

# Especialidades de Temporada

## (IVA incluida)

### PARA EMPEZAR

**Alioli de ajo negro**, una delicadeza con sabor umami servido con jícama y pan tostado

**Sopa de cebolla servido en su pan de masa madre**, sopa de Francia tradicional con fond Brun cocido por 15 horas con nuestros toques de pancetta, oporto y queso raclette con capa de gruyere servido “en su bol de pan de masa madre

### PLATOS FUERTES

**Filete Wellington a la Saltimbocca (aprox. 220 gr)** – solomillo de ternera envuelta en duxelles de setas, jamón de Parma, salvia y hojaldre sobre reducción de ragú de cremini con balsámico y vino tinto y zanahorias de color, orgánicos (tiempo de preparación 40 minutos, muy limitado)

**Gnocchi de Ricotta con ragú de ossobuco** – Gnocchi hechos de ricota y Parmigiano Reggiano servido con estofado de ossobuco cocido por 4 horas

**Pasta "Oro Negro"** - Tagliatelle hecho en casa con 20 gramos de trufa de verano negra y salsa de crema de brie, esencia de trufa negra con toque de tomillo

**New York Strip anejo de los EE. UU. choice USDA (aprox. 350)** – servido con café de Paris y brocheta de vegetales hecho en la parilla o pasta

**Rib-Eye del Rancho El 17 (aprox. 350 gr)** – marinado en balsamico, aceite de oliva, soya, romero, tomillo, cebolla, ajo, pimienta de pirul, azúcar morena y limon, servido con brocheta de vegetales hecho a la parilla o pasta.

**Costillas de cordero franceses al romero (aprox. 270gr)** - servido con papas cambray y asparagus