

LA BRASSERIE
BISTRO CUISINE

ENTRADAS / APPETIZERS

SALMON CURADO EN PASTÍS (GF, LF) ENSALADA DE HINOJO Y CHALOTA, VINAGRETA DE SEMILLAS DE MOSTAZA	295
SALMON CURED IN PASTIS FENNEL AND SHALLOT SALAD, MUSTARD SEEDS VINAIGRETTE	
CALLOS AL SARTÉN (GF) TARTAR DE CANGREJO, VELOUTÉ DE CHÍCHARO Y PEREJIL	310
PAN SEARED SCALLOPS CRAB TARTAR, GREEN PEA AND PARSLEY VELOUTÉ	
ESCARGOT CON MANTEQUILLA (GF) DE PROVENZA	265
ESCARGOT WITH BUTTER FROM PROVENZA	
FOIE GRAS SELLADO HIGOS, MERMELADA DE CEBOLLA, PAN RUSTICO	285
PAN SEARED FOIE GRAS FIGS, ONION MARMALADE, RUSTIC BREAD	
COL CONFITADA (GF, VEGA) SELLADA CON PURE DE NABO TRUFADO	260
CONFIT AND SEARED CABBAGE TRUFFLED TURNIP PURE	

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DE ENDIVIAS ASADAS (GF VEG) MANZANA VERDE, MOUSSE DE ROQUEFORT, VINAGRETA DE NUEZ DE LA INDIA	175
GRILLED ENDIVES SALAD GREEN APPLE, ROQUEFORT MOUSSE, CASHEWS VINAIGRETTE	
ENSALADA DE CALABAZA ROSTIZADA (GF) MEZCLA DE VERDES, JAMÓN IBÉRICO, MACADAMIA Y JEREZ	225
ROASTED PUMPKIN SALAD GREENS, IBERIC HAM, HAZELNUT AND SHERRY WINE	
TARTAR DE CHAMPIÑÓN PORTOBELO (GF, VEGA) EMULSIÓN DE ZANAHORIA, BERRO	215
PORTOBELO MUSHROOM TARTAR CARROT EMULSIÓN, WATERCRESS	

SOPAS / SOUPS

CREMA DE COLIFLOR (GF) CON TRUFA	195
CREAM OF CAULIFLOWER WITH TRUFFLE OIL	
SOPA DE CEBOLLA (LF) CROTONES, GRUYERE	185
ONION SOUP CROUTONS, GRUYERE CHEESE	

PLATILLOS FUERTES / MAIN COURSE

MERO ASADO (GF) BEURRE BLANC, RATATOUILLE	320
GRILLED GROUPER BEURRE BLANC, RATATOUILLE	
PANACHÉ DE ESPÁRRAGOS (VEGA) GAZPACHO DE ALMENDRA Y OLIVO	220
ASPARAGUS PANACHÉ ALMOND AND OLIVE GAZPACHO	
PATO ROSTIZADO SALSA DE NARANJA, ARROZ CREMOSO DE ESPINACAS	375
ORANGE SAUCE CREAMY SPINACH RICE	
BALLOTINA DE POLLO EN SU JUGO DE COCCIÓN, RAGU DE LENTEJAS, VERMOUTH	290
CHICKEN BALLOTINE LENTIL RAGU, VERMOUTH	
FILETE DE RES AL SARTÉN MIL HOJAS DE PAPA, REDUCCIÓN DE VINO TINTO	375
PAN SEARED BEEF FILET POTATOE MILLE -FEUILLE, RED WINE REDUCTION	
PIERNA DE CORDERO BRASEADA (GF) PURE DE PAPA CON AJO, CHICHAROS, HIERBAS FRESCAS	375
BRAISED LEG OF LAMB GARLIC MASHED POTATOES, GREEN PEAS, FRESH HERBS	
CREPA DE ESPINACA (VEG) AL VINO BLANCO, SALSA DE FLOR DE CALABAZA	190
WHITE WINE SPINACH CREPE ZUCCHINI BLOSSOM SAUCE	

POSTRES / DESSERTS

PERAS AL VINO TINTO (GF) HELADO DE VAINILLA	160
PEARS IN RED WINE REDUCTION VANILLA ICE CREAM	
TARTA TATIN DE MANZANA APPLE TART TATIN	160
CREME BRULE	160

MENU NIÑOS / KIDS MENU

CREPA DE JAMÓN Y QUESO HAM AND CHEESE CREPE	160
MEDALLÓN DE RES	160
NUGGETS DE POLLO, PAPAS FRITAS CHICKEN NUGGETS, FRENCH FRIES	160