

Piat



LIBRE DE
GLUTEN
GLUTEN FREE



BAJO EN
CALORÍAS
LIGHT



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIAN
O
VEGETARIAN

La Cuisine, c'est quand les choses ont le gout de ce qu'elles sont

“Curnonsky Prince des Gastronomes”

Sommelier Pedro Poncelis | Chef de cocina Aurélien Legeay



ENTRADAS / APPETIZERS

RES PRIME MARINADO AL ESTILO "GRIBICHE" / PRIME RIB MARINATED GRIBICHE STYLE

Consomé en jalea del bosque, rábano fuerte, huevo de codorniz "mimosa", trufa y encurtidos
Consommé in forest jelly, horseradish, mimosa quail egg, truffle and pickles

\$420

MAGRET DE PATO AHUMADO Y CALLO DE HACHA / SMOKED DUCK BREAST AND SCALLOP

Fruta de la pasión, aguacate, nuez, queso de cabra y pera al vino tinto
Passion fruit, avocado, pecans, goat cheese and pear in red wine

\$380

JAIBA Y MELÓN / FRESHWATER CRAB AND MELON



Agua de pepino al anís, yogurt al eneldo, granizado de hinojo y jamón seco
Anise cucumber water, dill yogurt, fennel granita and dry ham

\$320

OSTIONES ¡CHAMPAGNE! / CHAMPAGNE OYSTERS!



Sabayón, espinacas tiernas, "mignonette" y caviar de beluga
Sabayon, tender spinach, mignonette and beluga caviar

\$480

ANCAS DE RANA Y DURAZNILLOS / FROG LEGS AND DURAZNILLOS

Alubias chicas, pesto de perejil, jitomates deshidratados y emulsión de chirivía
Small white beans, parsley pesto, sundried tomatoes and parsnip emulsion

\$380



FOIE GRAS SALTEADO Y TÉ MATCHA / SAUTÉED FOIE GRAS AND MATCHA TEA

Porro orgánico, vinagreta y sorbete de cereza
Organic leeks, cherry vinaigrette and sorbet

\$480

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.*

SOPAS / SOUPS

SOPA DE CEBOLLA / ONION SOUP

Queso emmental, pan de ajo y consomé de ave y res
Emmenthal cheese, garlic bread, and consommé of chicken and beef
\$250

POT AU FEU DE PICHÓN / PIGEON POT AU FEU

Consomé doble, costra de hojaldre y "torteltonni" de piernas confitadas
Double consommé, puff pastry crust and tortelloni of confit leg meat
\$420

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.*

PESCADOS Y FRUTOS DEL MAR / FISH & SEAFOOD

SALMÓN A LA BORDELESA / BORDELAISE SALMON

Lentejas con porcini, papa "duchesse", cebollas glaseadas, tuétano rostizado y aire de jabugo
Lentils with porcini, duchess potato, glazed onions, roasted bone marrow and Jabugo ham air
\$750

TARTA FINA PROVENZAL DE FRUTOS DEL MAR / FINE PROVENÇAL SEAFOOD TART

Callo de hacha, pulpo, camarón, alioli tibio, alcachofa y habas
Scallops, octopus, shrimp, warm aioli, artichokes and broad beans
\$780

FILETE DE BACALAO "DEMI-SEL" / FILET OF COD DEMI-SEL

Guarnición "grenobloise", salsa cremosa de aguacate y papa Ana
Grenobloise garnish, creamy avocado sauce and Ana potato
\$750



FILETE DE TOTOABA A BAJA TEMPERATURA / FILET OF TOTOABA AT LOW TEMPERATURE

"Beurre raté" y coliflor de varias formas
Beurre raté and cauliflower in different forms
\$680

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.*

AVES Y CARNES / MEATS AND POULTRY

NAVARÍN DE CORDERO / LAMB NAVARÍN

Costilla al sartén, estofado de 36 horas en piel de col francesa, pimienta de Sichuan y verduras de Baja California

Cutlet seared, stewed for 36 hours in skin of French cabbage, Szechuan pepper and Baja California vegetables

\$850

PANCETA KUROBUTA CONFITADO A LA CERVEZA OSCURA / KUROBOTA PANCETTA WITH DARK BEER

Jugo en infusión de “café de alturas”, buñuelos de morcilla con hierbas, calabaza, chabacano y nabos “baby” fermentados

Infusion of jus with café de alturas, blood sausage fritters with herbs, zucchini, apricots and fermented baby turnips

\$750

MAGRET DE PATO A LA “NORMANDE” / DUCK MAGRET A LA NORMANDE

Salsa de cidra, manzana flambeada al Calvados, col de Bruselas rasuradas y salteadas en crudo y “pommes tapées”

Cider sauce, apple flambéed in Calvados, shaved Brussels sprouts sautéed raw, and pommes tapées

\$ 850

FILETE PRIME PERIGOURDIN / PRIME FILET PERIGOURDIN

Gratín de macarrones al apio nabo y queso comté, trufa negra y vegetales verdes
Macaroni gratin with celery root and comté cheese, black truffle and green vegetables

\$980

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.*

MENÚ VEGETARIANO / VEGETARIAN MENU

ENTRADAS / APPETIZERS

JITOMATES ORGÁNICOS DE “PESCADERO” (VEGANO SIN EL SABLÉE) / ORGANIC PESCADERO TOMATOES (VEGAN WITHOUT THE SABLÉE)

Ejotes, “sablée” de queso de los Alpes, sorbete de tomates fermentados, mostaza y lavanda
Green beans, Alps cheese sablée, fermented tomato sorbet, mustard and lavender
\$290.00

PAPA “PAILLASON” Y MORILLAS (VEGANO) / PAILLASON POTATO AND MOREL MUSHROOMS (VEGAN)

Espárragos al grill, espinacas tiernas y zanahorias glaseadas
Grilled asparagus, tender spinach and glazed carrots
\$350.00

VICHYSOISE HELADA AL QUESO “FOURME D’AMBERT” / CHILLED VICHYSOISE WITH FOURME D’AMBERT CHEESE

Manzana Granny Smith, uvas blancas, avellanas garapiñadas y tapioca de azafrán
Granny Smith apple, white grapes, candied hazelnuts and saffron tapioca
\$350.00

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.*

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

SABAYÓN MEDITERRÁNEO AL PERNOD / MEDITERRANEAN SABAYON WITH PERNOD

Hinojo, alcachofa, limón confitado y aire de naranja

Fennel, artichoke, candied lemon and orange air

\$400

TARTELETA FINA DE LA HUERTA (VEGANO) / FINE GARDEN VEGETABLE TART (VEGAN)

Verduras crocantes de Baja California, apio nabo, compota de cebolla cambray a la trufa y "pistou" de arrúgala

Crispy Baja California vegetables, celery root, cambray onion compote with truffle, and arugula pistou

\$450

ESPÁRRAGOS AL GRILL "MASSALE" (VEGANO) / MASSALE GRILLED ASPARAGUS (VEGAN)

Estofado de quinoa, salsa de "ratatouille" y coral de especias

Stewed quinoa, ratatouille sauce and coral of spices

\$450

QUESOS / CHEESES

"ASSIETTES" DE QUESOS PIAF / PIAF CHEESE ASSIETTES

Queso comté, queso brie con trufa, soufflé de queso fourme d'Ambert y Cointreau

Comté, brie with truffle, fourme d'Ambert cheese soufflé and Cointreau

\$350

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.*

POSTRES / DESSERTS

HELADO DE TRUFA NEGRA / BLACK TRUFFLE ICE CREAM

Frambuesas, miel, espuma de vainilla y “streusel” de chocolate amargo
Raspberries, vanilla foam and dark chocolate streusel
\$250

SABLÉ DE LAS DAMAS TATIN / SABLÉ OF THE LADIES TATIN

Manzana caramelizada, sablé de Bretaña, crema de vainilla de Papantla 100%, caramelo y flor de sal
Caramelize apple, Bretagne sablé, Papantla 100% vanilla cream, caramel and fleur de sel
\$200

DURAZNOS Y PISTACHES / PEACHES AND PISTACHIOS

“Crème brûlée” de pistache, sorbete de duraznos rostizados al tomillo, “Madelaine” y lavanda
Pistachio crème brûlée, roasted peach sorbet with thyme, madeleine and lavender
\$200

HELADOS Y SORBETES CASEROS / HOUSE-MADE ICE CREAM AND SORBET

Sabores de temporada
Seasonal flavors
\$180

SOUFFLÉ “TARTA DE LIMÓN” / LEMON TART SOUFFLÉ

Limón confitado, merengue italiano, “spéculoos”, helado de albedo y limonada
Candied lemon, Italian merengue, spéculoos, albedo and lemonade ice cream
\$250

EL CHOCOLATE “FERRERO” / FERRERO CHOCOLATE

Mousse de chocolate Guanaja, mousse gianduja, avellana garapiñada, praliné crujiente y helado de “café de alturas”
Guanaja chocolate mousse, Gianduja mousse, candied hazelnuts, crispy praline and café de alturas ice cream
\$350

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.*