



ESPECIALIDADES
BISTRO
Spicciattis



ENTRADAS Y MÁS APPETIZERS AND MORE

HUMMUS DE GARBANZO Y QUESO FETA \$100
Aceituna Kalamata, tomates secos y chips de pita.

CHICKPEAS AND FETA HUMMUS
Kalamata olives, sundried tomatoes, and pita chips.

FOIE GRAS DE LA TEMPORADA \$280
Pregunte a su mesero por la preparación del día.

FOIE GRAS OF THE DAY
Ask your waiter for the daily preparation.

TOSTADO DE JAMÓN SERRANO Y QUESO BRIE 70 G \$120
Tapenade de aceitunas Kalamata, hojas de arúgula y crema balsámica.

SERRANO HAM AND BRIE TOAST 70 G
Kalamata olives tapenade, arugula, and balsamic creamy vinaigrette.

TRADICIONAL SOPA DE CEBOLLA \$90
Gratinada con queso suizo.

TRADITIONAL ONION SOUP
With Swiss cheese au gratin.

SOPA DEL DÍA \$90
Pregunte por la preparación de nuestro chef.


SOUP OF THE DAY
Ask for our chef's special.

RILLETE DE CERDO \$110
Crotones de ajo, cebolla curtida y pepinillo.


PORK RILLETTE
Garlic scented croutons, onion, and pickle.

 **ENSALADA DE RADICCHIO E HINOJO** \$140
Radicchio a la parrilla y raíz de hinojo con vinagreta de cítricos.

RADICCHIO AND FENNEL SALAD
Grilled radicchio and fennel with citrus vinaigrette.

 **ENSALADA FRANCESA** \$140
Lechuga mantequilla, tocino, huevo cocido, queso de cabra, ejotes y aderezo de vino tinto.

FRENCH SALAD
Butter lettuce, bacon, boiled egg, goat cheese, green peas, and red wine dressing.

 **ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO 60 G** \$150
Lechuga frisée, melón a la parrilla, alcaparras crujientes y vinagreta de cosecha tardía.

SMOKED SALMON SALAD 60 G
Frisée lettuce, grilled melon, crunchy capers, and late harvest Riesling vinaigrette.



Libre de Gluten · Gluten Free



Vegetariano · Vegetarian

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSE

-  **ATÚN SELLADO CON COSTRA DE PISTACHE 180 G** \$290
Puré de alcachofa con garbanzo y vinagreta de naranja.
SEARED TUNA IN A PISTACHIO CRUST 180 G
Artichoke puree, chickpea and orange vinaigrette.
.....
-  **PATO CONFITADO** \$290
Puré de papa con raíz de rábano y manzanas caramelizadas.
DUCK CONFIT
Mashed potatoes, horseradish, and caramelized apples.
.....
- LOMO DE CORDERO A LA PARRILLA 180 G** \$190
Polenta suave, textura de vegetales y salsa de tomillo.
GRILLED LAMB LOIN 180 G
Creamy polenta, vegetable texture, and thyme sauce.
.....
-  **NUESTRO RATATOUILLE** \$110
Tradicional guisado de vegetales.
RATATOUILLE
Traditional vegetable stew.
.....
- MEDALLÓN DE RES 200 G** \$280
Papas crujientes con esencia de trufa y salsa de pimienta verde.
BEEF MEDALLION 200 G
Truffle scented fries and green pepper sauce.
.....
-  **NUESTRO COQ AU VIN 190 G** \$200
Puré de papa rústico y ejotes asados.
OUR COQ-AU-VIN 190 G
Rustic smashed potatoes and roasted green beans.
-

POSTRES DESSERTS

- TRADICIONAL TARTA TATIN** \$95
Helado de vainilla y crema de sidra.
TRADITIONAL TARTE TATIN
Vanilla Ice Cream and cider cream.
.....
- PARIS BREST** \$95
Pasta choux con crema de pistache.
PARIS BREST
Choux filled with a pistachio cream.
.....
- TARTA DE CHOCOLATE** \$95
Festín de merengues y salsa de vainilla.
CHOCOLATE TART
Meringues and vanilla sauce.
.....
- MIL HOJAS** \$95
Crema con helado de nuez.
MILLE-FEUILLE
Walnut ice-cream.

Si usted tiene alguna alergia alimenticia, favor de informar a su mesero o capitán.
If you have any food allergies, please inform your waiter or captain.



Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del **Distintivo H**; el platillo que se sirve crudo, queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica. Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en pesos. IVA incluido.

*All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "**Distinctive H**"; the dishes that are served raw are the consumer's responsibility, as well as the risks involved. The established prices in the present menu apply only for clients that didn't buy our packages or plans that include meals. Prices are in Mexican pesos. Tax included.*