

LE GOURMET

FRENCH CUISINE

ENTRADAS / APPETIZER

Tartar de Atún

Jugo de limón, cebolla cambray, eneldo, pimiento rojo, mayonesa, mostaza dijon y crouton de ajo y perejil



Tuna Tartare

Lemon juice, chambray onion, dill, red pepper, mayonnaise, dijon mustard and garlic and parsley crouton



Ensalada del Campo

Mix de lechugas, alcachofas, huevo cocido, alcaparras, tomate cherry, aderezo cremoso de tomate, vinagreta y lavash



Garden Salad

Mix of lettuce, artichokes, boiled egg, capers, cherries, creamy tomato, vinaigrette dressing, and lavash bread



Ensalada Verde con Queso Camembert y Aderezo de Foie Gras

Lechugas, arúgula, frutos rojos, cebolla morada, queso parmesano y palitos de pan



Green Salad With Camembert Cheese And Foie Gras Dressing

Lettuce, arugula, red fruits, purple onion, parmesan cheese and bread sticks



SOPAS / SOUP

Bisque de Camarón y Cangrejo

Veloute de mariscos perfumado con pernod y crema fraiche con tapa de hojaldre



Shrimp and Crab Bisqué

Scented seafood veloute with pernod and fraiche cream with puff pastry top



Sopa de Cebolla Gratinada

Consomé de res clarificado, cebolla confitada, hojas de laurel, pimienta quebrada y queso gruyere



Gratin Onion Soup

Beef broth clarified, confited onion, bay leaves, black pepper and gruyere cheese



* El consumo de carnes o mariscos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de contraer enfermedades producidas por la comida.



Pregunta por tus beneficios de [Sandos4u](#)




Disfrute por \$685 pesos de nuestra excelente cola de Langosta 10 oz

LE GOURMET

FRENCH CUISINE

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

Salmon Saint Jacques

Cocinado al vapor y acompañado de salsa cremosa de hinojo, callo de hacha y arroz salvaje   

Filete Mignon

Salsa de pimienta verde, pure de papa y hongos salteados  

Bullabesa de Pescado y Mariscos

Cocinados con salsa de langosta y napado con salsa bernesa    




Pollo Rostizado Estilo Francés

Corte de pechuga rostizada y servida con salsa de trufas negras, puré de papa y vegetales

Steak a la Pimienta Verde

Arrachera premium servida con salsa de pimienta verde, papas poutine y vegetales





Salmon Saint Jacques

Steamed and accompanied by creamy fennel sauce, scallops and wild rice   

Mignon Steak

Green pepper sauce, mashed potatoes and sauteed mushrooms  

Bouillabaisse Fish and Seafood Stew

Cooked with lobster sauce and napado with Bernaise sauce    

French Tyle Roasted Chicken Breast



Served with black truffle sauce, mashed potatoes and vegetables

Hanger Steak With Green Peppercorn Sauce Served

with poutine potatoes and vegetables

POSTRES / DESSERTS

Tarta Saint Honoré

Rellena de crema de vainilla y chocolate   

Creme Brulee

Deliciosa crema Inglesa quemada con azucar mascabado

Mousse de Chocolate Blanco y Oscuro

Servido con galletas frixé   

Fresas a la Pimienta Negra

Servidos con helado de vainilla




Saint Honoré Cake

Stuffed with vanilla and chocolate cream sauce   

Creme Brulee

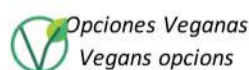
Delicious England cream sauce burned with brown sugar

White and Dark Chocolate Mousse

Served with frixé cookies   

Strawberries Cup

Cooked with butter and black pepper corn and served with vanilla ice cream



Libre de Gluten
Gluten Free

*Pregunte a su mesero / ask your waiter

*Eating raw or partially cooked meat or seafood could increase the risk of foodborne illness.



Ask about your [Sandos4u](#) benefits

Enjoy just for \$685 pesos our excellent Lobster Tail 10 oz