



Pint





Très cher convive, ce menu a été créé dans le but d'offrir un mélange parfait d'arômes et des textures des ingrédients. Ainsi vous pourrez profiter d'un voyage culinaire inoubliable.

Bon appétit!

Dear guest, this menu has been designed in a way that the mixture of aromas and textures of the ingredients pair perfectly to create an unforgettable culinary experience in each and every one of our dishes. We strongly recommend you to follow our suggestions.

Bon appétit!

Chef Michel Mustière

Directeur Culinaire & Maître Cuisinier de France
Culinary Director & Maître Cuisinier de France

Chef Mario López

Chef Executive
Executive Chef

Chef Mario Soto

Chef de Cuisine
Chef Mario Soto



ENTRÉES | APPETIZERS



Salade de lentilles en deux textures, saumon scandinave, purée de carottes confites à l'olive extra vierge, sauce mousseline de yuzu et mandarine, oeufs de saumon et émulsion de menthe

Lentils salad in two textures with Scandinavian-style salmon, confited carrot purée in extra virgin olive oil, yuzu-mandarin mousseline sauce, ikura, and mint emulsion

\$240



Magret de canard fumé par nos soins mariné au vin rouge et épices, compotée d'endives, vinaigrette de mûres, crème de grand marnier, noisettes grillées au beurre, croquant d'orange

Artisan smoked duck magret marinated in red wine and spices with white truffle essence; accompanied by endives compote, berries dressing, Grand Marnier cream, hazelnut toasted in butter, and orange croquant

\$350



Escargots, jus court, cèpes en persillade, pommes de terre fondantes, purée d'ail, aioli de persil, légumes rôtis, écume de moules

Escargots in beef stock with seta mushrooms in persillade, accompanied by potato fondant, garlic purée, parsley aioli, roasted vegetables and mussels foam

\$350

NTRÉES | APPETIZERS



Compressé de foie gras mi-cuit et crème glacée au pain aux épices, brioche classique grillée

Foie gras terrine and spice bread ice cream, with classic toasted brioche

\$380

SOUPES | SOUPS



Gratinée à l'oignon

French onion soup

\$230



Bisque de langouste, quenelle de poisson blanc glacée, duxelle de champignons portobello

Lobster bisque with fish quenelle topped with sabayon and portobello duxelle

\$260



CONTAINS LACTOSE



LACTOSE FREE



CONTAINS GLUTEN



GLUTEN FREE



ORGANIC



VEGETARIAN

Nous portons une attention particulière à la qualité de nos ingrédients. La consommation de produits crus est à votre discrétion.

Pesos - le taux de change du dollar est le même appliqué à la réception. Taxes incluses dans le tarif.

We take extreme care to guarantee the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in Reception. Taxes included in rate.

POISSONS ET FRUITS DE MER FISH AND SEAFOOD



Filet de poisson en délicate cuisson dans un jus de légumes, purée d'aubergine rôtie, légumes divins du jardin avec épinards truffés, croquant de prosciutto

Fish filet slowly cooked on fine vegetable juice with eggplant purée, spinach with white truffle, divine vegetable garden, and prosciutto croquant
\$470



Poisson "noir" à la moutarde, choucroute maison, sauce d'huîtres fumées, Purée de chou rouge, choux-fleurs brûlés, émulsion de thym

Fish blackened in mustard, homemade choucroute with smoked oyster sauce, red cabbage purée, flamed cauliflower, and thyme emulsion
\$460



Crevettes rôties au beurre et cognac, servies avec une variété de champignons et de beurre blanc du chef

Shrimp roasted in butter and cognac, served with a variety of mushrooms and chef's white butter
\$550

VIANDES ET VOLAILLES | MEAT AND POULTRY



Navarin d'agneau de 8 heures en croûte de tomates confites, son jus de cuisson, garniture printanière, écrasé de petits pois, mousse de cumin, huile de menthe et pain au yaourt.

Lamb Navarin slowly cooked (8 hours), with its juice, confit tomatoes crust, spring vegetables, green peas purée, cumin foam, mint oil, and yogurt bread
\$480



Poitrine de porc cuite à la bière 18 hrs, moutarde et sauge, carottes brûlées sur le gril et glacées, Purée de tomates vertes, haricots verts persillés, sauce à la bière

Pork belly cooked in beer, mustard and sage for 18 hours; served with grilled and glazed carrots, blackened green tomato purée, green beans persillade, and beer sauce
\$420



Entrecôte Angus, sauce au poivre vert et cognac, parmentier de pommes de terre et champignons à la bourguignonne, "risotto" de pâtes au parfum de truffe blanche, salade d'herbes,

Angus rib eye with green pepper and cognac sauce, mushrooms and Bourguignon-style potato parmentier, risotto in white truffle essence, and greens salad
\$590



CONTAINS LACTOSE



LACTOSE FREE



CONTAINS GLUTEN



GLUTEN FREE



ORGANIC



VEGETARIAN

Nous portons une attention particulière à la qualité de nos ingrédients. La consommation de produits crus est à votre discrétion.

Pesos - le taux de change du dollar est le même appliqué à la réception. Taxes incluses dans le tarif.

We take extreme care to guarantee the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in Reception. Taxes included in rate.

VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN



Salade de légumes sur le grill, Betteraves cuites au four avec olive extra vierge et thym, vraie vinaigrette au citron, purée d'avocat, coulis de poivrons grillés

Grilled vegetables salad with baked beets in extra virgin olive oil, thyme-lime vinaigrette, avocado purée, bell pepper coulis, and tarragon emulsion

\$210



Velouté de poro et brie
Leek velouté with brie cheese

\$210



Epinards truffés, légumes cuits dans leur jus et émulsionnés au beurre, purée de carotte confite à l'olive

Truffled spinach with vegetables cooked in their own juice, emulsified with butter and carrot purée confit in olive oil

\$210



Fine tartelette de pâtes faite, concassé de tomates et ratatouille, coulis de persil

Fine tartlet of faite pasta with tomato concassé and ratatouille with parsley coulis

\$210



CONTAINS LACTOSE



LACTOSE FREE



CONTAINS GLUTEN



GLUTEN FREE



ORGANIC



VEGETARIAN

Nous portons une attention particulière à la qualité de nos ingrédients. La consommation de produits crus est à votre discrétion. Pesos - le taux de change du dollar est le même appliqué à la réception. Taxes incluses dans le tarif.
We take extreme care to guarantee the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in Reception. Taxes included in rate.