


Entradas * Starters

Torre de salmón ahumado y verduras marinadas 
Verduras marinadas en albahaca acompañadas de salmón ahumado y crema de cebollín

*Smoked Salmon Tower with marinated Vegetables
Marinated Vegetables in basil and served with smoked salmon with chive cream*

Tartar de Atún
Tartar de atún mezclado con mayonesa de mostaza, hierbas finas, chalota, perejil y alcarraras


*Tuna Tartar
Tuna tartar mixed with a mustard mayonnaise, fine Herbs, shallots, parsley and capers*

Ensalada Niçoise 
Lechuga, vainica, papas, chile dulce, anchoas, cebolla, aceitunas, medallón de atún al cajun sellado, yuca frito



*Niçoise Salad
Lettuce, green beans, potatoes, sweet chili, anchovies, onions, olives, Cajun tuna medallion and fried yucca*

Carpaccio de Res
Finos cortes de res crudos servidos con alioli de albahaca, arugula fresca y mezcla de especias

*Beef Carpaccio
Fine raw beef cuts served with Basil aioli, fresh arugula and mixed spices*

Cazuelas de Hongos estilo C.R. 
Hongos Portobello, Crimini, setas blancas, ajo, perejil, crema, crujiente de jamón Serrano

*Mushroom Casserole C.R. style
Portobello mushrooms, Crimini, white mushrooms, garlic, parsley, cream and crunchy Serrano ham*

Mil hojas de verduras y Porto Bello  
Verduras selladas y marinadas en pesto de cilantro y coulis de tomate frío

*Vegetable and Porto Bello Mille-Feuille
Seared vegetables marinated in cilantro pesto and cold tomato coulis*

Ensalada Parisina
Mezcla de lechuga, tocineta crujiente, chalote, crotones, huevo pochado y aderezo de queso azul

*Parisian Salad
Mixed lettuce, crunchy bacon, shallots, croutons, poached egg and blue cheese dressing*

Sopas * Soups

Sopa de Cebolla gratinada con Queso Gruyere 
Onion Soup with Gruyere Cheese

Bisque de Langostinos al Armagnac
Langostine Bisque with Armagnac

Por favor informe a nuestro personal si sufre de alguna alergia o tiene restricciones dietéticas para poder tomar las medidas necesarias y garantizar su bienestar.

Please inform our staff if you suffer from any allergies or dietary restrictions so that we can take the necessary precautions in order to guarantee your well-being

 Vegetariano
Vegetarian  Recomendación del Chef
Chef Recommendation

 Gluten free
Libre de Gluten  Super Foods

Carnes * Meats

Pechuga de pollo en Fricasse
Pechuga de pollo, papitas, vainica, espárragos, romero, tomate, salsa de especias

*Fricasse chicken breast
Chicken breast, potatoes, green beans, Rosemary, tomato and spice sauce*

 Filete de res Cauri
Lomito de res, hongos Portobello, salsa Demi-Glace al Coñac y verduras parrilladas

*Cauri beef filet
Beef loin, Portobello mushrooms, Demi-Glace with Cognac and grilled vegetables*

Chuletas de Cordero
Chuletas de cordero asadas, aligot de queso y tomate horneado

*Pork Chops
Grilled pork chops served with cheese blended into mashed potatoes and baked tomato*

Confit de pato
Confit de pato horneado con papas Dauphin acompañadas de una salsa de vino Marsala

*Duck confit
Baked duck confit with Dauphin potatoes served with a rosemary and Marsala wine sauce*

Pescados * Fish

 Camarones salteados
Camarones salteados con champiñones, ajo, perejil y un toque de Anís

*Sautéed shrimps
Sautéed shrimps with mushrooms, garlic, parsley and a touch of Anise*

  La pesca del Chef
Pesca del día, espinacas, juliana de verduras, salsa de Albahaca

*Chefs catch
Catch of the day served with spinach, vegetable julienne and basil sauce*

  Corvina en Papillote
Corvina con verduras de temporada y hierbas de la huerta

*Sea Bass Papillote
Sea bass with vegetables and garden herbs*

Salmon Poche
200 gr de Salmon fresco, poche con su guarnición, Espinacas a la mantequilla y salsa de azafrán

*Salmon Poche
basil aioli 200 g fresh salmon, poached with garnish, butter Spinach and saffron sauce*

Postres * Desserts

  Crème Brûlée con moras y menta
Crème Brûlée with blackberries and mint

Opera con salsa café y coco
Opera with coffee and coconut sauce

Macaron de Fresa con crema de limón, y helado de Vainilla
Strawberry Macaroon with lime cream and vanilla ice-cream

Choux Craqueline salsa de chocolate
Choux Craqueline with chocolate sauce

Selección de helados y galletas de la casa
Selection of ice-creams and homemade ice-creams