

ENTRÉES FROIDES  
**COLD APPETIZERS**  
ENTRADAS FRIAS

---

- ☞ Salade de fromage de chèvre à la roquette, figues fraîches, pignons et vinaigrette au miel  
***Arugula and goat cheese salad, fresh figs, pine nuts and honey vinaigrette***  
*Ensalada de queso de cabra con hojas de rúcula, higos frescos, piñones y vinagreta a la miel*
- ☞ Salade de langouste, pain d'épices, vinaigrette écarlate et copeaux d'asperge  
***Lobster salad, spiced bread, scarlett vinaigrette and asparagus shavings***  
*Ensalada de langosta, pan de especias, vinagreta escarlata y virutas de espárragos*
- ☞ Feuilles de laitues, Camembert, suprêmes d'orange, compote de poires rôties et sauce moutarde  
***Lettuce leaves, Camembert cheese, orange wedges, roasted pear compote and mustard dressing***  
*Hojas de lechugas, queso Camembert, supremas de naranja, compota de pera rostizada y aderezo de mostaza*
- ☞ Foie gras de canard, cœur de romaine, sel de pétales de rose et sorbet aux fruits rouges  
***Duck foie gras, romaine lettuce, rose petals salt and red berries sorbet***  
*Foie gras de pato, corazón de lechuga romana, sal de pétalos de rosa y sorbete de frutos rojos*
- ☞ Saumon fumé sur blini, crèmeux de fromage frais à l'aneth et caviar de citron  
***Blinis with smoked salmon, dill cream cheese and lime caviar***  
*Blinis de salmón ahumado con cremoso de queso fresco y eneldo con caviar de limón*

ENTRÉES CHAUDES  
**HOT APPETIZERS**  
ENTRADAS CALIENTES

---

Escargots façon Bourguignonne et crème de persil, petits légumes sautés en étui de pâte phyllo

***Bourguignon style buttered snails and parsley cream sauce,  
sautéed vegetables and filo tart shell***

*Escargots á la Bourguignone y crema de perejil, verduritas salteadas y concha de pasta filo*

Aumônière de ragoût de champignons et velouté à la crème

***Aumônière style crepes, stuffed with mushroom ragout and cream velouté***

*Finas crepas en “aumônière” rellenas de ragú de champiñones velouté a la crema*

- ☞ Coquilles Saint-Jacques à la compote de potiron au romarin, croustillant d’aubergine et sauce à l’ échalote
- Sea scallops with rosemary pumpkin compote, eggplant chips and  
scented sauce with shallots***
- Callos de hacha con compota de calabaza al romero, chips de berenjena y salsa perfumada con  
escalonias*

SOUPE  
**SOUPS**  
SOPAS

---

Soupe à l’oignon en crôte

***Classic onion soup and poultry broth in a mille-feuille crust***

*La clásica sopa de cebolla y caldo de ave en costra de mil hojas*

- ☞ Bisque de langouste au Cognac, émulsion de poirreau et pomme de terre
- Lobster bisque with Cognac, emulsified with potato and leek***
- Sopa de langosta flameada al Coñac, emulsionada con poro y papa*

DE LA MER  
**FROM THE SEA**  
DEL MAR

---

- ☞ Filet de dorade coryphène grillé, sauce vin blanc à l'estragon, puré de pomme de terre à l'huile d'olive vierge  
***Grilled mahi mahi fillet, tarragon and white wine sauce, homemade mashed potatoes with extra virgin olive oil***  
*Filete de mahi mahi a la parrilla, salsa de vino blanco al estragón, puré casero de papa con aceite de oliva extra virgen*
  
- ☞ Crevettes sautées, ratatouille provençale au basilic  
***Sautéed shrimp, Provençal-style vegetable ratatouille with a touch of basil***  
*Camarones salteados, provenzal de verduras en ratatouille con toque de albahaca*
  
- ☞ Filet de mérrou à la plancha, sauce vierge au vinaigre balsamique et courgette vapeur  
***Grilled grouper fillet, virgin sauce with balsamic vinegar reduction and steamed zucchini***  
*Filete de mero a la plancha, salsa virgen con reducción de vinagre balsámico y calabacín al vapor*

Filet de loup de mer à la plancha, compote d'oignons rouges, croquettes de pomme de terre à l'huile de truffe, essence de champignons et légumes au sel fumé

***Grilled sea bass, red onion compote, truffle oil potato croquettes, mushroom reduction and vegetables with smoked salt***

*Robalo a la plancha, compota de cebolla roja, croquetas de papas con aceite de trufas, reducción de esencia de champiñones y verduras a la sal ahumada*

DE LA FERME  
**FROM THE LAND**  
DE LA TIERRA

---

- ☞ Suprême de volaille farci de duxelle, sauté d'épinards, pommes fondantes et jambon cru croustillant  
***Mushroom duxelle stuffed chicken breast, sautéed spinach, fondant potatoes and crispy serrano ham***  
*Pechuga de ave rellena con duxelle de champiñon, salteado de espinaca, papas fondant y crujiente de jamón*
- ☞ Filet de bœuf grillé au poivre de Jamaïque, sauce Béarnaise et pommes Pont-Neuf  
***Grilled beef tenderloin with allspice mignonette, béarnaise sauce and Pont-Neuf potatoes***  
*Lomo de res a la parrilla con mignonette de pimienta de Jamaica, salsa bearnesa y papas Pont-Neuf*
- ☞ Filet mignon poêlé, réduction de Cabernet et puré de pomme de terre à l'huile de truffe  
***Grilled filet mignon with Cabernet Sauvignon reduction and mashed potatoes with truffle oil***  
*Filete miñón a la plancha con reducción de Cabernet Sauvignon y puré de papa al aceite de trufa*
- ☞ Magret de canard en réduction de Porto, compote de pommes acides et petits légumes croquants  
***Duck breast with Port wine reduction, Granny Smith apple compote and crispy vegetables***  
*Magret de pato con reducción de vino de Oporto, compota de manzana ácida y verduritas crujientes*
- ☞ Carré d'agneau provençal, jus au thym et tian de courgette  
***Rack of lamb in garlic and parsley crust with thyme sauce and zucchini tian***  
*Costillar de cordero en costra de ajo y perejil con salsa de tomillo y tian de calabacín*

---

☞ *These are gluten free dishes | Son platos libres de gluten*

***Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.***

*El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.*

# VEGETARIAN MENU

## MENU VEGETARIANO

---

### SALADE

#### SALADS

#### ENSALADAS

---

- 🌿 Salade de légumes croquants et vinaigrette au Xéres  
***Crispy vegetables salad with sherry vinaigrette***  
*Ensalada de vegetales crujientes y vinagreta de jerez*
- 🌿 Salade de quinoa tiède, roquette, oignon rouge et tomate cerise  
***Warm quinoa and arugula salad, cherry tomatoes and red onion***  
*Ensalada tibia de rucula, quinoa, tomates cherry y cebolla morada*

### ENTRÉES CHAUDES

#### HOT APPETIZERS

#### ENTRADAS CALIENTES

---

- 🍄 Crêpes aux champignons en sauce crèmeuse aux épinards  
***Mushrooms crepes served with spinach sauce***  
*Crepas de champiñones con salsa de espinacas*
- 🍄 Panier croustillant d' épinards étuvés et fruits secs grillés  
***Phyllo basket with spinach stew and toasted dry fruit***  
*Cesta de pasta phyllo con espinacas estofadas y frutos secos tostados*

ENTRÉES FROIDES  
**COLD APPETIZERS**  
ENTRADAS FRÍAS

---

- 🌿 🍴 Terrine de lentilles, champignons Portobellos confit et gelée de betterave  
***Lentils paté served with portobello mushrooms confit and beetroot jelly***  
*Pâté de lentejas con portobello confitado y gel de betabel*
- 🌿 Tapenade végane d'olives et câpres sur tartines croustillantes  
***Vegetarian tapenade with olives and capers on crispy breads slices***  
*Tapenade vegetariana con aceitunas y alcaparras sobre tostada de pan crujiente*

SOUPE  
**SOUPS**  
SOPAS

---

- 🌿 🍴 Bouillon clair aux champignons, légumes de saison et huile d'olive vierge extra  
***Clear mushrooms broth with seasonal vegetables and extra virgin olive oil***  
*Sopa ligera de champiñón y vegetales con aceite de olivo extra virgen*

LA PATE  
**PASTA**  
LA PASTA

---


- 🍴 🌿 Jardinière aux légumes de saison et huile d'olive, fines tranches d'ail et basilic frais  
***Capellini jardiniere sauteed with seasonal vegetables on extra virgin olive oil, sliced garlic and fresh chopped basil***  
*Capellini jardiniere salteado con vegetales de temporada, aceite de oliva extra virgen, laminas de ajo y albahaca*


PLATS PRINCIPAUX  
**MAIN COURSES**  
PLATOS PRINCIPALES


---

- 🌱  Charlotte d'aubergine et son cœur de ratatouille  
***Eggplant charlotte stuffed with ratatouille***  
*Carlota de berenjenas rellena con ratatouille*
  
- 🌱  Riz pilaff aux amandes grillées et raisins secs  
***Pilaf rice with almonds and raisins***  
*Arroz pilaf con almendras y uvas pasas*
  
- 🌱   Blanquette de champignons et artichauts frais  
***Artichokes and mushrooms blanquette***  
*Blanquette de alcachofas con champiñones*
  
- 🌱   Cassoulet de champignons blancs et haricots secs  
***Wild mushrooms and beans cassoulet***  
*Cassoulet de champiñones silvestres y frijoles*

---

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

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

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

## DESSERTS POSTRES

---

- 🌱 🥚 Fromages assortis, fruits des bois et fruits séchés  
***Assorted cheese platter served with dried fruit and nuts***  
*Selección de quesos acompañada de nueces y frutos secos*
  
- 🌱 🥚 Gateau au fromage frais, petit sauté de fraises à la menthe et sorbet  
***Cheesecake, sautéed strawberries with fresh mint and strawberry sorbet***  
*Pastel de queso ligero, salteado de fresas a la menta fresca y sorbete de fresa*
  
- 🌱 🥚 Crème brûlée à la vanille, tuile de cacahuète et noix de coco rapée  
***Vanilla crème brûlée with brown sugar, peanuts and freshly grated coconut cookie***  
*Crema a la vainilla, quemada con azúcar de moscabado, teja larga de cacahuete y coco fresco rallado*
  
- 🥚 Crêpe farcie d'écume de Cointreau, gélatine d'orange et zestes confits  
***Crepe filled with Cointreau foam, orange jelly and candied orange zest***  
*Crepa rellena de espuma de Cointreau, gelatina de naranja y juliana confitada*

---

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

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



🍫 Gateau fondant au chocolat, crème glacée au chocolat et coulis de framboise  
***Chocolate coulant, chocolate ice cream and raspberry coulis***  
*Fondant de chocolate, crema helada de chocolate y coulis de frambuesa*

🍫 Tarte fine de pomme acidulée servie tiède, sauce caramel, glace à la cannelle et poudre d'épices  
***Thin French apple tart served warm with caramel sauce, cinnamon ice cream and spices***  
*Tarta fina de manzana acidulada, servida tibia con salsa de caramelo, helado de canela y tierra de especias*

🌿 🍫 Nos glaces et sorbets maison  
***Assorted homemade ice cream and sorbets***  
*Nuestros helados y sorbetes caseros*

🍫 Tarte chocolat aux amandes, sorbet à l'orange et écorces confites  
***Chocolate and almond tart, orange sorbet and candied orange peel***  
*Tarta de chocolate y almendras, sorbete de naranja y piel confitadas*

---

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

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

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