



## ENTRADAS

### Plato de Quesos \$390MXN

Variedad de quesos, Queso de cabra, Parmesano, semicurado de oveja, mezcla de semicurados, Gorgonzola, Gouda, acompañado de frutos frescos con reducción de vino tinto.

Por \$100 mxn agrega charcutería (jamón serrano, pastrami de pavo, pechuga de pavo).

### Carpaccio de Salmón \$285MXN

Láminas de salmón ahumado con pimienta roja, perejil, alcaparras, cubos de aguacate y queso de cabra en vinagreta de limón perfumada con romero.

### ★ Escargots à la Bourguignonne \$285MXN

Caracoles salteados con mantequilla de ajo y finas hierbas, terminados con perejil fresco y acompañados con pan de la casa.

### ★ Tártara de Res \$285MXN

Filete en cubos finos con pimienta roja, alcaparra, cebolla morada y perejil, con un aderezo emulsionado con yema, mostaza de Dijón, limón y aceite de oliva.

### Portobellos Asados \$380MXN

Bañados en salsa de tres quesos con camarones al ajillo y chiles secos, con vino blanco y queso parmesano flameado.

### Brocoli Ahumado \$145MXN

Asado con mantequilla y servido con aderezo ahumado de pimienta roja y láminas de almendra tostadas.

### Carpaccio de Res \$285MXN

Ahumado en leña, cortado en láminas con vinagreta de limón y aderezo balsámico, pimienta, queso parmesano y arúgula con champiñones.

### Mejillones \$315MXN

Elige:

- Cocidos con vino blanco y salsa de tomate a la provenzal, con un toque cítrico.
- Acremados y salteados con tocino y vino blanco.
- Salteados al pesto con un toque de tomate y serrano.

### ★ Fondue \$395MXN

Fondue de quesos, Gouda, Suizo, Gorgonzola y Parmesano, acompañados de cubos de res o vegetales.

### Camarones Asados \$395MXN

Seis camarones U12 marinados en aderezo de ajo y salsas negras sobre cama de aguacate machucado.

### Croquetas de Mac & Cheese \$120MXN

Con tocino y topping de jalapeño y parmesano montados sobre aderezo Remoulade.

### ★ Ratatouille \$190MXN

Mezcla de láminas de verduras horneadas, salsa tipo romesco y parmesano.

### Betabel Asado \$175MXN

Gajos rostizados con aderezo Roquefort y toque de aderezo toreado y arúgula.

## SOPAS Y ENSALADAS

### ★ Sopa de Cebolla \$150<sub>MXN</sub>

Fondo de res con un toque de vino tinto, croutones tostados con mantequilla de ajo y queso Gouda gratinado.

### Crema de Hongos \$150<sub>MXN</sub>

Acompañada de una tira de tocino frito y champiñones a las finas hierbas.

### Crema de Tomate \$150<sub>MXN</sub>

Con queso de cabra, tomates Cherry rostizados y aceite de finas hierbas.

### Ensalada César \$190<sub>MXN</sub>

Lechuga orejona con aderezo César casero de anchoas, Parmesano rayado y croutones.  
Por \$100 mxn agrega pollo.

### Ensalada de Alcachofa \$285<sub>MXN</sub>

Con aderezo de la casa, corazón de alcachofa asada, cubos de aguacate, tomates cherry, aceituna negra y queso panela con arúgula y espinacas.

### Ensalada de Betabel \$185<sub>MXN</sub>

Con aderezo Honey Mustard, arándanos, nuez de la india caramelizada, cubos de betabel, queso de cabra, supremas de mandarina con arugula y espinacas.

### ★ Ensalada de Pera \$195<sub>MXN</sub>

Mix de lechugas con aderezo Gorgonzola, láminas de pera pochada y natural, arándanos y nuez de la india caramelizada.

## PAPAS

### A la Francesa, Naturales \$95<sub>MXN</sub>

Papas fritas salpimentadas.

### Papas Cheddar \$199<sub>MXN</sub>

Papas fritas con queso cheddar fundido y tocino frito.

### Papas Trufa \$185<sub>MXN</sub>

Papas a la francesa con esencia de trufa, Parmesano rallado y flameado, con perejil fresco.

### ★ Papas Fondue \$199<sub>MXN</sub>

Papas fritas cubiertas con Fondue de quesos: Gouda, Suizo, Gorgonzola y Parmesano.

### Papas al Gratin \$180<sub>MXN</sub>

Rostizada y gratinada con queso Gouda, bañada de aderezo Remoulade y tocino frito.

## PLATOS FUERTES

### ★ Bœuf Bourguignon \$485<sup>MXN</sup>

Short rib sellado y cocido durante 8 horas en su propio jugo, con Aligot (puré de papas con queso), champiñones y cebollitas.

### Filete Chateaubriand \$435<sup>MXN</sup>

Filete de res en salsa de mantequilla con mostaza Dijón, espárragos y Aligot (puré de papas con queso).

### Filete Morita de Res \$435<sup>MXN</sup>

Filete de res acompañado de papas salteadas en mantequilla sobre salsa cremosa cortada con aceite de chile morita.

### ★ Entrecot \$940<sup>MXN</sup>

A la parrilla, bañado en salsa café París y papas a la francesa.

### Arrachera \$395<sup>MXN</sup>

Corte premium a la parrilla acompañada de papa gratin.

### Rack de Cordero \$759<sup>MXN</sup>

Horneado y marinado con finas hierbas acompañado de papas rostizadas y salsa de cerveza oscura.

### Pechuga Suprema \$345<sup>MXN</sup>

Pechuga de pollo envuelta con tocino, rellena con queso gouda y salsa a base de champiñones, con pasta al burro.

### Cordon Bleu Cheese \$280<sup>MXN</sup>

Rellena con mezcla de queso crema y Gorgonzola con pastrami de pavo, acompañada de ensalada con vinagreta cítrica de finas hierbas.

### ★ Coq au Vin \$330<sup>MXN</sup>

Pollito de leche Rock Cornish servido en salsa de vino tinto y zanahorias, acompañado de capellini al burro con toque de ajo. (El pollo es cocido al momento. Tiempo de espera: 20 min aprox.)

### Salmón con legumbres \$395<sup>MXN</sup>

Con aderezo de betabel, acompañado de vegetales a la mantequilla y puré de brócoli con esencia de trufa.

### ★ Blackened Salmon \$425<sup>MXN</sup>

Encostrado con cenizas de verduras y guajillo, sobre crema de espinacas con tomates cherry.

### Robalo Meunière \$370<sup>MXN</sup>

Con romero y cocido en una salsa Meunière cítrica con espárragos y tomates Cherry.

### ★ Robalo al Grill \$390<sup>MXN</sup>

Asado con aceite de ajo, acompañado de papas galeanas, con salsa de mojo verde y aguacate asado con aceite de oliva.



\*NO OLVIDES PREGUNTAR POR NUESTROS PLATILLOS ESPECIALES DEL MES

\*Algunos platillos de nuestro menú contienen alérgenos. Por favor informe a su mesero si es alérgico previo a su orden. Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen IVA.

## PASTAS

\*Elige: Fettuccine, Capellini o Penne

### Pasta Mediterránea \$315MXN

En salsa pomodoro con pimientos, cebolla morada, aceituna verde y negra salteados.

### Pasta con Frutos del Mar \$365MXN

En salsa de tomate al provenzal y frutos del mar (camarón, mejillón y almejas).

### Pasta con camarones \$395MXN

En salsa de tomate cremosa con camarones salteados y parmesano.

### Pasta con Hongos y Tocino \$330MXN

En salsa cremosa al vino blanco y parmesano, con champiñones y portobellos salteados con tocino.

### Pasta Alfredo \$245MXN

Tradicional pasta alfredo. Por 100 mxn agrega pollo.

## SANDWICHES

### ★ Harmonie Burger \$230MXN

Carne casera con aderezo ahumado de pimiento y cebolla caramelizada con queso Brie y Gouda gratinado, sobre arúgula y pera pochada.

### Panini de Pollo \$199MXN

Pollo a la parrilla con queso Gouda gratinado, sobre lechuga, tomate y aguacate con aderezo ahumado de pimiento.

### Chicken Burger \$230MXN

Pechuga de pollo empanizada, mayonesa de la casa, tocino frito, pepinillos y queso americano.

### Panini de Vegetales \$199MXN

Rodajas de tomate, berenjena, pimientos, champiñón, arúgula, queso Gouda y aderezo de betabel.

### Panini Charcutería \$199MXN

Con pastrami de pavo, jamón de pavo y tocino con queso Gouda gratinado, aderezo ahumado y aguacate.

### ★ Panini de Arrachera \$299MXN

Con arúgula, aderezo de ajo y salsas negras, queso Gouda y cebolla caramelizada.

\*Por \$65 mxn agrega papas a la francesa ó por \$99 mxn agrega papas fondué o cheddar.

## COMPLEMENTOS

### Pan de la casa \$20MXN

Dorado en la plancha con tres tipos de mantequilla a elegir: mantequilla de ajo, finas hierbas y natural.

### Macarrones con queso y tocino frito \$150MXN

### Puré de papa con parmesano flameado \$120MXN



## POSTRES

### CREPAS \$135<sup>MXN</sup>

Rellena con tres ingredientes de tu elección (plátano, fresa, queso crema, cajeta, chocolate, nutella, almendras, nuez caramelizada).

### CRÈME BRÛLÉE \$125<sup>MXN</sup>

Nata de leche con esencia de vainilla, caramelo flameado y frutos.

### CARAMEL PARIS \$140<sup>MXN</sup>

Pan de chocolate con relleno de ganache de chocolate, cubierto con frutos secos y caramelo salado.

### PAY DE NUEZ \$160<sup>MXN</sup>

Con un toque de cajeta y helado de vainilla.

### SOUFFLÉ MOCA \$130<sup>MXN</sup>

Bizcocho de chocolate y esencia de café con blueberries y helado.

### TARTA DE LIMÓN Y MENTA \$130<sup>MXN</sup>

Base de galleta con mantequilla, merengue francés casero y un toque de albahaca.

### BANANA CHEESECAKE \$190<sup>MXN</sup>

Cheesecake de plátano con trocitos de nuez y cajeta.

### POSTRE DE ZANAHORIA \$130<sup>MXN</sup>

Pastelito de zanahoria

### CONO DE HELADO \$60<sup>MXN</sup>

Con 2 scoops

### CANASTA DE HELADO \$120<sup>MXN</sup>

Galleta con 3 scoops



## MENU KIDS

\$99 mxn

### CHICKEN TENDERS

Pollo empanizado y acompañado con papas la francesa.

### CHEESE BURGER

Carne hecha en casa con queso Gouda y mayonesa con papas a la francesa.

### PASTA ALFREDO

Fettuccine con salsa Alfredo y pollo a la plancha.

### PASTA MAMMA ROSA

Pasta fettuccine en salsa rosa con albóndigas de res.

### MAC AND CHEESE

Macarrones con queso cheddar

