

Delicias Frías

ENSALADA "AVEC"



Mezcla de hojas frescas con vinagreta virgen de oliva - limón real, espuma delicada de queso de cabra, lentejas Beluga crocantes, endivias tiernas, medallón de langosta cocido a baja temperatura (alto vacío), esencia de nuez y ceniza de poro

CALLO DE HACHA EN SALSA DE AZAFRÁN



Delicados callos de hacha sellados al sartén en aceite de oliva y flameados delicadamente con brandy, lo que realza su carácter marino con sutiles notas aromáticas. Se bañan con una fina salsa de azafrán, de textura aterciopelada y elegante profundidad, complementada con el contraste de un crocante de poro caramelizada que aporta equilibrio y sofisticación al conjunto

SALMÓN DEL ATLÁNTICO CURADO AL ENELDO Y PIMIENTA ROSA



Láminas de salmón curado con eneldo fresco y notas de pimienta rosa, sobre una emulsión aterciopelada de anguila ahumada. Acompañado de verduras orgánicas marinadas en vinagreta virgen, finalizado con un crocante de pan de especias. Una composición delicada, equilibrada en textura y sabor, pensada para paladares exigentes

TERRINA DE FOIE GRAS AVEYRON



Terrina artesanal de foie gras, acompañada de cebollitas caramelizadas al Jerez, gel de manzana verde ligeramente acidulada, helado de pan brioche tostado. Se realza con una delicada salsa de frambuesa infundada con pimienta negra Sichuan, coronada con un crocante de pasta philo y semillas de amapola. Una experiencia sofisticada, de contrastes sutiles y equilibrio perfecto



LÁCTEOS

NUECES



SOYA

PESCADO



SULFITOS

SIN GLUTEN



SEMILLAS

MARISCOS, MOLUSCOS
Y CRUSTÁCEOS

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

Delicias Calientes

CAPUCHINO DE LANGOSTA CON ESENCIA MARINA Y TRUFA



Bisque de langosta emulsionada y enriquecida con crema trufada, presentada en forma de capuchino. Crocante de semillas y patitas de camarón rostizadas en mantequilla clarificada, puré suave de ajo y flor de tomillo finalizado con un polvo de langosta, que realza los sabores del mar con profundidad y elegancia

SOPA TRADICIONAL FRANCESA DE CEBOLLA GRATINADA



Clásica sopa de cebolla caramelizada al estilo parisino, enriquecida con caldo oscuro y gratinada al horno con pan campesino y queso gruyere gratinado. Reconfortante, intensa y profundamente aromática

ESCARGOTS Á LA BOURGUIGNONNE



Caracoles servidos en su concha al estilo "Bourguignonne", con mantequilla "persillade" (ajo y perejil fresco) y un sutil destello de anís. Una especialidad francesa que rinde homenaje a la tradición en su máxima expresión



LÁCTEOS



SEMILLAS



MARISCOS, MOLUSCOS
Y CRUSTÁCEOS

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

Pescados y Mariscos

ENCAJE DE KATAIFI

Camarón marinado en miel de cardamomo ahumado, envuelto en una farsa de mariscos y en un crujiente encaje de pasta Kataifi. Servido sobre una salsa de champagne al curry verde, perfumado con aceite de eneldo. Acompañada de espárragos a la parrilla y furikake. Un tributo al Océano Índico.

LOMITO DE PESCADO BLANCO AL VACÍO, ESENCIA DE PERNOD E HINOJO

Filete de pescado blanco cocido al vacío en infusión de hinojo y Pernod, servido sobre un puré de chícharo refinado a la mantequilla. Acompañado de salsa de langosta estilo San Marco y delicados "black ñoquis" cocidos al vapor. Una composición suave, aromática y muy elegante.

COCOTTE DE MARISCOS AL VAPOR DE ENEBRO

Mariscos nobles - camarón, callo de hacha, pulpo, langosta y cangrejo de concha suave, con col anisada confitada al vapor de bayas de enebro. Acompañado de vegetales y una delicada salsa de Chardonnay. Un plato generoso, con alma de océano y fragancia de tierras.

MEDALLÓN DE SALMÓN CON PIEL CROCANTE Y BEURRE ROUGE

Medallón de salmón con piel crocante de arroz texturizado, sobre un risotto cremoso al vino tinto y queso de cabra. Acompañado de una salsa beurre rouge y puré untuoso de zanahoria. Contrastes marcados, equilibrio profundo.

 LÁCTEOS

 PESCADO

 SULFITOS

 MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

Carnes y Aves

FILETE WELLINGTON

Filete de res en cocción término medio, envuelto en fino hojaldre dorado, con duxelle de champiñones, hojas de espinacas salteadas, jamón serrano y morilla rellena. Servido con puré de ajo asado y un jugo profundo de carne, realzado con esencia de trufa negra. Una interpretación moderna de un clásico atemporal

MAGRET DE PATO A LA NARANJA Y GRAND MARNIER

Magret de pato en su punto, sobre albedo cítrico, acompañado de crumble de piñones tostados, pétalos de cebolla roja asada, juliana de naranja fresca, papa fondant, y col morada confitada. Finalizado con un jugo corto de pato perfumado al Grand Marnier y naranja amarga. Un juego de matices entre dulzor, acidez y sutileza

NAPOLEÓN DE RES "BOURGUIGNON" Y COSTILLAS DE CORDERO

Interpretación en capas del boeuf bourguignon, montado como un Napoleón de parmentier fun. Acompañado de costillas de cordero aromatizadas con flor de tomillo, jugo de cordero y ternera, lágrimas de aceite de trufa negra. Un plato robusto, elegante y profundamente francés

SHORT RIB EN COCCIÓN LENTA, ESPUMA DE FOIE GRAS

Costilla corta de res cocinada durante 18 horas en su propia marinación de vino tinto y guarnición aromática. Servida con puré de papa, crujiente de philo al romero, espuma cremosa de foie gras y un bouquet de verduras baby. Un homenaje a la técnica, el tiempo y la intensidad

PORK BELLY ESTILO NORMANDÍA, TIERRA DE MI ABUELA

Panceta de cerdo marinada en cerveza y sidra, cocida lentamente hasta alcanzar textura placentera, acompañada de manzanas glaseadas en mantequilla y miel de lavanda. Salteado de hongos silvestres, lentejas al estilo Avec, y una salsa cremosa elaborada con la reducción de cocción ligada con mostaza de Dijon. Un plato que armoniza rusticidad y refinamiento

 LÁCTEOS

 SEMILLAS

 MOSTAZA

 PUERCO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

Opciones Vegetarianas / Sin Gluten / Veganas

CORAZONES DE LECHUGA BRASEADOS EN MANTEQUILLA DE MISO



Corazones de lechuga delicadamente braseados en mantequilla infundada con miso, acompañados de un suave puré de ajo negro y una compota de cebolla morada. Un equilibrio entre umami y dulzura sutil

TARTA TATIN DE ENDIVIAS BRASEADAS



Tarta Tatin elaborada con endivias braseadas en jugo concentrado de vegetales, acompañada de una emulsión ligera de lechugas asadas. Una interpretación vegetal con textura y frescura

COLIFLOR MARINADA Y AHUMADA



Coliflor marinada en finas hierbas y suavemente ahumada, presentada con hummus de betabel y un crocante de germen de lenteja, que aporta contraste y personalidad

TERRINA VEGETAL DE ZANAHORIA Y ESPÁRRAGOS



Terrina delicada de zanahoria y espárragos, acompañada de alga fresca, jugo concentrado de vegetales y una crema de curry sedosa que envuelve el plato con profundidad aromática



LÁCTEOS



SIN GLUTEN



HUEVO



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

Delicias Dulces

GANACHE MONTADO DE CHOCOLATE AMARGO 70%



Ganache aireada de chocolate negro 70% cacao, asentada sobre bizcocho joconde ligero. Acompañada de crema de mantequilla infundada con café, rematada con caviar de frambuesa fresca. Un equilibrio entre textura, intensidad y frescura

CREMOSO REAL DE LIMÓN



Suave cremoso de limón con sable reconstruido aromatizado al cardamomo, acompañado de merengue deshidratado. Decorado con un delicado enjambre de semiesferas que aportan textura y elegancia visual

CRÈME BRÛLÉE



Clásica crema quemada al estilo francés, con perfecta capa caramelizada, y textura sedosa de vainilla natural. Un postre atemporal y reconfortante

TARTA FINA DE MANZANA



Tarta fina de manzana caramelizada, con masa quebrada delicadamente dorada, y un brillo sutil que realza la fruta fresca. Presentación sencilla, elegante y con sabor genuino

MIL HOJAS Y SORBETE DE PERA



Delicadas láminas de pasta filo en capas crujientes, acompañadas de sorbete de pera refrescante. Presentado con gel de pera infundado en vino blanco, petits de pera confitada. Un postre que combina texturas y sabores con sutileza

NATILLA DE CACAO Y AVELLANAS



Natilla cremosa de cacao y avellanas que realzan los matices tostados del cacao, acompañada de un terso y cremoso helado de moras aportando acidez



LÁCTEOS



NUECES



HUEVO



VEGANO



SIN GLUTEN



SIN AZÚCAR

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

El consumo de carne, pollo, pescado, mariscos y huevo crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de intoxicación por alimentos, y es responsabilidad de quien los consume.
Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria, por favor, informa a tu mesero.



Tu bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tu estancia.
Descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

