

## Menu Festival Gourmet

### **ENTRADAS / APPETIZERS**

**PESOS**

**HIGADO DE PATO AL TORCHON, BRIOCHE, FRESAS Y TOMATE CHERRY MACERADO**

**\$ 208**

FOIE GRAS TORCHON, BRIOCHE TOAST, STRAWBERRY MACERATED CHERRY TOMATOES

**CRUJIENTE DE CERDO, PIÑA ASADA, COMPOTA DE CEBOLLA CARMELIZADA CON CHIPOTLE, MAIZ FRITO**

CRISPY PORK BELLY, GRILLED PINEAPPLE, CARMELIZED ONION CHIPOTLE COMPOTE, CORN FRITTER **95**

**NICOISE CON CARPACCIO DE ATÚN, HUEVO DE CODORNIZ, TAPENADE, MERMELADA DE**

**129**

**TOMATE CON ANCHOAS, ENSALADA DE EJOTES Y PAPAS**

CARPACCIO TUNA NICOISE, QUAIL EGG, OLIVE TAPENADE, YELLOW TOMATO ANCHOVY JAM, HARICOTS VERTS, POTATO SALAD

**PANNA COTTA DE COLIFLOR, CAVIAR DE SALMON AHUMADO, ENSALADA DE CÍTRICOS**

**95**

CAULIFLOWER PANNA COTTA, SMOKED SALMON, CAVIAR, CITRUS SALAD

**CALLO DE HACHA SALTEADO, COSTILLA DE RES CON SOYA, CILANTRO, CRUJIENTE DE AJONJOLI**

**129**

SEARED SEA SCALLOPS, SWEET SOY BRAISED SHORT RIB, CILANTRO, SESAME CRISP

**BISQUE DE LANGOSTA, FLOR DE HOJALDRE, HIERBAS FINAS**

**92**

BUTTER POACHED LOBSTER BISQUE, PUFF PASTRY FLEURON, FINES HERBS

### **PLATOS FUERTES/ENTREES**

**FILETE DE ROBALO CON HINOJO, CAMARÓN CON PERNOD Y TOMATES, PURÉ DE PAPAS, SALSA DE ANÍS ESTRELLA**

FENNEL ROASTED SEA BASS, PERNOD SHRIMP & TOMATOES, POTATO PUREE, STAR ANISE SAUCE **218**

**DORADO CON PAPAYA VERDE, CACAHUATES, TOMATE CHERRY, CHILE SERRANO, COUSCOUS DE PIÑA**

MAHI MAHI, GREEN PAPAYA, PEANUTS, CHERRY TOMATOES, SERRANO CHILE PINEAPPLE COUSCOUS **208**

**LANGOSTA POCHADA, RISOTTO CON AZAFRÁN, VERDURAS PARISIENNE**

**315**

POACHED LOBSTER, SAFFRON RISOTTO, PARISIENNE VEGETABLES

**NEW YORK, TART TATIN DE TOMATES, CHAMPIÑONES, ESPÁRRAGOS, MENTA, SALSA BORDALESA 290**

NEW YORK, TOMATO TART TATIN, WILD MUSHROOMS, ASPARAGUS, MINT, SAUCE BORDELAISE

**MEDALLONES DE TERNERA, HÍGADO DE PATO SALTEADO, ESPARRAGOS, TRUFA NEGRA, PUDÍN DE PAN CON TOMILLO, SALSA PERIGORD 295**

VEAL MEDALLIONS, SEARED FOIE GRAS, ASPARAGUS, BLACK TRUFFLES, THYME BREAD PUDDING, SAUCE PERIGORD

**COSTILLA DE RES, COSTRA DE TUÉTANO, BETABEL MARINADO, PURÉ DE COLINABO 208**

BRAISED SHORT RIB, BONE MARROW CRUST, PICKLED BABY BEETS, CELERIAC PUREE

## **POSTRES/DESSERTS**

**POT DE CRÈME DE CHOCOLATE, MOUSSE DE CAMELO, SAL DE MAR 72**

CHOCOLATE POT DE CRÈME, CARAMEL MOUSSE, SEA SALT

**MOUSSE DE COCO , FRUTA TROPICAL, MERENGUE DE COCO, SORBETE DE LIMÓN, TIRAS DE CHILE 72**

FROZEN COCONUT MOUSSE, TROPICAL FRUIT, TOASTED COCONUT MERINGUE, LIME ICE, CHILE THREADS

**FINANCIER DE ALMENDRAS, CUAJADA DE LIMÓN, BRULÈE DE CIRUELA, ALBAHACA , COUS COUS CONFITADO**

ALMOND FINANCIER, LEMON CURD, PLUM BRULÉE, BASIL, CANDIED COUS COUS 72