

# NOCHE FRANCESA

## FRENCH NIGHT

### POISSON VERONIQUE

Filete de pescado blanco ligeramente gratinado sobre espinacas y vegetales, con salsa de vino blanco y uvas.

*Fillet of white fish with light gratin, served over spinach and vegetables and covered with white wine-grape sauce.*

**\$460**

### CAMARONES MARSEILLE / SHRIMP MARSEILLE

Con salsa al vino blanco, tomates, champiñones, ajo y perejil; acompañados con arroz y vegetales mixtos.

*With white wine sauce, tomatoes, mushrooms, garlic and parsley, served with rice and mixed vegetables.*

**\$520**

### MARISCOS TRÍO SAUTÉED / SAUTÉED SEAFOOD TRIO

Callos de hacha, camarones y pescado con arroz y vegetales mixtos, bañados con salsa de crustáceos al Pernod.

*Scallops, shrimp and white fish in Pernod seafood sauce, served with rice and mixed vegetables.*

**\$520**

### FILETE DE PESCADO COLETTE / COLETTE FISH FILLET

Filete de pescado relleno con cangrejo y camarones; con hierbas finas, salsa mousseline, camarones, arroz y vegetales mixtos.

*Fillet of fish filled with crab meat, shrimp and fine herbs; covered in mousseline sauce and served with shrimp, rice and mixed vegetables.*

**\$490**

### PECHUGA STRASBOURG / STRASBOURG CHICKEN BREAST

Pechuga de pollo al horno, rellena con foie gras y espárragos; con papa torneada, vegetales mixtos y salsa smitane.

*Chicken breast stuffed with foie gras and asparagus, roasted with potatoes, mixed vegetables and Smitane sauce.*

**\$360**

# NOCHE FRANCESA FRENCH NIGHT

## CHULETA DE CERDO / PORK CHOP

A la parrilla, bañada con salsa de setas silvestres al vino blanco, con croqueta de papa y vegetales mixtos.

*Grilled, covered in wild mushroom and white wine sauce; served with potato croquette and mixed vegetables.*

**\$460**

## MAGRET DE CANARD

Magret de pato horneado\*, acompañado con gastric de frutas rojas, puré de patatas al ajo rostizado, vegetales mixtos y pera al vino tinto.

*Roasted duck breast accompanied by red fruit gastrique, roasted garlic potato purée, mixed vegetables and pear in red wine.*

**\$520**

## FILET DE BOEUF GRILLÉ

Filete de res al grill, acompañado con fricasé de hongos silvestres, mil hojas de papa al tomillo y salsa bordalesa con tuétanos.

*Grilled beef tenderloin served with wild mushroom fricassée, potato millefeuille with thyme and bordelaise sauce with bone marrow.*

**\$520**

## PANACHÉ DE LÉGUMES



Legumbres del día en tres cocciones, bañadas con salsa Mornay y gratinadas con queso parmesano y Gruyer.

*Vegetables of the day with Mornay sauce; topped with parmesan and gruyere cheese.*

**\$320**