

LA BRASSERIE
BISTRO CUISINE

ENTRÉES

✓ Onion and grapes mille-feuille <i>Watercress and arugula, house dressing</i>	\$130
✓ Tomato and pepper tartare <i>Lime vinaigrette, melba toast</i>	\$155
Classic steak tartare <i>150 gr angus lean meat cognac flavoured, mustard, quail egg</i>	\$199
Mini quiche Lorraine <i>Spinach salad, sun dried tomatoes</i>	\$155
Foie gras sealed with apple liqueur <i>Fig compote, onion jam, rustic bread</i>	\$255
Fondue scented with cherry liqueur <i>Croutons and fresh berries</i>	\$160

SALADS

✗ White wine marinated pear salad and brie cheese <i>lime vinaigrette, mixed leaves</i>	\$130
Niçoise Salad <i>Seared tuna, hard-boiled egg, stringbeans, potatoes, olives, tomatoes, pepper vinaigrette</i>	\$175
✓ Endive and grilled apple salad <i>caramelized almonds, honey-mustard vinaigrette</i>	\$140

SOUPS

Onion soup <i>Meat juice, lemon thyme, red wine, toasted baguette with gruyere cheese</i>	\$145
Seafood Soup “Bouillabaisse” <i>Rouille, rustic bread</i>	\$185
✓ “Du Barry” cream soup <i>Cauliflower, species with blue cheese grissini</i>	\$155

MAIN COURSES

Fillet steak with demi-glace sauce <i>Potato mille-feuille, asparagus and crispy leek</i>	\$255
Mustard salmon <i>White wine butter, cress salad, turnip</i>	\$235
Duck in green ground pepper sauce <i>Legume and fig salad, roasted strawberries</i>	\$380
Rock cornish in a red wine reduction <i>Rissole potatoes, baby carrots</i>	\$240
Fish beurre blanc <i>Almonds, ratatouille</i>	\$220
Pork with orange sauce <i>Star anise, seasonal vegetables</i>	\$235
Rack of lamb bordeaux with potatoes <i>Rustic carrots, roasted garlic</i>	\$380
✓ House vegetable crepe <i>Cheese sauce, lentil salad</i>	\$160

DESSERTS

Apple tarte tatin <i>Baked a la minute. Please allow 20 minutes for preparation</i>	\$150
Casis Macaron <i>Mascarpone cream</i>	\$150
Classic crème brûlée <i>Salted caramel crust</i>	\$150
Pear in red wine reduction <i>Homemade vanilla ice cream</i>	\$150

Tag us in your photos and GET SOCIAL!



Prices are in Mexican pesos, taxes included
Raw food has been carefully prepared,
the ingestion of these products are under your own
responsibility.

✗ GF Produced in a non dedicated facility

✓ Vegetarian

all senses
Inclusive

LA BRASSERIE
BISTRO CUISINE

ENTRADAS

- ✓

Mil Hojas de cebolla con uvas
Ensalada de berros y arugula, aliño de la casa

\$130
- ✓

Tártara de tomate y pimiento
Vinagreta de limón y pan melba

\$155
- Tártara de carne clásico
150 gr carne magra de Angus aromatizado con coñac, mostaza, huevo de codorniz

\$199
- Mini quiche Lorraine
Ensalada de espinacas y tomate deshidratado

\$155
- Foie gras sellado al licor de manzana
Compota de higos, mermelada de cebolla, pan rústico

\$255
- Fondue aromatizada con licor de cereza
Crotones y fresas frescas

\$160

ENSALADAS

- ⓧ

Ensalada de pera al vino blanco con queso brie
Vinagreta de limón, mezcla de lechugas

\$130
- Ensalada Niçoise
Atún sellado, huevo cocido, ejotes, papa, aceitunas, tomate, vinagreta de pimientos

\$175
- ✓

Ensalada de endivias y manzanas al grill
Almendras caramelizadas, vinagreta miel mostaza

\$140

SOPAS

- Sopa de cebolla
Jugo de carne, tomillo limón, vino tinto, baguette tostado con queso gruyere

\$145
- Sopa de mariscos “Bullabesa”
Rouille, y pan rústico

\$185
- ✓

Crema “du Barry”
Coliflor, especias con grisini de queso azul

\$155

PLATOS FUERTES

- Filete de res con salsa demi glace
Mil hojas de papa, espárragos, crujiente de poro

\$255
- Salmón con mostaza
Mantequilla de vino blanco, ensalada de berros con nabo

\$235
- Pato con salsa de pimienta verde
Ensalada de leguminosas e higo, fresa rostizada

\$380
- Rock cornish al vino tinto
Papas risoladas, zanahorias baby

\$240
- Pescado en beurre blanc
Almendras, ratatouille

\$220
- Cerdo con salsa de naranja
Anís estrella, vegetales de temporada

\$235
- Rack de cordero a la bordelesa con papas
Zanahoria rústicas con ajo al horno

\$380
- ✓

Crepa de vegetales de la casa
Salsa de queso, ensalada de lentejas

\$160

POSTRE

- Tatin de manzana
Horneado al momento. Favor permitir 20 minutos de preparación

\$150
- Macarron de Casis
Crema mascarpone

\$150
- Creme brulee clásico
Costra de caramelo salado

\$150
- Pera al vino tinto
Helado casero de vainilla

\$150

Tag us in your photos and GET SOCIAL!



Precios en pesos Mexicanos, impuestos incluidos
Los alimentos crudos están cuidadosamente tratados, aun así su ingestión es responsabilidad del comensal.



Producido con ingredientes libres de gluten, en equipos e instalaciones que pueden tener contacto con gluten



Vegetariano

all senses
Inclusive