

PLATS PRINCIPAUX  
**MAIN COURSES**  
PLATOS FUERTES

---

- 🍏🌿 Mini ratatouille provençale, tomates étuvées acides et jus de poivron rouge  
🌿 **Provençal mini ratatouille with acidulated tomato compote and bell pepper juice**  
*Mini ratatouille provenzal con compota de tomate acidulado y jugo de pimientos*
  
- 🍏🌿 Mélange de chlorophylle, beurre de citron et herbes fraîches, purée de carottes au cumin  
🍏 **Chlorophyll mixture, lime butter and fresh herbs, cumin carrot puree**  
*Mezcla de clorofila, mantequilla de limón y hierbas frescas, puré de zanahoria al comino*
  
- 🍏🌿 Tofu et compotée d'oignons au vin de Porto, mousseline de pommes de terre  
**Tofu in Port wine onion compote, potato mousseline**  
*Tofu en compota de cebolla al vino de Oporto, muselina de papas*
  
- 🍏 Crêpes farci de jardinière de légumes aux deux moutardes accompagnées de son riz pilaf  
**Stuffed vegetable crêpe in two mustards accompanied with rice pilaf**  
*Crepa rellena de jardinera de verduras a las dos mostazas y arroz pilaf*

🍏 **These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet**  
*Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada*

🌿 **These are gluten free dishes**  
*Son platillos libres de gluten*

🍏 **These are ovo lacto vegetarian dishes**  
*Son platillos ovo lacto vegetarianos*

🌿 **These are vegan dishes**  
*Son platillos veganos*

## DESSERTS POSTRES

---

- 🍷🌱 Verrine de caramel au lait et fromage frais, croquant au chocolat  
***Caramel milk « verrine glass », fresh cheese and crunchy chocolate***  
*Vasito de dulce de caramelo, queso fresco y crocante de chocolate*
  
- 🍷 Tarte aux fraises et pistaches, sorbet citron  
***Strawberry pistachio pie with lime sherbet***  
*Tarta de fresas y pistachos con sorbete de limón*
  
- 🍷🌱 Mousse de mangue à la vanille Bourbon, fruits de la passion  
***Mango mousse with Bourbon vanilla and passion fruit***  
*Mousse de mango a la vainilla de Bourbon y fruta de la pasión*
  
- 🍷 Vacherin aux macarons rouge assortis, glace à la fraise  
***Red « Vacherin » with macarons and strawberry ice cream***  
*“Vacherin” de macarones rojos con helado de fresa*
  
- 🍷 Soupe de fruits rouges, biscuit moelleux à la cerise, glace au lait et tuile à l’orange  
***Red fruit soup, cherry sponge cake with milk ice cream and crispy orange “tuile”***  
*Sopa de frutos rojos, bizcocho de cereza con helado de leche y tejita de naranja*

🍷 ***These are ovo lacto vegetarian dishes***  
*Son platillos ovo lacto vegetarianos*

🌱 ***These are gluten free dishes***  
*Son platillos libres de gluten*

VIN DE DESSERT  
**DESSERT WINE**  
VINOS DE POSTRE

---

SANTA HELENA, CHILE

12 % alcohol

*The bouquet is refreshing and delicate with aromas of peach, pear and citrus blossom.*

*El bouquet es refrescante y delicado con aroma a melocotón, pera y flor cítrica.*

**\$ 8.00 USD/Glass (3oz)**

OCHOA MOSCATEL, ITALY

12.5 % alcohol

*Wine of great aromatic complexity, balanced and sweet with a good sweetness acidity balance.*

*Vino de gran complejidad aromática. Sedoso, equilibrado y goloso con buen equilibrio entre azúcar y acidez.*

**\$ 10.00 USD/Glass (3oz)**

GRAHAM'S PORT RUBY, PORTUGAL

19% alcohol

*Full-bodied wine with youthful freshness and attractive, luscious fruit.*

*Es un vino de cuerpo entero con frescura juvenil y fruta atractiva y deliciosa.*

**\$ 8.00 USD/glass (3 oz.)**

BARON PHILIPPE SAUTERNES,  
ROTHSCHILD, FRANCE

13.5 % alcohol

*With a powerful refined attack, this wine expresses candied quince and peach jam flavors.*

*Atractiva complejidad en aroma a cítricos, especias suaves, membrillo y melocotón cristalizado.*

**\$ 16.00 USD/glass (2 oz.)**

MOËT & CHANDON, BRUT IMPERIAL,  
FRANCE

12.5 % alcohol

*Very pale straw color with small, active bubbles and a subtle suggestion of flowers, vanilla, grapefruit, bread.*

*Vino color paja muy pálido con pequeñas burbujas activas, sutiles sugerencias de flores, vainilla, toronja y pan.*

**\$ 85.00 USD/Bottle (375 ml)**