



# ALSACIA

Cocina Francesa



## ESPECIALIDADES DE LA CASA

La base de esta cocina se centra en la pureza e intensidad de nuestros quesos, vinos, carnes, aves y frutos, lo rebotante de la mantequilla y un sentido resuelto de equilibrio y seriedad.



El mural vibrante de  
ESTEBAN FUENTES  
DE MARÍA  
ilustra la esencia del cambio y la superación.

Las cigüeñas, símbolo de Alsacia y de nuevos comienzos, vuelan con ramas en sus picos, tejiendo con esfuerzo y decisión un nido renovado y prometedor.

La obra es una metáfora poderosa de la transformación: un homenaje al crecimiento constante, a la superación y a la construcción de algo más grande, más fuerte y lleno de propósito.

Este mural celebra la búsqueda de una vida mejor, reflejando la evolución del restaurante en cada trazo.



El mural vibrante de  
ESTEBAN FUENTES  
DE MARÍA  
ilustra la esencia del cambio y la superación.

Las cigüeñas, símbolo de Alsacia y de nuevos comienzos, vuelan con ramas en sus picos, tejiendo con esfuerzo y decisión un nido renovado y prometedor.

La obra es una metáfora poderosa de la transformación: un homenaje al crecimiento constante, a la superación y a la construcción de algo más grande, más fuerte y lleno de propósito.

Este mural celebra la búsqueda de una vida mejor, reflejando la evolución del restaurante en cada trazo.

# Entradas

ESCARGOTS BOURGIGNON 6 piezas Clásicos caracoles al estilo de Borgoña, preparados con mantequilla, ajo y finas hierbas.	250	TOSTAS DE SALMON AHUMADO 2 piezas Acompañado con queso de cabra, queso crema y espinaca fresca.	160
ESCARGOT MARSELLA 6 piezas Salteados con vino tinto, chalotes, jengibre y un toque de tocino.	330	CHOUCROUTTE 250 gr Tradicional alsaciano con col agria fermentada, salchicha Frankfurt y salchicha Shüblig, acompañado de mostaza de dijon.	265
 ESCARGOT ALSACIA 6 piezas Bañados en una suave salsa de vino blanco, crema y pimienta blanca.	250	TABLA DE QUESOS FRANCESES Roquefort, cabra, brie y gouda con nuez, frutos rojos y uvas frescas. <i>Ideal para compartir.</i>	190
TARTAR DE RES 150 gr Clásico francés, sazonado con especias frescas y coronado con yema de huevo de codorniz, acompañado de pan pita.	240		
 MEJILLONES AL QUESO AZUL 500 gr Cocinados en vermut y vino blanco, en una cremosa salsa de queso azul.	320		
MEJILLONES AL VINO BLANCO 500 gr Salteados en aceite de oliva, vino blanco y un toque de vermut.	350		
TOSTAS DE QUESO DE CABRA C/CHISTORRA 2 piezas Acompañadas con miel y arúgula sobre pan artesanal.	150	 SOPA DE CEBOLLA ALSACIA 200 ml Sopa clásica francesa.	145
 TOSTAS DE CONFIT DE PATO 2 piezas Crujientes tostas con confit de pato y manzanas tatin caramelizadas.	200	SOPA DE LENTEJAS A LA CAMPIÑA 200 ml Lentejas cocidas lentamente, tocino crujiente y chorizo argentino. Un plato lleno de sabor y tradición campestre.	145
 TOSTAS DE FOIE GRASS DE PATO 3 piezas Foie gras y chutney de frutos rojos.	290	VELOUTÉ DE TOMATE CAMELIZADO 200 ml Cremosa preparación de tomate con un delicado toque de miel, crema y hierbas finas.	145
		 ENSALADA ALSACIA Tibia y reconfortante, con queso brie fundido y manzana caramelizada sobre hojas frescas.	190
		ENSALADA DE TRUFA Mezcla fresca de lechugas, arúgula y tomates cherry, con lascas de queso parmesano y un toque de reducción de balsámico trufado.	150
		ENSALADA MIXTA Fresca combinación de espinacas, fresas, roquefort y almendras tostadas.	135

## Sopas & ensaladas

# Del Puerto

## FILETE DE PESCADO EN SALSAS PROVENCAL

200 gr  
Pescado del día en una salsa de mantequilla y hierbas de Provenza, acompañado de verduras.

345

## SALMON EN SALSAS ALMORIQUEÑA

200 gr  
Bañado en salsa almoriqueña de pimiento y almendra, acompañado de arroz salvaje y vegetales salteados.

360

## ATÚN AL GRILL

200 gr  
Medallón de atún sellado al grill, servido con una salsa tibia de miel y uvas.

330

# Guarniciones

## PAPAS SALARDAISE

100 gr

90

## CAMARONES EMPANIZADOS

100 gr

130

## PAPAS A LA FRANCESA

150 gr

75

## PURÉ DE PAPA

100 gr

75

## ESPARRAGOS A LA

PLANCHA

100 gr

75

## VEGETALES A LA

MANTEQUILLA

100 gr

75

# Aves



# carnes



## CONFIT DE PATO

200 gr

Elaborado con pato importado de Francia y acompañado de tradicionales papas salardaise salteadas en grasa de pato con ajo y perejil.

590

## CHAMORRO DE CERDO TIPO ALSACIA

300 gr

Cocinado lentamente en vino blanco, acompañado de col morada y papas a la inglesa

340

## ESTOFADO DE RES BEEF

BOURGUIGNON

350 gr

Tradicional francés de res cocinado lentamente en vino tinto con zanahorias, champiñones y cebollas glaseadas.

410



## FILETE DE RES EN 4 PIMIENTAS

200 gr

Base fina, tocino, quesos roquefort y brie, coronada con peras caramelizadas.

390

## FILETE DE RES EN SALSAS DE

JAMÓN SERRANO

200 gr

Sellado al punto, bañado en una cremosa salsa de mezcla de cuatro pimientos.

390

## FILETE DE RES EN SALSAS DE

VINO TINTO

200 gr

Bañado en una rica reducción de vino tinto con fondo de res y aromáticos.

390

## FILETE DE RES EN SALSAS DE

MOSTAZA

200 gr

Sellado al punto, cubierto con una cremosa salsa de mostaza de dijon.

390

# Pastas

## PASTA CON HONGOS 190

150 gr  
Fettuccine al dente salteado con portobello y un toque de vino blanco

## RAVIOLES DE PATO 200

4 piezas  
Pasta artesanal rellena de confit de pato, bañada en una cremosa salsa de cuatro quesos.

## RAVIOLES CON TOMATE 185

ROSTIZADO  
4 piezas  
Rellenos de queso parmesano, servidos con salsa de tomate rostizado, jamón serrano y queso münster.

# Fondues

## FONDUE ALSACIA 355

150 gr  
Tradicional Fondue de queso münster con vino blanco y finas hierbas.

## FONDUE DE JAMÓN SERRANO 355

4 piezas  
Mezcla de queso münster con vino tinto, jamón serrano y tocino crujiente.

## FONDUE DE TRUFA 480

4 piezas  
Mezcla de quesos münster y gouda fundidos con vino tinto y un delicado toque de aceite de trufa.

## FONDUE PARMESANO 380

150 gr  
Queso parmesano con vino blanco y un delicado toque de curry.

## FONDUE ESCARGOTS 460

4 piezas  
Caracoles en fondue cremosa de queso roquefort con vino blanco.

## FONDUE MÜNSTER 200

INDIVIDUAL /  
Queso münster fundido con vino blanco y un toque de licor de cerezas.

## FLAMMEN WILLIAMS 225

180 gr  
Base fina, tocino, quesos roquefort y brie, coronada con peras caramelizadas.

## FLAMMEN CHARCUTIÈRE 200

180 gr  
Con aceitunas negras, peperoni y queso münster.

## FLAMMEN JAMÓN SERRANO 170

180 gr  
Jamón serrano, uvas frescas y arúgula; una combinación armoniosa de sabores dulces y salados.

## FLAMMEN DE CHISTORRA 170

180 gr  
Crujiente, con chistorra dorada y un toque de chimichurri, que aporta carácter y frescura en cada bocado.

## FLAMMEN MÜNSTER 170

180 gr  
Clásica e alsaciana con cebolla caramelizada, tocino y queso munster.

## FLAMMEN ALSACIA 170

180 gr  
La versión más tradicional: base fina y crujiente con cebolla caramelizada y tocino.

Flammen Kuechen

# Pastres

 **FONDANT DE CHOCOLATE OSCURO** 120  
160 gr  
Pastel de lava fundida, acompañado de frutos rojos y helado de vainilla.

**FONDANT DE CHOCOLATE BLANCO** 180  
160 gr  
Pastel de lava fundida, acompañado de frutos rojos y helado de chocolate oscuro.

 **TARTA DE PERA** 130  
150 gr  
Elaborada con peras pochadas con vino blanco sobre frangipane de almendra y base dorada de masa crujiente.

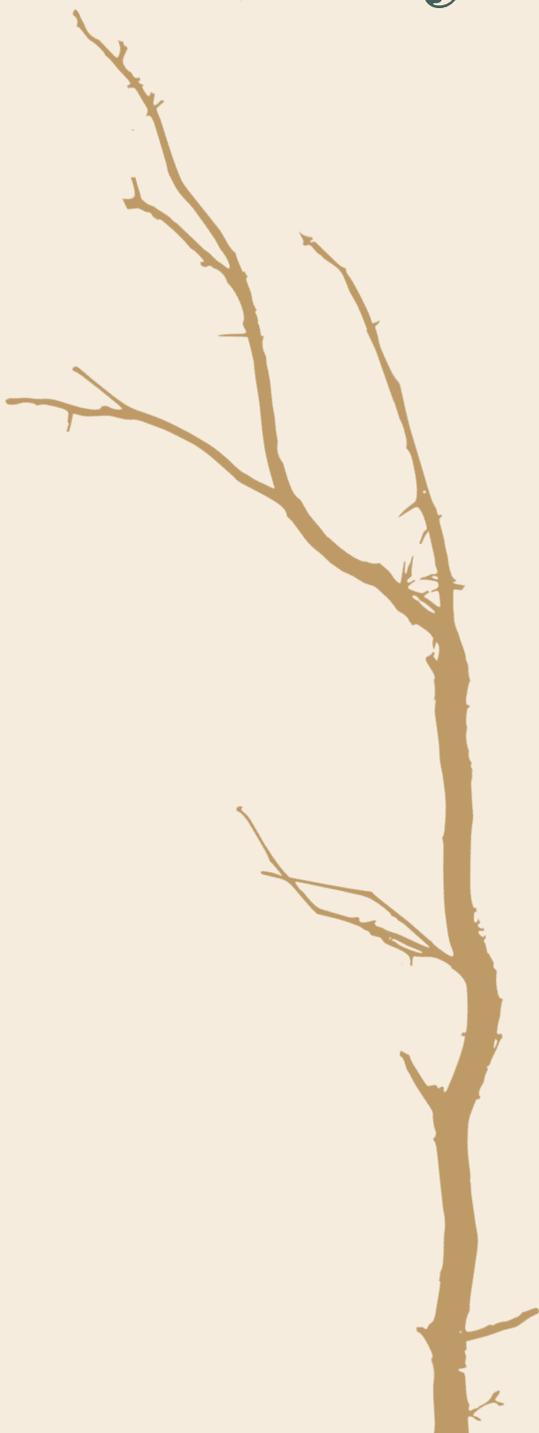
 **TARTA DE MANZANA** 130  
150 gr  
Clásica tarta francesa de manzana sobre masa sablée, horneada con preparación royal de huevo y crema.

**CRÈME BRÛLÉE** 120  
150 gr  
Suave crema infusionada con vainilla natural, cubierta con una fina capa de azúcar caramelizado, Un postre francés por excelencia.

**CREPE SUZETTE** 150  
150 gr  
Flameada al momento en una salsa de mantequilla, azúcar, licor de naranja y ralladura cítrica.

**CREPA DE CAJETA** 120  
150 gr  
Tradicional crepa rellena de suave cajeta, nuez tostada y un sutil flameado de Grand Marnier.

**CREPA GRATINADA CON CEREZAS NEGRAS** 140  
150 gr  
Rellena y gratinada al horno, servida con compota de cerezas negras y zestes de citron confitadas.



*Bon Appétit!*