



Appetizers

STEAK TARTAR \$210

(Beef steak with shallot seasoning, with onion, capers, cornichons, Dijon mustard and parsley, roast garlic sauce, chili powder and crispy rice)

BEEF RAVIOLI (4PIECES) \$186

(Pasta filled with sautéed beef met with butte, served on a rose wine sauce, topped with almond sauce and meat juice)

ESCARGOTS

***6 PIECES. \$225 *4 PIECES. \$170**

(Snails filled or served with mushrooms, garlic butter with homemade bread)

Salads

NIÇOISE \$135

(Lettuce mix, eureka lemon vinaigrette seasoning and sealed tuna fish)

GOAT CHEESE WITH FIGS \$145

(Lettuce mx seasoned with fig vinaigrette, Serrano ham, green seed and balsamic)

GREEK WITH FETA CHEESE \$120

(Lettuce mix, onion, cucumber, kalamata olive, feta cheese, eureka lemon vinaigrette seasoned with oregano)



Soups

ONION \$ 140

(Classic French soup, served with emmental cheese and artesian bread)

PORE CREAM \$120

(Served with crotons, fried pore, bacon and Cotija cheese)

ROAST RED TOMATO \$120

(Served with crotons, roast chard, ashen goat cheese and truffle oil)

Pastas

BLACK OCEAN \$180

(Homemade pasta, served with a mix of seafood and squid ink)

LASAGNA

(Pasta served with tomato sauce, bechamel sauce, mix of cheese and filled to choose)

Seafood	\$180
Bolognese	\$160



Ocean

PAELLA L'ÉCHALOTE \$250

(Rice cooked with saffron, seafood, Spanish chorizo and shaker sausage)

FISH OF THE DAY MEUNIÈRE \$265

(Dorado fish served with butter emulsified sauce, white wine, caper lemon juice and potatoes' punch garnish)

MUSSELS WITH WHITE WINE \$200

(Sautéed with shallot, butter, celery, White wine and parsley)

GRILLED OCTOPUS \$265

(Seasoning with homemade marinade, smoked sweet potatoes' puree, fried Brussels sprouts, roasted garlic aioli and chili powder)

Meat

CHATEAUBRIAND O RIB EYE WITH COGNAC

(Beef steak/Flamed Rib eye with cognac, served on a block of salt, with beef meat juice, mashed potatoes, Portobello and asparagus)

Chateaubriand	-600gr. \$1,150
-300gr. \$600	

Rib Eye	-600gr. \$800
-300gr. \$450	

BEEF BOURGUIGNON \$290

(Stew of beef meat, served with carrots, potatoes, chambray onions, mushrooms and green beans)



Entradas

STEAK TARTAR \$210

(Filete de res, acompañado con aderezo de echalote, cebolla blanca, alcaparras, cornichons, mostaza dijon y perejil, salsa de ajo rostizado, polvo de chiles y crocante de arroz)

RAVIOLES DE RES \$186

(Pastarellena de carne de res, servidos sobre una salsa de vino rosado, bañados con salsa de almendra y jugo de carne)

ESCARGOTS

***6 PZ. \$225 *4 PZ. \$170**

(Caracoles rellenos o servidos sobre champiñones, mantequilla de ajo y acompañados de pan hecho en casa)

Ensaladas

NIÇOISE \$135

(Mix de lechugas, ejotes, jitomate cherry, aceituna kalamata aderezado con vinagreta de limón eureka y atún sellado)

QUESO DE CABRA CON HIGOS \$145

(Mix de lechugas aliñado con vinagreta de higo, jamón serrano, pepita verde y balsámico)

GRIEGA CON QUESO FETA \$120

(Mix de lechugas, cebolla morada, pepino, aceituna, queso feta y orégano aliñado con vinagreta de limón eureka)



Sopas

CEBOLLA \$ 140

(Clásica sopa francesa, servida con queso grana padano y pan artesanal)

CREMA DE PORO \$120

(Acompañada de crotones, poro frito, tocino y queso cotija)

JITOMATE ROSTIZADO \$120

(Acompañada de crotones, acelga rostizada, queso de cabra cenizo y aceite de trufa)

Pastas

MAR NEGRO \$ 180

(Pasta hecha en casa, acompañada de un mix de mariscos y tinta de calamar)

LASAGNA

(Pasta rellena de salsa de tomate, salsa bechamel, mix de quesos y opción a elegir)

Mariscos	\$180
Boloñesa	\$160



Del Mar

PAELLA L'ECHALOTE \$250

(Arroz cocinado con azafrán, mariscos, chorizo español y salchicha)

PESCA DEL DIA MEUNIÈRE\$265

(Dorado acompañado de una salsa emulsionada con mantequilla, vino blanco, jugo de limón, alcaparras y guarnición de papas punch)

MEJILLONES AL VINO BLANCO\$200

(Salteados con echalote, mantequilla, vino blanco y perejil)

PULPO AL GRILL \$265

(Aderezado con adobo de la casa, puré de camote ahumado, coles de bruselas fritas, alioli de ajo rostizado y polvo de chiles)

Tierra

CHATEAUBRIAND O RIB EYE AL COGNAC

(Filete de Res/Rib Eye flameado al cognac, servido sobre un bloque de sal, acompañado de jugo de res, puré de papa, portobello y espárragos)

Chateaubriand	-600gr. \$1,150
-300gr. \$600	

Rib Eye	-600gr. \$800
-300gr. \$450	

BOURGUIGNON \$290

(Estofado de costilla de res, acompañado de zanahorias, papa, cebolla cambray y ejotes)