

*Emiliano*

CENA • DINNER

---

Bienvenida del chef  
*Chef's welcome*

Para empezar su velada • *To begin your evening*

- \* Taco de atún sellado, tortilla de huitlacoche, puré de aguacate y cilantro  
Seared ahi tuna taco, "huitlacoche" tortilla, avocado purée and coriander  
\$225

Ensalada César  
Caesar salad  
\$225

Ensalada de lentejas, medallón de langosta y nueces caramelizadas  
Lentil salad, lobster medallion and caramelized pecans  
\$320

Crema de poro a la champaña, gotas de aceite de cebollín  
Leek cream soup, champagne and chive oil  
\$230

- \* Napoleón de cangrejo, cremoso de aguacate, espárragos y vinagreta virgen de limón real  
Crab "Napoleon", avocado cream, asparagus and extra-virgin lemon vinaigrette  
\$310

Ensalada de betabel y durazno, lechugas orgánicas, queso de cabra y vinagreta agridulce  
Beet and peach salad, organic lettuce, goat cheese and sweet and sour vinaigrette  
\$290

Wontones crujientes de pato confitado, montados sobre chutney de mango y salsa de naranja  
Confit duck wrapped in crispy wontons, with mango chutney and orange sauce  
\$290

Strudel de camarón frito sobre tiernas lechugas y aderezo de chipotle  
Fried shrimp strudel over tender greens with chipotle dressing  
\$310

Todos nuestros platillos están preparados con ingredients 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.*

Los precios están reflejados en pesos/ *Prices are listed in pesos.*

Ensalada de lechugas y portobello asado, camarones zarandeados y aderezo de cilantro  
Salad of mixed greens, roasted portobello mushroom , “zarandeado-style” shrimp with coriander dressing  
\$230

Sopa de tortilla... receta de México  
Tortilla soup... Mexico's recipe  
\$220

### Seguimos... / *Let's continue...*

\* Filete de atún ennegrecido, puré de arroz y salsa de mole amarillo  
Blackened tuna steak, rice purée and yellow mole sauce  
\$460

Pollito de leche relleno, rostizado con papa cambray y champiñones salteados con ajo, salsa de zarzamoras y moras al vino tinto  
Roasted spring chicken stuffed with cambray potato and garlic-sautéed mushrooms, berry wine sauce  
\$390

Filete de robalo estilo Éric Fréchon en delgada costra de pan, ensalada de espinacas baby, vinagreta tibia de curry de Madrás y piquillos  
Éric Fréchon-style filet of sea bass with light bread crust, baby spinach salad, warm curry, piquillo pepper vinaigrette  
\$480

Rack de cordero sobre fricasé de alubias y salsa de mostaza antigua  
Rack of lamb served over broad beans and Dijon mustard fricassee  
\$520

Camarones salteados al tomillo sobre risotto cremoso de hongos y jugo corto  
Shrimp sautéed with thyme served over creamy mushroom risotto with short stock  
\$520

Pato confitado con papa sarladaise  
Confit duck with Sarladaise potato  
\$460

\* Salmón sellado sobre ragú de setas, salsa de salvia y col de Bruselas  
Seared salmon over mushroom ragu, sage sauce and Brussels sprouts  
\$460

Todos nuestros platillos están preparados con ingredients 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.*

Los precios están reflejados en pesos/ *Prices are listed in pesos.*

Supremas de filete de res Angus, puré de papa estilo Robuchon en salsa de romero  
Sliced Angus beef filet, Robuchon-style mashed potatoes in rosemary sauce  
\$480

Risotto Frutti di Mare  
Seafood risotto  
\$440

Puntas de rib eye Strógonoff, champiñones y risotto cremoso  
Strogonoff rib eye tips, mushrooms and creamy risotto  
\$560

### Dulces sueños... / *Sweet dreams...*

Delicia al ron, mango confitado a la pimienta y sorbete de zapote negro  
Rum delight, mango caramelized in pepper and black "zapote" sherbet  
\$220

Strudel de guayaba y nuez con canela  
Guava and pecan strudel with cinnamon  
\$220

Mousse de mojito sobre piña asada  
Mojito mousse, roasted pineapple  
\$220

Crème brûlée de vainilla  
Vanilla crème brûlée  
\$220

Esfera de chocolate, crema de avellana y frutos macerados con licor y menta  
Chocolate sphere, hazelnut cream and fruit macerated with liquor and mint  
\$220

Tarta de manzana, sorbete de vainilla y coulis de caramelo  
Apple tart, vanilla sherbet and caramel coulis  
\$220

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.*

Los precios están reflejados en pesos/ *Prices are listed in pesos.*