

Entradas

-Calamar frito con salsas alioli y marinara al hinojo \$110

-Tártara clásica de salmón con alcaparras, echalote eneldo fresco, jitomate cherry y chips de papa \$175

-Tabla de quesos con fruta y nueces caramelizadas \$175

-Pulpo a la plancha con alioli a la naranja, puré de brocoli y papa \$180

-Carpaccio de res orgánico, pesto de zanahoria, brotes y crujientes de parmesano con pimienta rosa \$190

-Tabla de carnes frías servidas con pepinillos, aceitunas marinadas de la casa y ajos españoles encurtidos \$195

Sopas

-Crema de tomate con esencia de albahaca \$105
agregar sandwich caliente de queso por \$50

-Chowder de almeja New England \$120

* Sopa de cebolla clásica \$120

Ensaladas

-Ensalada de betabel rostizado, berza, espinaca bebé, nuez glaseada, higos y queso de cabra \$135

-Ensalada de arúgula con manzanas asadas, queso azul, nueces y vinagreta balsámica \$145

-Ensalada Niçoise con atún fresco \$195

Platos Fuertes

-Chamorro de cordero al vino blanco, polenta de parmesano y chícharo chino \$400

-Rib Eye 300grs con papas a la francesa \$395

* Confit de pato acompañado de gratín de papa \$380

-Risotto al Marsala con bacalao y camarones a la plancha, slaw de espárragos, hinojo y col \$340

-Camarones a la plancha con ensalada mediterránea de couscous \$315

-Linguine en salsa de vino blanco con camarón, callo de almeja y calamar frito \$310

-Trucha amandine en mantequilla dorada con ejotes y almendras \$245

*Pechuga de pollo rostizada al ajo acompañado de puré de papa \$230

*Hamburguesa estilo bistro con queso brie, cebolla caramelizada y arúgula \$190
agregar tocino por \$20

-Fusilli con albóndigas en salsa de jitomate al hinojo \$180

Quiche & Otros

- Servido con ensalada

* Quiche de espinacas con champiñones, jitomates rostizados, cebolla caramelizada y queso de cabra \$145

* Quiche de camote con cebolla caramelizada, tocino y queso Gruyere \$160

* Galette con berenjena, calabacita, jitomates rostizados, queso de cabra y cebolla caramelizada \$170

Sandwiches

- Servido con ensalada

-B.L.T.A. con tocino, lechuga, jitomate y aguacate en pan blanco \$155

* Croque monsieur con jamón se lva negra y queso Gruyere gratinado \$175

-Pollo rostizado con queso emmental y pesto de espárragos en pan ciabatta \$180

-Roast beef con queso appenzeller, cebolla caramelizada y jitomates rostizados en pan rústico \$195

Órdenes extra

-Papas a la francesa \$60

-Ejotes a la amandine con mantequilla dorada, almendras y cítricos \$75

*Todos nuestros platillos son elaborados al momento, por lo que requieren un tiempo para su preparación

“No aceptamos American Express”



@elvergelsma

Starters

- Fried calamari with alioli and fennel marinara sauce \$110
- Classic salmon tartar with shallot, capers, cherry tomato, citrus and potato gaufrettes \$175
- Cheese board with fruit and caramelized walnuts \$175

- Grilled octopus with orange alioli, mashed broccoli and potato \$180
- Organic grass fed carpaccio with carrot pesto, microgreens and parmesan pink pepper crisps \$190
- Charcuterie board with cornichons, house marinated olives and Spanish pickled garlic \$195

Soups

- Tomato cream soup with basil oil \$105
add grilled cheese sandwich \$50
- New England clam chowder \$120
- French onion soup \$120

Salads

- Roasted beet salad with kale, baby spinach, figs, glazed pecans and goat cheese \$135
- Arugula salad with grilled apples, blue cheese, nuts and balsamic vinaigrette \$145
- Niçoise salad with fresh tuna \$195

Main Courses

- Lamb shank with white wine, parmesan polenta and minted snow peas \$400
- "Steak frites" 300gr Rib Eye with herb butter and pommes frites \$395
- * Duck confit with scalloped potatoes \$380
- Marsala risotto with cod fish, shrimp, asparagus and fennel slaw \$340
- Shrimp a la plancha with mediterranean Couscous salad \$315

- Linguine in a white wine sauce with shrimp, baby scallops and fried calamari \$310
- Trout amandine with green beans, almonds, brown butter and citrus \$245
- "Roasted chicken breast with garlic and mashed potatoes \$230
- Bistro burger with brie cheese, caramelized onions and arugula \$190
and crisp bacon \$20
- Fusilli with meat balls and fennel tomatoe sauce \$180

Quiche & Others

- With side salad
- * Spinach quiche with mushrooms, roasted tomatoes, caramelized onion and goat cheese \$145
- * Sweet potato quiche with caramelized onion, bacon and Gruyere cheese \$160
- Roasted eggplant, zucchini, tomatoes, goat cheese, caramelized onion Galette \$170

Sandwiches

- With side salad
- B.L.T.A on white bread \$155
- * Croque monsieur with black forest ham and Gruyere cheese \$175
- Chicken sandwich with emmental cheese and asparagus pesto on ciabatta \$180
- Roast beef with Appenzeller cheese, caramelized onions and roasted tomatoes on rustic bread \$195

Side Orders

- Pommes frites \$60
- Amandine green beans with toasted almonds, brown butter and citrus \$75

*All of our dishes are made at the moment, it requires certain time of preparation, please be patient

"Sorry we do not accept American Express"



@elvergelsma