaigrette
Bombones crujientes de queso de cabra con frutos rojos, menta fresca y salsa vinagreta de Dijon

🍏 Salade verte en vinaigrette « Picadilly », oeuf poché et croûtons parfumés
Picadilly vinaigrette salad, poached egg and flavored croutons
Ensalada en vinagreta "Picadilly", huevo pochado y crotones perfumados

🍏 Raviolis de saumon fumé au fromage frais, peau de citron confit
Smoked salmon ravioli with fresh cheese and candied lemon peel
Raviolis de salmón ahumado y queso fresco con cáscaras confitadas de limón

Tarte Tatin aux champignons de saison, réduction de jus de cèpes et zeste de pamplemousse confit
Seasonal mushroom Tatin pie, juice reduction of ceps and candied grapefruit zest
Tarta Tatin de champiñones de temporada, reducción de jugo de hongos silvestres y cascara de toronja confitada

🍏 *These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet*
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌱 *These are gluten free dishes*
Son platillos libres de gluten

SOUPES
SOUPS
SOPAS

Soupe à l'oignon gratinée au fromage suisse

French onion soup “au gratin” with Swiss cheese

Sopa de cebolla gratinada con queso suizo

Soupe de crustacés en bouillabaisse, aioli et croûtons

Shellfish soup bouillabaise with “aioli” and croutons

Sopa de crustáceos a la bouillabaise con “aioli” y crutones

DE LA MER
FROM THE SEA
DEL MAR

Filet de mérrou à la vapeur de fenouil, petits pois et émulsion d'anis étoilé

Fennel steamed grouper fish filet, peas and star anise emulsion

Filete de mero al vapor de hinojo, chícharos y emulsión de anís estrella



🌿 Pargo à la plancha parfumé au romarin, mini ratatouille provençale et jus de poivron

Rosemary scented grilled red snapper, provençal mini ratatouille and bell pepper juice

Chillo a la plancha perfumado al romero con mini ratatouille provenzal y jugo de pimientos



🌿 Saint Jacques snackées, beurre de citron et herbes fraîches, purée de carottes au cumin

Seared sea scallops, lemon butter and fresh herbs with mashed carrots flavored with cumin

Vieiras selladas, mantequilla de limón, hierbas frescas con puré de zanahoria al comino



🌿 Saumon mi cuit au beurre blanc, mélange de chlorophylle

Seared salmon with “beurre blanc” sauce and chlorophyll mix

Salmón “mi cuit” con salsa de “beurre blanc” y mezcla de clorofila



🌿 Filet de thon accompagné d'une compotée de tomates acidulées

Seared tuna fish filet with acidulated tomato jam

Filete de atún acompañado de compota de tomates acidulados

Escargot confit maître d'hôtel, crème de courge, réduction d'huile verte

Confit escargot maître d' hôtel with pumpkin cream and green oil reduction

Escargot confitado maître d' hotel con crema de calabaza de Castilla y reducción de aceite verde

DE LA TERRE
FROM THE LAND
DE LA TIERRA

Filet de bœuf flambé au Cognac, compotée d'oignons au vin de Porto, mousseline de pommes de terre
Beef tenderloin finished with flambéed Cognac, onion confit with Port wine and potato mousseline

Lomo de res flameado al Cognac, compota de cebolla al Oporto y muselina de papas

Entrecôte grillée, sauce aux champignons et cèpes, petites pommes de terre sautées
Grilled Rib eye with mushrooms and Porcini sauce along with sautéed new potatoes

Rib eye a la parrilla con salsa champiñones y porcini con papas salteadas

☞ Tartare de boeuf traditionnel avec des pommes frites ou le choix « aller retour »
Traditional raw beef tartare with French fries, or the option of seared “upside down”.

Tártara de res tradicional con papas fritas o la opción de vuelta y vuelta

Poitrine de poulet fermier aux deux moutardes accompagnée de son riz pilaf
Range chicken breast with double mustard sauce accompanied with rice pilaf

Pechuga de pollo de corral a las dos mostazas y arroz pilaf

Filet Mignon aux trois poivres, jardinière de légume
Filet Mignon in three peppercorn sauce with vegetable jardinière

Filet Mignon en salsa de tres pimientas con jardinera de verduras

VEGETARIAN MENU | MENÚ VEGETARIANO

ENTRÉES

APPETIZERS

ENTRADAS

- 🍷 Tarte à la Niçoise, tapenade d'olives Kalamata
Tarte Niçoise with "Kalamata" olive tapenade
Tarta Niçoise con tapenade de aceitunas Kalamata

- 🍏🌿 Tartare de tomates, courgettes et poivrons rouges avec une petite touche piquante
🌿 ***Tomato Tartar, zucchini and red bell peppers with a spicy touch***
Tartar de tomates, calabacín y pimientos rojos con un toque de picante

- 🍷 Bonbons croquants au fromage de chèvre, aux fruits rouges, menthe fraîche, vinaigrette de Dijon
Crunchy goat cheese candies, wild berries and fresh mint, Dijon vinaigrette
Bombones crujientes de queso de cabra con frutos rojos, menta fresca y salsa vinagreta de Dijon

- 🍏🍷 Salade verte en vinaigrette « Picadilly » et croûtons parfumés
Picadilly vinaigrette salad and flavored croutons
Ensalada en vinagreta "Picadilly" y crotones perfumados

- 🍏🍷 Tarte Tatin aux champignons de saison et zeste de pamplemousse confit huile d'olive à la coriandre
Seasonal mushroom Tatin pie and confit grapefruit peel, olive oil in coriander
Tarta Tatin de champiñones de temporada y cascara de toronja confitada, aceite de oliva al cilantro

SOUPE

SOUP

SOPA

- 🍷 Soupe à l'oignon gratinée au fromage suisse
French onion soup "au gratin" with Swiss cheese
Sopa de cebolla gratinada con queso suizo

PLATS PRINCIPAUX
MAIN COURSES
PLATOS FUERTES

- 🍏🌿 Mini ratatouille provençale, tomates étuvées acides et jus de poivron rouge
🌿 **Provençal mini ratatouille with acidulated tomato compote and bell pepper juice**
Mini ratatouille provenzal con compota de tomate acidulado y jugo de pimientos

- 🍏🌿 Mélange de chlorophylle, beurre de citron et herbes fraîches, purée de carottes au cumin
🌿 **Chlorophyll mixture, lime butter and fresh herbs, cumin carrot puree**
Mezcla de clorofila, mantequilla de limón y hierbas frescas, puré de zanahoria al comino

- 🍏🌿 Tofu et compotée d'oignons au vin de Porto, mousseline de pommes de terre
🌿 **Tofu in Port wine onion compote, potato mousseline**
Tofu en compota de cebolla al vino de Oporto, muselina de papas

- 🌿 Crêpes farci de jardinière de légumes aux deux moutardes accompagnées de son riz pilaf
🌿 **Stuffed vegetable crêpe in two mustards accompanied with rice pilaf**
Crepa rellena de jardinera de verduras a las dos mostazas y arroz pilaf

🍏 **These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet**
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 **These are ovo lacto vegetarian dishes**
Son platillos ovo lacto vegetarianos

🌿 **These are gluten free dishes**
Son platillos libres de gluten

🌿 **These are vegan dishes**
Son platillos veganos