

# Le Menu

## PARA COMPARTIR

### TABLA DE QUESOS

Con 5 tipos de queso francés - D.O.C.

2 personas	\$ 70.000
4 personas	\$ 130.000

### TABLA DE CHARCUTERÍA

con 5 tipos de charcutería francesa

2 personas	\$ 60.000
4 personas	\$ 110.000

### TABLA MIXTA

3 charcuterías francesas  
y 2 quesos franceses D.O.C

2 personas	\$ 65.000
4 personas	\$ 120.000

## COPAS DE VINO



### ESPUMOSO

Placer	\$22.000
--------	----------



### BLANCO

Descubrimiento	\$15.000
----------------	----------



### ROSADO

Descubrimiento	\$15.000
----------------	----------



### TINTO

Descubrimiento	\$15.000
Placer	\$20.000



### DULCE

Placer	\$22.000
--------	----------

Maridaje

## ENTRADAS

*Delicado*

### CARPACCIO DE SALMÓN CURADO

Salmón curado por 24 horas, acompañado de manzana Granny Smith, vinagreta de aceite de pistacho, crumble de pistacho y mayonesa de cilantro.

**\$28.000**

---

*Ligero*

### TARTARE DE ATÚN

Cubos de atún cocidos en zumo de limón, mezclados con cebolla roja, cilantro, mango, aguacate, miel y ají dulce.

**\$25.000**

---

*Redondo*

### MILHOJA DE MANZANA Y REMOLACHA

Con queso cabra, acompañado de mizuna verde, pesto de rúgula y crocante de nueces.

**\$28.000**

### PULPO ROSTIZADO

Acompañado de hummus de remolacha y garbanzos, mayonesa de cilantro, chips y pickles de remolacha.

**\$33.000**

---

*Aromático*

### TARTARE DE RES

Cubos de solomito de res mezclado con mayonesa de aceite de trufa y vinagre balsámico de miel, acompañado de grissini de parmesano.

**\$27.000**

---

*Potente*

### EMPANADITAS FRANCESAS

Rellenas de pato confitado con hongos y foie gras, acompañadas de salsa de pato trufada y ensalada de habas verdes con aceite de nuez y vinagre de membrillo.

**\$29.000**

---

*Dulce*

### FOIE GRAS DE PATO

Hígado de pato cocido a baja temperatura acompañado de chutney de mango y maracuyá, y pan de centeno con nuez nogal.

**\$37.000**



### PESCA DEL DÍA

Directamente del pacífico colombiano acompañada de quinua al coco, crumble de coco y cilantro, mini zanahoria rostizada y espuma cítrica. **\$43.000**



### RISOTTO DE GAMBAS Y SETAS

Risotto cremoso acompañado de gambas, mezcla de setas y chips de parmesano. **\$42.000**

### TORTELLINIS DE QUESO CABRA Y ESPINACA

Acompañados de pesto de rúgula, crema de berenjenas, ensalada de espinaca y rúgula con vinagreta de aceite de nuez. **\$39.000**



### SALTEADO DE TERNERA CON CHANTERELLES

En salsa de vino blanco dulce y chanterelles, champiñones asados, espárragos, mini zanahorias y polenta de maíz. **\$46.000**

### CONEJO A LA MOSTAZA

Horneado en su propio jugo durante 3 horas, prensado y apanado con nueces. Acompañado de salsa de mostaza y arracacha rostizada. **\$42.000**



### ENTRECÔTE DE 250GR

Corte grueso de res acompañado de papas a la francesa, ensalada verde y salsa de queso azul o de pimienta. **\$38.000**

### T-BONE STEAK O CHULETÓN DE 500G

Corte grueso de res para verdaderos amantes de la buena carne, acompañado de papas nevadas confitadas, ensalada verde, champiñones salteados y mantequilla de ajo y perejil. **\$69.000**  
\*Según disponibilidad\*

### SOLOMITO DE CERDO

Cocido a baja temperatura en costra de hierbas, acompañado de galleta de papa con perejil y ajo, espárragos envueltos en tocineta, puré de ahuyama y salsa de cerdo. **\$39.000**



### BOEUF BOURGUIGNON

Paletero de res cocido durante 5 horas en vino tinto, acompañado de mini zanahorias, tocino ahumado, papas nevadas cocidas en salsa de vino tinto y pickles de zanahoria. **\$39.000**

### CANNELLONI DE PATO

Cannelloni relleno de pato confitado en vino tinto, champiñones, papas criollas y espárragos, en salsa de vino. **\$46.000**

## POSTRES

### CRÈME BRÛLÉE

La verdadera crema francesa,  
aromatizada con vaina de vainilla bourbon.

**\$16.000**

### PROFITEROLES DE FRUTOS ROJOS Y TONKA

Repollos rellenos de helado de tonka y sorbete  
de frutos rojos artesanal, chantilly de tonka,  
salsa de frutos rojos y frutos frescos.

**\$18.000**

Maridaje



### TARDALETA TATIN

Masa de hojaldre rellena de manzana caramelizada,  
acompañada de crumble de canela, helado  
de vainilla artesanal, salsa de caramelo y chantilly.

**\$18.000**

### ESFERA MÁGICA

Esfera de chocolate rellena de bizcocho de almendras  
empapado de café y amaretto, helado de café artesanal,  
chantilly de tonka y crumble de pistacho.

La esfera será derretida por el mesero con salsa de chocolate caliente.

**\$20.000**

### ENTREMET DE PISTACHO Y FRUTOS ROJOS

Bizcocho de pistacho, crocante praliné de nuez pecan,  
crème brûlée de tonka y mousse de frutos rojos.

**\$18.000**

### TABLA DE QUESOS FRANCESES

Con tres variedades de queso para degustar.

Para una persona.

**\$39.000**

# Menú Degustación

La Gastronomía Francesa está inscrita en el patrimonio mundial de la UNESCO desde el año 2010. Es una comida festiva, para que los invitados practiquen el arte de "comer bien" y "beber bien".

Les proponemos esta cena en 4 tiempos como lo hacemos tradicionalmente en Francia.

Las cantidades son un poco más pequeñas para que ustedes puedan disfrutar perfectamente de cada plato.

Nuestro sommelier les propone, opcionalmente, el maridaje de 3 platos con copa de vino para que descubran la cena a la francesa.

Sin el maridaje \$ 110.000  
Con el maridaje \$ 150.000

---

## NUESTRA PROPUESTA

### ENTRADAS

#### EMPANADITAS FRANCESAS

Rellenas de pato confitado con hongos y foie gras, acompañadas de salsa de pato trufada y ensalada de habas verdes con aceite de nuez y vinagre de membrillo.

ó

#### TARTARE DE ATÚN

Cubos de atún cocidos en zumo de limón, mezclados con cebolla roja, cilantro, mango, aguacate, miel y ají dulce.

---

### FUERTE

#### SALTEADO DE TERNERA CON CHANTERELLES

En salsa de vino blanco dulce y chanterelles, champiñones asados, espárragos, mini zanahorias y polenta de maíz.

ó

#### CANNELONI DE PATO

Canneloni relleno de pato confitado en vino tinto, champiñones, papas criollas y espárragos, en salsa de vino.

---

**TABLA DE 2 QUESOS FRANCESES**  
de Denominación de Origen Controlado

---

### POSTRES

#### TARTELETA TATIN

Masa de hojaldre rellena de manzana caramelizada, acompañada de crumble de canela, helado de vainilla artesanal, salsa de caramelo y chantilly

ó

#### CRÈME BRÛLÉE

La verdadera crema francesa, aromatizada con vaina de vainilla bourbon.

# Vinos Tintos



Aromas frutales, sensación de frescura y una estructura agradable. Vinos afrutados y ligeros.

## LANGLOIS CHÂTEAU

Crémant de Loire Brut - Francia  
Espumoso rosado - Botella \$ 105.000

## ALMA DE CATTLEYA

California - E.E.U.U.  
Vino tinto - Botella \$ 110.000

## VICARI

Lacrima di Morro - Italia  
Vino tinto - Botella \$ 130.000

## SYRAH - LES GRAINS

Méditerranée - Francia  
Vino tinto - Botella \$ 70.000



Aromas expresivos de frutas, notas de madera, y de vez en cuando, especias. Son vinos con mas cuerpo.

## LES LARMES DU VOLCAN

Languedoc - Francia  
Vino tinto - Botella \$ 70.000

## GRAND MARRENON

Luberon - Francia  
Vino tinto - Botella \$ 95.000

## LA TOUR DE FONTÈS

Languedoc - Francia  
Vino tinto - Botella \$ 85.000

## ORMANNI

Chianti classico - Italia  
Vino tinto - Botella \$ 145.000



Aromas potentes de frutas maduras, especias y notas marcadas de madera. Son vinos con mas cuerpo.

## RITME

Priorat - España  
Vino tinto - Botella \$ 130.000

## CLOS DE LAS SIETE

Mendoza - Argentina  
Vino tinto - Botella \$ 172.000

# Vinos Blancos y Rosados

*Delicado*

Color pálido, aromas delicados de frutas blancas, cítricos o flores. La acidez ligera trae un equilibrio sabroso.

## PIAZZA

Veneto - Italia

Vino blanco - Botella. **\$ 105.000**

## LANGLOIS CHÂTEAU

Crémant de Loire - Francia

Espumoso blanco - Botella **\$ 99.000**

## LOUIS ROEDERER

Champagne - Francia

Espumoso blanco - Botella **\$ 320.000**

*Ligero*

Aromas más intensos de cítricos, frutas de hueso o flores llevadas por una acidez que le da una vivacidad agradable.

## CHARDONNAY LES GRAINS

Méditerranée - Francia

Vino blanco - Botella **\$ 70.000**

## PALM

Méditerranée - Francia

Vino rosado - Botella **\$ 70.000**

## MENADE VERDEJO

Rueda - España

Vino blanco - Botella **\$ 110.000**

## LES JOLIES FILLES

Côtes de Provence - Francia

Vino rosado - Botella **\$ 89.000**

Magnum **\$ 180.000**

*Redondo*

Aromas de frutas exóticas, maduras, con especias, y de vez en cuando, notas de madera. Tienen una textura grasosa y amplia en boca.

## ACUSTIC

Montsant - España

Vino blanco - Botella **\$ 115.000**

## GEWURTRAMINER

Somontano - España

Vino blanco - Botella **\$ 89.000**

*Dulce*

Aromas de frutas muy maduras. El azúcar residual está muy presente.

## SAINT ANDRÉ JOY

Côte de Gascogne - Francia

Vino blanco - Botella **\$110.000**

# Bebidas

## LICORES

Cointreau	\$ 14.000	\$ 240.000
Chartreuse verde	\$ 24.000	ND
Calvados vsop	\$ 18.000	ND
Ricard	\$ 8.000	\$ 110.000
Armagnac XO by Joy	\$ 24.000	ND
Ron Zacapa 23	\$ 14.000	\$ 240.000
Diplomático	\$ 18.000	\$ 290.000
Ron Viejo de Caldas 15 años	\$ 12.000	\$ 170.000
Glenfiddich 12 años	\$ 14.000	\$ 240.000
Glenmorangie 10 años	\$ 19.000	\$ 300.000
Woodford reserve Bourbon	\$ 21.000	\$ 330.000
Frangelico	\$ 14.000	\$ 240.000

## CERVEZAS

Club Colombia Dorada	\$ 6.000
Club Colombia Roja	\$ 6.000
Club Colombia Negra	\$ 6.000
Stella Artois	\$ 8.000
BBC Lager	\$ 10.000
BBC BACATA blanca	\$ 10.000
BBC MONSERRATE roja	\$ 10.000
Adición Michelada	\$ 2.000

## COCKTAILS

<b>COLIBRÍ:</b> Jugo de naranja, almíbar de granadina, soda.	\$ 10.000
<b>MOJITO VIRGEN:</b> Jugo de limón, menta, azúcar morena, soda	\$ 10.000

## SIN ALCOHOL

Té Hatsu	\$ 7.000
Coca-Cola	\$ 6.000
Bretaña	\$ 4.000
San Pelegrino 0,5L	\$ 15.000
Agua de Nascimento	\$ 4.000
Almíbar de frutas	\$ 6.000

## BEBIDAS CALIENTES

Té / Aromática	\$ 4.000
Nespresso	\$ 4.000