



Pint





Très cher convive, ce menu a été créé dans le but d'offrir un mélange parfait d'arômes et des textures des ingrédients. Ainsi vous pourrez profiter d'un voyage culinaire inoubliable.

Bon appétit!

Estimado huésped: este menú está diseñado para que la mezcla entre aromas y texturas de los ingredientes sea perfecta, y pueda disfrutar de una experiencia culinaria inolvidable con cada uno de los platillos. Le recomendamos seguir nuestras sugerencias.

¡Buen provecho!

Chef Michel Mustière



Directeur Culinaire & Maître Cuisinier de France
Director Culinario y Maestro Cocinero de Francia

Chef Mario López

Chef Executive
Chef Ejecutivo

Chef Mario Soto

Chef de Cuisine
Jefe de Cocina



ENTRÉES | ENTRADAS



Salade de lentilles en deux textures, saumon scandinave, purée de carottes confites à l'olive extra vierge, sauce mousseline de yuzu et mandarine, oeufs de saumon et émulsion de menthe

Ensalada de lentejas en dos texturas con salmón a la escandinava, puré de zanahoria confitada con aceite de oliva extra virgen, salsa *mousseline* de yuzu y mandarina, ikura y emulsión de menta

\$240



Magret de canard fumé par nos soins mariné au vin rouge et épices, compotée d'endives, vinaigrette de mûres, crème de grand marnier, noisettes grillées au beurre, croquant d'orange

Magret de pato ahumado marinado artesanalmente en vino tinto y especias, con esencia de trufa blanca, compota de endibias, aderezo de moras, crema de Grand Marnier, avellanas tostadas en mantequilla y crocante de naranja

\$350



Escargots, jus court, cèpes en persillade, pommes de terre fondantes, purée d'ail, aioli de persil, légumes rôtis, écume de moules

Caracoles en jugo corto de res con setas en *persillade*, papas *fondant*, puré de ajo, alioli de perejil, vegetales rostizados y aire de mejillones

\$350

ENTRÉES | ENTRADAS



Compressé de foie gras mi-cuit et crème glacée au pain aux épices, brioche classique grillée

Terrina de foie gras con helado de pan de especias y clásico brioche tostado

\$380

SOUPES | SOPAS



Gratinée à l'oignon

Sopa francesa de cebolla gratinada

\$230



Bisque de langouste, quenelle de poisson blanc glacée, duxelle de champignons portobello

Bisque de langosta con *quenelle* de pescado gratinado, sabayón y *duxelle* de portobello

\$260



CONTIENE LACTOSA

SIN LACTOSA

CONTIENE GLUTEN

LIBRE DE GLUTEN

ORGÁNICO

VEGETARIANO

Nous portons une attention particulière à la qualité de nos ingrédients. La consommation de produits crus est à votre discrétion.

Pesos - le taux de change du dollar est le même appliqué à la réception. Taxes incluses dans le tarif.

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

POISSONS ET FRUITS DE MER PESCADOS Y MARISCOS



Filet de poisson en délicate cuisson dans un jus de légumes, purée d'aubergine rôtie, légumes divines du jardin avec épinards truffés, croquant de prosciutto

Filete de pescado en cocción delicada con jugo de vegetales, puré de berenjena asada, jardín de verduras, espinacas trufadas y crocante de prosciutto

\$470



Poisson "noir" à la moutarde, choucroute maison, sauce d'huîtres fumées, Purée de chou rouge, choux-fleurs brûlés, émulsion de thym

Pescado negro con mostaza, fino chucrut casero, salsa de ostras ahumadas, puré de col morada, coliflores quemadas y emulsión de tomillo

\$460



Crevettes rôties au beurre et cognac, servies avec une variété de champignons et de beurre blanc du chef

Camarón rostizado al sartén con mantequilla y coñac, servido con variedad de hongos y mantequilla blanca del chef

\$550

VIANDES ET VOLAILLES | AVES Y CARNES



Navarin d'agneau de 8 heures en croûte de tomates confites, son jus de cuisson, garniture printanière, écrasé de petits pois, mousse de cumin, huile de menthe et pain au yaourt.

Navarin de cordero cocinado por 8 horas, con costra de tomates confitados, jugo de cocción, verduras primavera, puré de chícharo, espuma de comino, aceite de menta y pan de yogurt

\$480



Poitrine de porc cuite à la bière 18 hrs, moutarde et sauge, carottes brûlées sur le gril et glacées, Purée de tomates vertes, haricots verts persillés, sauce à la bière

Panceta de cerdo cocido en cerveza por 18 horas con mostaza y salvia, zanahorias glaseadas a la parrilla, puré de tomate verde quemado, ejotes en persillade y salsa de cerveza

\$420



Entrecôte Angus, sauce au poivre vert et cognac, parmentier de pommes de terre et champignons à la bourguignonne, "risotto" de pâtes au parfum de truffe blanche, salade d'herbes,

Rib eye Angus en salsa de pimienta verde y coñac, con parmentier de papa y hongos a la Borgoña, risotto con esencia de trufa blanca y ensalada de hierbas

\$590



CONTIENE LACTOSA

SIN LACTOSA

CONTIENE GLUTEN

LIBRE DE GLUTEN

ORGÁNICO

VEGETARIANO

Nous portons une attention particulière à la qualité de nos ingrédients. La consommation de produits crus est à votre discrétion.

Pesos - le taux de change du dollar est le même appliqué à la réception. Taxes incluses dans le tarif.

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

VÉGÉTARIEN | VEGETARIANO



Salade de légumes sur le grill, Betteraves cuites au four avec olive extra vierge et thym, vraie vinaigrette au citron, purée d'avocat, coulis de poivrons grillés

Ensalada de vegetales a la parrilla con betabel horneado en aceite de oliva extra virgen y tomillo, vinagreta de limón real, puré de aguacate, *coulis* de pimientos asados y emulsión de estragón

\$210



Velouté de poro et brie
Velouté de poro y queso brie

\$210



Epinards truffés, légumes cuits dans leur jus et émulsionnés au beurre, purée de carotte confite à l'olive

Espinacas trufadas con vegetales cocidos en su jugo, emulsionadas con mantequilla y puré de zanahoria confitada en aceite de oliva

\$210



Fine tartelette de pâtes faite, concassé de tomates et ratatouille, coulis de persil

Fina tartaleta de pasta faite, con *concassé* de tomate y *ratatouille* con *coulis* de perejil

\$210



CONTIENE LACTOSA



SIN LACTOSA



CONTIENE GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN



ORGÁNICO



VEGETARIANO

Nous portons une attention particulière à la qualité de nos ingrédients. La consommation de produits crus est à votre discrétion.

Pesos - le taux de change du dollar est le même appliqué à la réception. Taxes incluses dans le tarif.

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de Recepción. Nuestros precios incluyen IVA.