



CAVIAR BAR

Beluga	Osetra	Daurenki
1 1/6 oz	1 1/6 oz	1 1/6 oz
1 3/4 oz	1 3/4 oz	1 3/4 oz
4 3/4 Oz	4 3/4 Oz	4 3/4 Oz

RAW BAR

Fresh oyster

Imported Daily From Baja California, Champagne Mignonette
6 pc 12 pc

Stone Crab Claws

Imported Daily From Baja California, Homemade Mayonnaise
3 pc 6 pc

Raw Blue Fin Tuna 3.5 oz

Miso and Yuzu Butter, Lime Caviar, Elderflower

House Cured Ora King Salmón 5 oz

Served with Giant Blini, Crème Fraîche and Clarified Butter

SNACK BAR

Hummus

Confit Garlic and Paprika Served with Zaatar Pita Bread and Crudités
"V" "GF" "DF"

Caviar & chips

Homemade Potato Chips Served with Onion Dip, Chives and 1 1/6 oz
Petrossian Royal Daurenki Caviar

Potato with caviar

Baked Potato with 1 1/6 oz Petrossian Royal
Daurenki caviar

French cheese board

3-Seasonal French Cheese Variations, Homemade Mustard
Seeds, Cornichons, Raw Honeycomb and Sourdough Bread

Crab roll

Stone Crab Claws, Salad, Terragon and Lemon Mayonnaise,
Brioche, Smoked salmon Roe

House Smoked Salmon 5.2 oz

Served with Tarragon Mayonnaise,
Grilled Sourdough Bread

Spinach & Artichoke dip

Fresh Sauce, Sour Cream and Tortilla Chips

Roasted Tomato Soup

Served with Grilled Cheese Manchego Sandwich.

SALADS

Nicoise

The "Traditional-French Composed Salad", Seared Blue
Fin Tuna, Fresh Anchovy, Soft Steamed Eggs,
Homemade Mustard Seeds, Roasted Bell Peppers,
Lemon Dijon Vinaigrette

Fresh Garden Salad

Organic Seasonal Vegetables, Butter Lettuce,
Radicchio, Endive Frisée and Tomato Confit
Olive Oil
"V"

Heirloom Tomato & Burrata

With Burrata, Fresh Leaves, Fennel and Lemon Jam,
Extra Virgin Olive Oil, Salt Flakes

Wedge

Iceberg Lettuce with Savory Blue Cheese Dressing,
Cherry Tomatoes and Applewood Smoked Bacon

Add Smoked Salmon Roe

MAINS

Wagyu Filet 6.3 oz

Snake River Farms
With Creamy Mashed Potatoes or Pommes Frites
Sauce Au Poivre or Bernaise Sauce

Wagyu Cross Burger 4.2 oz

Brioche Bun, Manchego Cheese, Caramelized Onions,
Homemade Pickles, Truffle Mayonnaise and
Pommes Frites

PASTA

Caviar Tagliolini

Homemade Fresh Pasta, Caviar Cream Sauce, 1 1/6 oz
Petrossian Royal Daurenki Caviar

"Gluten" "Dairy"

Truffle Tagliolini

Homemade Fresh Pasta, Seasonal Black or
White Truffle

"Gluten" "Dairy"

Stone Crab Claws Tagliolini

Lemon & Parmesan sauce

Penne Alla Vodka

Tomatoes, Confit Garlic, Organic Basil,
Topped with Parmigiano Reggiano

"Gluten" "Dairy"



CAVIAR BAR

Beluga	Osetra	Daurenki
30 g	30 g	30 g
50 g	50 g	50 g
125 g	125 g	125 g

RAW BAR

Ostras Frescas

Importado diariamente de Baja California servido con Mignonette
6 pzas 12 pzas

Manos de Cangrejo Moro

Importado Diariamente de Baja California, Mayonesa Casera y Mantequilla Clarificada
3 pzas 6 pzas

Crudo de Atun Aleta Azul 100 g

Emulsión de Miso, Mantequilla Avellanada y Yuzu, Limón Caviar, Elderflower

Salmón Curado en Casa 150 g

Servido con Blini Gigante, Crème Fraiche y Mantequilla Clarificada

SNACK BAR

Hummus

Ajo Confitado, Paprika, Crudites, Pan Pita

"V" "GF" "DF"

Caviar & chips

Chips de Papa Caseros Servidos con Cebollin y 30 g de caviar

Papa con caviar

Papa al horno con 30 g de Caviar

Tabla de Quesos Franceses

Selección de Quesos Franceses, Pan de Masa Madre, Cornichons, Panal de Abeja, Aceitunas y Uvas

Crab roll

Ensaladilla de Cangrejo Moro, Mayonesa de Estragón y Limón, Montado en Pan Brioche y huevo de Salmón Ahumado

Salmón Ahumado En Casa 150 g

Acompañado con Mayonesa de Estragón, y Pan de Masa Madre Asado

Dip de Espinaca Y Alcachofa

Salsa Fresca, Sour Cream y Chips de Tortilla

Sopa de Tomate Rostizado

Servido con Sándwich de Queso Manchego al Grill.

ENSALADAS

Nicoise

La "Tradicional Ensalada Francesa", Atun aleta Azul
Sellado, Boquerón Fresco, Huevo Cocido Meloso,
Mostaza Encurtida en casa, Pimiento Rojo Rostizado y
Vinagreta de Dijón

Ensalada del Huerto

Selección de Vegetales, Lechuga Mantequilla, Radicchio,
Lechuga Frisée y Vinagreta de Soya y Tomate Confitado
"V"

Burrata & Heirloom

Burrata, Hierbas Frescas, Jalea de Hinojo
y Limón, AOVE y Sal Maldom

Wedge

Lechuga Romana, Aderezo de Queso Azul,
Tomates Cherry y Tocino Ahumado en Madera
de Manzano

Añade Hueva de Salmón Ahumado

PRINCIPALES

Filete Wagyu 180 g

Snake River Farms

Servido con Puré de Papa o Papas a la Francesa

Salsa Au Poivre o Salsa Béarnaise

Hamburguesa de Wagyu Japones 150 g

Brioche, Cheddar Ingles, Cebollas Caramelizadas, Cornichones,

Mayonesa de Trufa y Papas a la Francesa

PASTA

Tagliolini con Caviar

Pasta Hecha en Casa, Salsa de Vino Blanco, 30 g
de Caviar

Contiene "Gluten" "Lacteos"

Tagliolini con Cangrejo Moro

Salsa de Limón Amarillo y Parmesano
Contiene "Gluten" "Lacteos"

Tagliolini con Trufa

Pasta Hecha en Casa, Trufa Blanca o de Temporada

Contiene "Gluten" "Lacteo"

Penne Alla Vodka

Salsa de Tomate Organico, Vodka Titos, Ajo Confitado,
Albahaca y Parmeggiano Reggiano

Contiene "Gluten" "Lacteos"



CAVIAR BAR

DOLCE

Chocolate Mousse with .05 Oz Royal
Petrossian Daurenki Caviar

Lava Cake
With Crème Anglaise Sauce
"Gluten"

Truffle Ice Cream
Seasonal White or BlackTruffle

Colonel
Homemade Lemon Sorbet, Vodka

Apple Cobbler
With Homemade Vanilla Bean Ice Cream

"contain Nuts"



CAVIAR BAR

DOLCE

Mousse de Chocolate
con 15 gr de caviar

Volcan de Chocolate
Con Crema Inglesa
Contiene "Gluten"

Helado de Trufa
Trufa Blanca o de Temporada

Colonel
Sorbet de Limón Amarillo, Vodka

Apple Cobbler
Con Helado de Vainilla de Papantla

Contiene "Nueces"