



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.

Entradas

	ESCARGOTS BOURGIGNON	250
	6 piezas Clásicos caracoles al estilo de Borgoña, preparados con mantequilla, ajo y finas hierbas.	
	ESCARGOT MARSELLA	330
	6 piezas Salteados con vino tinto, chalotes, jengibre y un toque de tocino.	
	ESCARGOT ALSACIA	250
	6 piezas Bañados en una suave salsa de vino blanco, crema y pimienta blanca.	
	TARTAR DE RES	240
	150 gr Clásico francés, sazonado con especias frescas y coronado con yema de huevo de codorniz, acompañado de pan pita.	
	MEJILLONES AL QUESO AZUL	320
	500 gr Cocinados en vermut y vino blanco, en una cremosa salsa de queso azul.	
	MEJILLONES AL VINO BLANCO	350
	500 gr Salteados en aceite de oliva, vino blanco y un toque de vermut.	
	TOSTAS DE QUESO DE CABRA C/CHISTORRA	150
	2 piezas Acompañadas con miel y arúgula sobre pan artesanal.	
	TOSTAS DE CONFIT DE PATO	200
	2 piezas Crujientes tostas con confit de pato y manzanas tatin caramelizadas.	
	TOSTAS DE FOIE GRASS DE PATO	290
	3 piezas Foie gras y chutney de frutos rojos.	

	TOSTAS DE SALMON AHUMADO	160
	2 piezas Acompañado con queso de cabra, queso crema y espinaca fresca.	
	CHOUCROUTTE	265
	250 gr Tradicional alsaciano con col agria fermentada, salchicha Frankfurt y salchicha Shüblig, acompañado de mostaza de dijon.	
	TABLA DE QUESOS FRANCESES	190
	Roquefort, cabra, brie y gouda con nuez, frutos rojos y uvas frescas. <i>Ideal para compartir.</i>	

Sopas ensaladas

	SOPA DE CEBOLLA ALSACIA	145
	200 ml Sopa clásica francesa.	
	SOPA DE LENTEJAS A LA CAMPIÑA	145
	200 ml Lentejas cocidas lentamente, tocino crujiente y chorizo argentino. Un plato lleno de sabor y tradición campestre.	
	VELOUTÉ DE TOMATE CARMELIZADO	145
	200 ml Cremosa preparación de tomate con un delicado toque de miel, crema y hierbas finas.	
	ENSALADA ALSACIA	190
	Tibia y reconfortante, con queso brie fundido y manzana caramelizada sobre hojas frescas.	
	ENSALADA DE TRUFA	150
	Mezcla fresca de lechugas, arúgula y tomates cherry, con lascas de queso parmesano y un toque de reducción de balsámico trufado.	
	ENSALADA MIXTA	135
	Fresca combinación de espinacas, fresas, roquefort y almendras tostadas.	

Del Puerto

FILETE DE PESCADO EN SALSA PROVENZAL 345

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

SALMON EN SALSA ALMORIQUEÑA 360

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

ATÚN AL GRILL 330

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

Guarniciones

PAPAS SALARDAISE 90

100 gr

CAMARONES EMPANIZADOS 130

100 gr

PAPAS A LA FRANCESA 75

150 gr

PURÉ DE PAPA 75

100 gr

ESPARRAGOS A LA 75

PLANCHA

100 gr

VEGETALES A LA 75

MANTEQUILLA

100 gr

Aves



carnes



CONFIT DE PATO

200 gr

590

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

CHAMORRO DE CERDO TIPO ALSACIA 340

300 gr

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

ESTOFADO DE RES BEEF 410

BOURGUIGNON

350 gr

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



FILETE DE RES EN 4 PIMIENTAS 390

200 gr

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

FILETE DE RES EN SALSA DE 390

JAMÓN SERRANO

200 gr

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

FILETE DE RES EN SALSA DE 390

VINO TINTO

200 gr

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

FILETE DE RES EN SALSA DE 390

MOSTAZA

200 gr

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

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!