

## COLD STARTERS

### Entrées froides / Entradas frías

- |  |   |
|--|---|
| <p>6 7 <b>Oven baked country style bread, artichoke and fresh spinach</b><br/>Tartine de pain de campagne au four, artichaud et épinards frais<br/><i>Rebanada de pan del campo horneada con alcachofa y espinacas frescas</i></p> <p>8 9 <b>Avocado and serrano chili dip, fresh cilantro and pork crackling</b><br/>Dip d'avocat au piment serrano, coriandre fraîche et graton de porc croquant<br/><i>Dip de aguacate con chile serrano, cilantro y crujiente de chicharrón de cerdo</i></p> | <p>10 <b>Chicken and pistachio terrine, roasted tomato sauce</b><br/>Terrines de volaille à la pistache, sauce de tomate<br/><i>Terrina de pollo con pistaches, salsa de tomate rostizado</i></p> |
|--|---|

## HOT STARTERS

### Entrées chaudes / Entradas calientes

- |  |  |
|--|--|
| <p>6 7 <b>Provoleta cheese with roasted bell peppers, garlic and oregano</b><br/>Provolette aux poivrons rôtis, ail et origan<br/><i>Queso provoleta con pimientos rostizados, ajo y orégano</i></p> <p>8 <b>Mozzarella cheese empanada, green leaves mezclum and lime vinaigrette</b><br/>Chausson au mozzarella, mélange de laitues et vinaigrette citronnée<br/><i>Empanadas de queso mozzarella con ensalada de mezclum y vinagreta de limón</i></p> | <p>8 9 <b>Ajillo style mushroom casserole, guajillo chili, parsley and white wine</b><br/>Champignons sauté façon ajillo, piment guajillo, persil et vin blanc<br/><i>Champiñones al ajillo, con chile guajillo, perejil y vino blanco</i></p> |
|--|--|

## SALADS

### Salades / Ensaladas

- ④ Shrimp with fresh spinach, mushrooms and red onion, blue cheese dressing

Crevettes aux épinards, champignons et oignons rouges, vinaigrette au fromage bleu

*Ensalada de camarones con espinaca, champiñones y cebolla morada con aderezo de queso azul*

- ④ Iceberg lettuce with bacon, tomatoes, cucumber, Gorgonzola dressing and grilled beef

Laitue iceberg avec lardons, tomate, concombre, vinaigrette au Gorgonzola et dés de bœuf grillé

*Lechuga iceberg con tocino, tomate fresco, pepino, aderezo Gorgonzola y cubitos de carne asada*

- Traditional Caesar salad with Parmesan cheese shavings and grilled chicken breast

Salade Caesar tradition au fromage parmesan et blanc de poulet grillé

*Ensalada Caesar tradicional acompañada de láminas de queso parmesano y pechuga de pollo asado*

- ④ Baked beetroot, tangerine, goat cheese and candied walnuts dressing

Betterave cuite au four, mandarine, fromage de chèvre et vinaigrette aux noix caramélisées

*Betabel rostizado, mandarina, queso de cabra y aderezo de nuez caramelizada*

## CREAM AND SOUP

### Potages et soupes / Cremas y sopas

- ④ Meat broth, diced beef, onion, fresh cilantro and “upon request” serrano chili

Jus de viande, dés de bœuf, oignon, coriandre fraîche. Piment serrano sur demande

*Jugo de carne, servido con trocitos de carne, cebolla, cilantro y chile serrano si lo desea*

- ④ Corn creamy soup with spiced bread croutons

Crème de maïs, croûtons épicés

*Crema de elote con trocitos de pan especiados*

## PASTA *Pâtes / Pastas*

Capellinis with butter, mushrooms, bacon and parsley

Capellinis au beurre, champignons frais, lardons et persil

*Capellinis a la mantequilla con champiñones frescos, tocino y perejil*

• Doble cheese macaroni, Cheddar and Parmesan, butter and parsley

Macaronis aux deux fromages, Cheddar et Parmesan avec beurre et persil

*Macarronis doble queso, parmesano y cheddar con mantequilla y perejil*

## MEAT AND FISH

### *Viandes et poissons / Carnes y pescados*

#### • Flank steak

Onglet

*Arrachera*

#### • New Orleans baby back ribs

Plat de côte de porc façon Nouvelle-Orléans

*Costillas de cerdo al estilo New Orleans*

#### • Picanha / top sirloin

Picanha / Culotte

*Picaña*

#### • Poblano chili marinated chicken skewer

Brochette de poulet mariné au piment poblano

*Brocheta de pierna de pollo en adobo de chile poblano*

#### • New York strip steak

Faux-filet

*New York*

#### • Rib eye

Entrecôte

*Rib eye*

#### • Oregano, garlic and jalapeño chili marinated and grilled half chicken

Demi poulet grillé, mariné à l'huile d'olive, origan, ail et piment jalapeño

*Medio pollo asado marinado con aceite de oliva, orégano, ajo y chile jalapeño*

#### • Beef ribs

*Plat de côte*

*Costillas de res*

#### • T-bone

T-bone

*T-bonee*

Red tuna loin in sesame seed, cucumber salad, ponzu sauce

Dos de thon rouge en croûte de graine de sésame, salade de concombre et sauce ponzu

*Lomo de atún rojo en costra de ajonjolí, ensalada de pepino y salsa ponzu*

Salmon filet, white wine and butter sauce, grilled asparagus

Filet de saumon, sauce vin blanc et beurre, asperges grillées

*Filete de salmón y espárragos a la parrilla en mantequilla de vino blanco*

## SIDE DISHES

### Accompagnements / Guarniciones

#### ⌚⌚ Baked potato

Pomme de terre en robe des champs

*Papa al horno*

#### ⌚⌚ Sautéed mushrooms

Champignons sautés

*Champiñones salteados*

#### ⌚⌚ Au gratin potato

Gratin de pommes de terre

*Gratin de papa con queso*

#### ⌚⌚ Grilled corn on the cob

Epi de maïs grillé

*Elote asado*

#### ⌚⌚ Old fashioned mashed potatoes

Puré de pommes de terre à l'ancienne

*Pure de papa rústico*

#### ⌚⌚ French fries

Pommes frites

*Papas fritas*

#### ⌚⌚ Creamy sautéed spinach

Epinards à la crème

*Espinacas a la crema*

#### ⌚⌚ Baked vegetables

Légumes rôtis

*Vegetales asados*

#### ⌚⌚ Onion wedges

Quartiers d'oignons

*Gajos de cebollas*

#### ⌚🍎 House green salad

Salade verte

*Ensalada de la casa*

## SAUCES

### Salsas

☛ ⓘ Green or red chimichurri sauce

Sauce chimichurri verte ou rouge

*Chimichurri verde o rojo*

☛ ⓘ Creamy blue cheese

*Fromage bleu et crème*

*Queso azul y crema*

Three peppers

*Aux trois poivres*

*Tres pimientas*

Mushrooms and red wine

*Aux champignons et vin rouge*

*Champiñones y vino tinto*

BBQ

☛ ⓘ Chipotle chili and tomato

*Piment chipotle et tomate*

*Entomatado al chipotle*

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.

Consommer de la viande, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des oeufs crus ou pas assez cuits peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire, surtout si vous avez une condition médicale.

*El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.*

☛ ⓘ These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet  
Plat allégé aidant à maintenir une diète équilibrée  
*Son plátanos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada*

☛ ⓘ These are vegan dishes  
Ce sont des plats végétaliens  
*Son plátanos veganos*

☛ ⓘ These are gluten free dishes  
Plat sans gluten  
*Son plátanos libres de gluten*

☛ ⓘ These are ovo lacto vegetarian dishes  
Ce sont des plats ovo lacto végétariens  
*Son plátanos ovo lacto vegetarianos*

☛ ⓘ These are spicy dishes  
Ce sont des plats épices  
*Son plátanos picantes*

## BURGERS

### Hamburgers / Hamburguesas

7 Oz. premium ground beef. Proposed with French fries or mixed lettuce

*7 Oz de boeuf hachée 1ère catégorie. Au choix garniture de pommes frites ou salade verte*

*Molida de res premium, 7 Oz., acompañados con papas fritas o mezclum de lechugas frescas*

#### *Excellence*

Bacon, onion and Portobello mushroom, Gorgonzola cheese and chimichurri mayonnaise

Lard croustillant, oignon et champignon portobello, gorgonzola et mayonnaise chimichurri

*Tocino, cebolla y hongo portobello asado, queso gorgonzola y mayonesa de chimichurri*

#### *Bistro*

Sautéed onion rings, dried tomato and blue cheese

Rouelles d'oignon sautées, tomate séchée et fromage bleu

*Aros de cebolla morada asados, tomate deshidratado y salsa de queso azul*

#### *Paris*

Brie cheese, honey and mustard sauce with fried onion

Fromage brie, sauce miel y moutarde, oignons frits

*Queso brie, salsa de mostaza y miel con cebolla frita*

#### *Manhattan*

Sautéed mushrooms and melted cheddar

Champignons sautés et cheddar fondu

*Con champiñones y salsa de queso cheddar fundido*

#### *Buffalo*

Chicken breast, with pequin chili, onions rings and seared tomatoes

Blanc de volaille, piment piquin, rouelles d'oignons et tomates snackés

*Pechuga de pollo con salsa de chili piquín, aros de cebolla y tomates a la plancha*

#### *Teriyaki*

Chicken breast with teriyaki sauce and seared pineapple

Blanc de volaille à la sauce teriyaki et ananas snacké

*Pechuga de pollo bañada con salsa de teriyaki y piña asada*

## VEGETARIAN MENU

### MENU VÉGÉTARIEN / MENÚ VEGETARIANO

#### COLD STARTERS

##### Entrées froides / Entradas frías

- 6 ⚡ Zucchini carpaccio with oregano and Parmesan cheese, olive oil, roasted tomatoes and chives

Carpaccio de courgette à l'origan et fromage parmesan, huile d'olive, tomates rôties et ciboulette

*Carpaccio de calabaza al orégano con queso parmesano, aceite de oliva, tomate rostizado y cebollín picado*

- 6 ⚡ Mushroom and onion tartar, tomato, parsley, herb mayonnaise

Tartare de champignons et oignons, tomate, persil et mayonnaise aux herbes

*Tartar de hongos con cebolla, tomate, perejil y mayonesa de hierbas*

#### HOT STARTERS

##### Entrées chaudes / Entradas calientes

- 6 ⚡ Roasted vegetables ratatouille and herbed tomato sauce

Ratatouille de légumes rôtis et sauce tomate aux herbes

*Ratatouille verduras a las brasas con salsa de tomate perfumado a las hierbas finas*

- 6 Alla Parmigiana eggplant, tomato sauce and basil oil

Aubergine à la parmesane, sauce tomate et huile au basilic

*Berenjena a la parmesana bañada en salsa casé y aceite de albahaca*

## SALAD

### Salade / Ensalada

- Lentils and bean salad, corn tortilla chips, Manchego cheese cubes and dark beer dressing

Salade de haricots secs et lentilles, chips de galette de maïs, cube de fromage manchego et vinaigrette à la bière brune

*Ensalada de frijoles y lentejas, chips de tortilla, cubos de queso manchego y vinagreta de cerveza oscura*

- Mixed greens and lettuce salad, bell peppers, sautéed cherry tomato and peanut dressing

Salade mixte de laitues, poivrons et tomates cerises sautées en vinaigrette de cacahuète

*Ensalada mixta, variedad de lechugas, pimientos, tomates cherry asados y vinagreta de maní dulce*

## SOUP

### Potage / Sopa

- Seasonal vegetables soup, tomato broth and corn tortilla chips

Soupe de légumes de saison en bouillon tomaté, chips de galette de maïs

*Sopa de verduras de temporada con caldillo de tomate y crujiente de tortilla*

## PASTA

### Pâtes / Pastas

- Countryside style spaghetti, vegetable julienne and bell pepper creamy sauce

Spaghetti campagnards à la julienne de légumes et sauce crémeuse au poivron

*Espaguetti campesino con juliana de verduras y salsa cremosa de pimiento*

## MAIN COURSES

### Plats de résistance / Platos fuertes

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>❶ Amaranth and vegetable sandwich, creamy poblano sauce and wedge potatoes<br/><br/>Sandwich à la graine d'amarante et légumes, sauce crèmeuse au piment poblano, frites<br/><br/><i>Tortas de vegetales y amaranto con cremosa de chile poblano y papas gajo</i></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>❷ Spinach and vegetable stew roll, herb scented oil and plain rice<br/><br/>Roulade d'épinard et légumes, huile aux fines herbes et riz nature<br/><br/><i>Rollitos de espinaca y salteado de verduras bañadas con aceite de hierbas y guarnición de arroz</i></li></ul> |
|---|--|

## BURGERS

### Hamburgers / Hamburguesas

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>❶ Bell peppers and vegetables mix burger, Cheddar and sweet onion dressing<br/><br/><i>Garni de mélange de poivrons et légumes, fromage cheddar et sauce à l'oignon doux</i><br/><br/><i>Hamburguesa de la huerta de pimientos y vegetales mixtos con queso cheddar y aderezo de cebolla dulce</i></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>❷ Baked portobello mushrooms and melted Manchego cheese, baked tomato, lettuce and fresh cilantro pesto<br/><br/>Champignon portobello rôti et fromage manchego fondu, tomate au four, laitue et pistou à la coriandre fraîche<br/><br/><i>Hamburguesa de portobello asado con queso manchego fundido, tomate asado, lechugas y pesto de cilantro</i></li></ul> |
|--|---|

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.

Consommer de la viande, de la volaille, des fruits de mer, des crustacés ou des oeufs crus ou pas assez cuits peut augmenter votre risque de maladie d'origine alimentaire, surtout si vous avez une condition médicale.

*El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.*

🍎 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet  
Plat allégé aidant à maintenir une diète équilibrée  
*Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada*

麸 These are gluten free dishes  
Plat sans gluten  
*Son platillos libres de gluten*

\_vegan These are vegan dishes  
Ce sont des plats végétaliens  
*Son platillos veganos*

ovo lacto vegetarian dishes  
Ce sont des plats ovo lacto végétariens  
*Son platillos ovo lacto vegetarianos*

spicy These are spicy dishes  
Ce sont des plats épicés  
*Son platillos picantes*

# *DESSERTS*

## *Postres*

### *Lemon pie*

**With flambéed meringue**

Tarte au citron et  
meringue flambée

*Pie de limón con  
merengue flameado*

### *Ice cream and sorbet*

**Ask for the today's variety**

Glaces et sorbets, demandez  
les parfums du jour

*Helados y sorbetes caseros,  
pregunte por la variedad de hoy*

### *Cheese cake*

**With banana and caramel sauce**

A la banane et sauce caramel

*Con plátano y salsa de caramelo*

### *Brownie*

**Chocolate made and chocolate  
sauce, vanilla ice cream**

Au chocolat, en sauce chocolat  
et glace vanille

*De chocolate, con salsa de  
chocolate y helado de vainilla*

### *Iced cake*

**Peanut butter ice cream filled**

Garni de glace à la cacahouète

*Relleno de helado de mantequilla  
de cacahuate*

### *Fruits*

**Tropical and exotic fruit « ceviche »  
with lime sorbet**

Ceviche de fruits tropicaux et  
exotiques, sorbet au citron

*Ceviche de frutas exóticas con  
sorbete de limón*

 These are gluten free dishes

Plat sans gluten

*Son platillos libres de gluten*

 These are vegan dishes

Ce sont des plats végétaliens

*Son platillos veganos*