

Especialidades de Temporada

(IVA incluida)

BOTANITAS

Arancini di tartufi (aprox. 110 gr) esferas empanizadas de risotto afinado con trufa negra relleno de mozzarella con salsa de jitomate y albahaca (vegetariano)

Hongo ostra a la Rockefeller (aprox. 100 gr) hongos saltados con vino blanco gratinado con salsa de cebolla, ajo, espinaca, cebollín, vino blanco, Jerez crema y Parmigiano Reggiano sobre cama de linguine (vegetariano)

ENTRADAS

Sopa francesa de cebolla (aprox. 200 gr) sopa tradicional francés con un fonds Brun cocido por 15 horas, refinada con queso raclette y Gruyere con toques de oporto y servido en un pan de masa madre

Alcachofa a la parrilla alcachofa entera hecho en la parrilla con queso de cabra y hummus de corazones de alcachofa y almendras

Carpacio di carciofo y fungo corazones de alcachofa y champiñones a una vinagreta cítrica con semillas de hinojo sobre cama de rúcula coronados de Grana Padano

PLATOS FUERTES

Lasagna tartufada“reale” (aprox. 375 gr) – costillas, osso buco y cola de buey cocidos por 12 horas deshebradas con sugo de ajo negro a la lena, pancetta, pasta hecha en casa, Parmigiano Reggiano y bechamel con trufa negra (muy limitado o con pedido anticipado)

Pasta "Oro Negro" - Tagliatelle hecho en casa con 20 gramos de trufa de verano negra y salsa de crema de brie, esencia de trufa negra con toque de tomillo

Ternera Wellington (aprox. 220 gr) – solomillo de ternera orgánica y pasteo libre, barnizado con mostaza de Dijon y rábano picante, envuelto en duxelles (pasta de hongos), jamón de Parma y hojaldre servido con zanahorias y hongos afinados con balsámico (ca. 40 min)

“Yo en un plato” (aprox. 200 gr) – Birria de lengua, afinado con vino tinto y puree de tomate, servido en ravioli y salsa de consomé de Birria, con queso de pecorino

New York o Rib-Eye anejo de los EE. UU. USDA choice (aprox. 350 gr o 275 gr) – servido con café de Paris y brocheta de vegetales hecho en la parrilla o pasta

Costillas de cordero franceses al romero (aprox. 270gr) - servido con papas cambray y esparrago