

Pinf

Cher invité:

Le menu que vous êtes sur le point de découvrir a été conçu pour créer des expériences uniques pour le palais, avec une combinaison d'arômes, de saveurs et de textures qui résultent en une réminiscence de la cuisine française traditionnelle. Nous vous invitons également à suivre nos conseils relatifs à la dégustation de chaque option, telle que préparée.

Bon appétit!

Estimado huésped:

El menú que está a punto de descubrir ha sido diseñado para crear experiencias únicas al paladar con una combinación de aromas, sabores y texturas que resultan en una entrañable reminiscencia de la cocina tradicional francesa. Le invitamos a seguir nuestras sugerencias de platillos tal como se muestran.

¡Bon appétit!

Dear Guest:

The menu you are about to discover has been designed to create unique experiences for the palate, with combinations of aromas, flavors and textures that result in an endearing reminiscence of traditional French cuisine. We also invite you to follow our suggestions in sampling each option as it is prepared.

Bon appétit!

Chef Raúl Hernández – Jefe de Cocina | *Head Chef* | *Chef de cuisine*
Chef Guillaume Morancé – Chef Ejecutivo | *Executive Chef* | *Chef exécutif*
Maître Cuisinier de France, Chef Michel Mustière – Director Culinario | *Culinary Director* |
Directeur culinaire



ENTRÉES · ENTRADAS · APPETIZERS



Salade de jeunes pousses, asperges, pommes vertes, radis, tomates cerises, vinaigrette aux agrumes et basilic et larmes de mandarines

Ensalada de hojas tiernas con espárragos, manzana verde, láminas de rábano, tomates cherry, vinagreta de cítricos, albahaca y lágrimas de mandarina
Tender leaf salad with asparagus, green apple, shaved radish, cherry tomatoes, citrus, basil vinaigrette and tangerine tears

\$ 250

Tartare de thon à l'avocat, au gingembre et à l'huile épicée

Tártara de atún con aguacate, jengibre y aceite de especias
Tuna tartare with avocado, ginger and spice oil

\$ 360

Pâté en croûte de canard, foie gras, pistaches, champignons et jeunes pousses

Pâté en croûte de pato y foie gras con pistaches, champiñones y hojas finas
Duck pâté en croût and foie gras with pistachios, mushrooms and fine greens

\$ 300



Huîtres en gelée de jus de pomme, citronnelle, mousse de gingembre et concombres

Ostiones gelificados en jugo de manzana y lemongrass con mousse de jengibre y pepino

Gelled oyster in apple juice and lemongrass with ginger mousse, and cucumber

\$ 350

Saumon à la scandinave, crème de ciboulette et citron, caviar de harengs, vinaigrette de chou rouge et corail noir

Salmón a la escandinava con crema de cebollín y limón, acompañado de caviar de arenque, corales negros y vinagreta de col morada

Scandinavian style salmon with lemon and chive cream, herring caviar, black coral and red cabbage vinaigrette

\$ 360



LIBRE DE
GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN
CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

Mille feuilles de crabe à la sauce nantua, “Royale” de coquille Saint-Jacques au chou fleur sur algues wakamé et ikura

Milhojas de centollo en salsa Nantua con royal de callo de hacha y coliflor sobre alga wakamé e ikura

King crab mille feuille with Nantua sauce, scallops and cauliflower “Royale” on wakame seaweed and ikura

\$ 350

Terrine de foie gras, confit de tomates et canneberges, raisins glacés et brioche

Terrina de *foie gras* con uvas rojas glaseadas, compota de tomate y arándanos, servida con pan brioche

Foie gras terrine with glazed grapes, tomato and cranberry compote, served with brioche bread

\$ 220

Escargots à la bourguignonne

Clásicos caracoles a la Borgoña

Classic escargots Bourguignonne

\$ 300

SOUPES · SOPAS · SOUPS

Soupe à l'oignon classique gratinée au gruyère

Nuestra clásica sopa de cebolla gratinada con queso Gruyère

Our classic French onion soup topped with Gruyère cheese

\$ 250

Crème de langoustes “Morancé” émulsionnée au foie gras et à l’huile de truffes

Crema de langosta “Morancé” emulsionada con *foie gras* y aceite de trufa

“Morancé” lobster cream soup with foie gras and truffle oil emulsion

\$ 300

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

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad.

La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients.

The consumption of raw products is at your personal discretion.

POISSONS ET FRUITS DE MER · PESCADOS Y MARISCOS · FISH & SEAFOOD

Bouillabaisse sublime avec rouille, croûtons et tapenade (crevettes, coquilles Saint-Jacques, poisson, palourdes et moules)

Sublime *bouillabaisse* con crotones de *rouille* y tapenade (camarón, callo de hacha, pescado, almejas y mejillones)

Sublime bouillabaisse with rouille croutons and tapenade (shrimp, scallops, fish, clams and mussels)

\$ 500

Thon grillé, réduction de soja et vinaigre de vin rouge, tomates confites, piquillos et oignons croustillants

Medallón de atún a la parrilla con reducción de soya y vinagre de vino tinto, tomate confitado, piquillos y cebolla crujiente

Grilled tuna medallion with reduction of soy sauce and red wine vinaigrette, tomato confit, piquillo peppers and crispy onion

\$ 500



Saumon en croûte de café et d'épices avec purée de petits pois et de chou-fleur, salade de crabe d'Alaska truffée et beurre blanc à l'orange

Salmón en costra de café y especias con puré de chícharo y coliflor, ensalada de *king crab* trufada y *beurre blanc* de naranja

Coffee-crusted salmon and spices with pea and cauliflower purée, truffle King Crab salad and orange beurre blanc

\$ 550



Pêche du jour en bouillon de moules et palourdes légèrement anisé, duxelles de champignons et poireaux

Pesca del día con caldo de mejillones y almejas ligeramente anisado, duxelle de champiñones y poro

Catch of the day with broth of mussels and clams with a light pinch of anise, mushroom duxelle and leek

\$ 500



LIBRE DE
GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN
CALORÍAS
LIGHT





ORGÁNICO
ORGANIC




VEGETARIANO
VEGETARIAN


VIANDES ET VOLAILLES · CARNES Y AVES · MEAT AND POULTRY

 **Poulet au basilic, deux styles de riz au jasmin et sauce au citron confit**
Pollito de leche con albahaca, arroz jazmín de dos estilos
y salsa de limón confitado
Rock cornish hen with basil, two styles of jasmine rice and lemon confit sauce
\$ 400

 **Plat de côtes de bœuf à la Bourguignonne cuites à feu lent, crème d'ail, champignons et jus court**
*Short rib a la bourguignonne en cocción lenta con crema de ajo
y champiñones al jugo corto*
*Slow-cooked Bourguignonne-style short ribs
with garlic cream and mushrooms in short juice*
\$ 455

Parmentier de canard confit, légumes campagnards et purée de pommes de terre
Parmentier de pato confitado con paisana de vegetales y puré de papa
Duck confit parmentier with vegetable peasant and mashed potatoes
\$ 550

 **Filet de boeuf au poivre vert, purée soyeuse et asperges sautées**
Filete de res a la parrilla con puré de papa sedoso, salsa de pimienta verde
y espárragos salteados
Grilled beef fillet with silky mashed potato, green pepper sauce and sautéed asparagus
\$ 550

 **Carré d'agneau, haricots blancs et olives, fenouil braisé et jus d'agneau aux anchois**
Rack de cordero con estofado de alubias y aceitunas, hinojos braseados y jugo de cordero
con anchoas
Rack of lamb with white beans, olives, braised fennels and lamb juice with anchovies
\$ 650

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

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad.

La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients.

The consumption of raw products is at your personal discretion.

POSTRES · DESSERTS

Sensation de chocolate, glace au chocolat blanc et biscuit Oreo
Sensación de chocolate con helado de chocolate blanco y galleta Oreo
Chocolate sensation with white chocolate ice cream and Oreo cookie
\$ 220

Religieuse au praliné de noisettes
Religiosa con praliné de avellanas
Religious with hazelnut praliné
\$ 220

Millefeuille de framboises et crème Chambord
Milhojas de frambuesa y crema de Chambord
Raspberry mille feuille and Chambord cream
\$ 250

Crème brûlée à la vanille de Papantla
Crème brûlée de vainilla de Papantla
Papantla vanilla Crème Brûlée
\$ 220

Soufflé au Grand Marnier avec oranges confites, sauce à la vanille et granité rafraîchissant
Soufflé de Grand Marnier con trozos de naranja confitada, salsa de vainilla y granizado refrescante
Grand Marnier soufflé with bits of orange confit, vanilla sauce and refreshing granita
\$ 220

Crèmes glacées et sorbets
Sorbetes y helados
Sorbets and ice creams
\$ 200



LIBRE DE
GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN
CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

MENU VÉGÉTALIEN · MENÚ VEGETARIANO · VEGETARIAN MENU

 **Salade de jeunes pousses, asperges, pommes vertes, radis, tomates cerises, vinaigrette aux agrumes et basilic et larmes de mandarines**

Ensalada de hojas tiernas con espárragos, manzana verde, láminas de rábano, jitomates cherry, vinagreta de cítricos y albahaca y lágrimas de mandarina

Tender leaf salad with asparagus, green apple, shaved radish, cherry tomatoes, citrus and basil vinaigrette and tangerine tears

\$ 250

Soupe à l'oignon classique gratinée au gruyère

Nuestra clásica sopa de cebolla gratinada con queso Gruyère
Our classic French onion soup topped with Gruyère cheese

\$ 250

Cannellonis farcis de quinoa blanc crémeux et de noix, légumes au beurre, sauce au champagne

Canelones rellenos de quinoa blanca cremosa y frutos secos, con hortalizas a la mantequilla y salsa de champaña

Cannelloni filled with creamy white quinoa and dried fruits, with buttered vegetables and champagne sauce

\$ 320

Panini avec fromage végétalien, oignons caramélisés, feuilles tendres, vinaigrette d'huile de noisette, fleur de thym et champignons rôtis

Panini de queso vegano y cebolla caramelizada con hojas tiernas en vinagreta de avellana, flor de tomillo y champiñones rostizados

Vegan cheese panini with caramelized onions, tender greens in hazelnut vinaigrette, thyme, and roasted mushrooms

\$ 350

Saucisse végétarienne sur lit d'épinards sautés, légumes persillés, chutney de mangues, tomates confites et betteraves en croûte de sel

Salchicha vegana sobre espinacas salteadas con vegetales en *persillade*, chutney de mango, tomates semi-deshidratados y betabel en cocción de costra de sal

Vegan sausage served on a bed of sautéed spinach, with vegetables in persillade, mango chutney, semi-dried tomatoes and salt-crusted beets

\$ 400

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

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad.

La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients.

The consumption of raw products is at your personal discretion.