

Nº 720

ONE £ POUND

M E N Ú

ENTRADAS

CROQUETAS (6 Pzas.) **\$310**
De Prosciutto y bechamel, acompañadas de aderezo alioli y salsa picante de cacahuete.

CARPACCIO DE RES (80 g.) **\$460**
Finas láminas de filete de res, aderezo Veneciano, arúgula y queso Grana Padano.

TERRINA DE FOIE GRAS (70 g.) **\$620**
Acompañada de compota de dátiles e higos turcos y gelée de vino blanco de cosecha tardía.
Acompañala con una copa de vino dulce Oremus Tokaji Vendimia Tardía (1.5 oz). \$230

BURRATA (100 g.) **\$410**
Con jitomates cherry rostizados y pesto de albahaca.

COCTEL ONE POUND (150 g.) **\$385**
Pescado Sierra, con aceite de oliva, aguacate, chile serrano, cilantro, cebolla morada y jitomate.

MEJILLONES DE NUEVA ZELANDA (450 g.) **\$520**
A la marinera, con reducción de crema de echalote, mantequilla y vino blanco, acompañado de papas a la francesa.

CHEESE & CHARCUTERIE BOARD **\$790**
Nuestra selección semanal de quesos franceses y embutidos españoles (4 personas).

ANGELS ON HORSEBACK (6 Pzas.) **\$320**
Ostiones ahumados, ligeramente tempurizados, envueltos con tocino, blue cheese y miel de trufa.

COL DE BRUSELAS **\$260**
Ligeramente enharinadas y fritas; servidas con salsa agridulce.

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (12 pzas.) **\$590**
A la mantequilla de perejil, ajo y pan molido.
Media orden: (6 pzas.) \$310

SOPAS

CREMA DE JITOMATE **\$280**
Acompañada con crutones, queso de cabra y pesto.

SOPA DE CEBOLLA **\$310**
La tradicional francesa, gratinada con mezcla de quesos.

CLAM CHOWDER **\$310**
Crema de almejas con minestrone de verduras.

PASTAS

MAC & CHEESE AL CHEDDAR **\$345**
Pasta con salsa de quesos, terminada con pankó, ajo y perejil al sartén y tocino crujiente.

FETUCCINE CON MORILLAS **\$530**
Pasta larga emulsionada con mantequilla y salsa de morillas.

FETUCCINE CON TRUFA **\$570**
Con salsa tartufata, mantequilla y trufa fresca laminada a la mesa.

ENSALADAS

COGOLLOS Y ENDIVIAS **\$400**
Láminas de huevo cocido, aceituna negra y anchoas del Cantábrico con vinagreta de Olivo.

ALCACHOFAS A LA VINAGRETA **\$410**
Láminas de alcachofa marinada, con vinagreta de mostaza y mix de lechugas.

ENSALADA DE PERA CON GORGONZOLA **\$370**
Mix de lechugas, mousse de queso Gorgonzola con frutos secos y vinagreta de miel.

ENSALADA CÉSAR **\$420**
Inspirada en la receta de César Cardini, con anchoas; preparada a la mesa.

ENSALADA DE CANGREJO **\$480**
Preparada con espárragos, aguacate, jitomate y aderezo de la casa.

CARNES & AVES

FILETE MIGNON (180 g.)
- Salsa de morillas, con papas a la francesa. **\$820**
- Salsa de pimienta, con papas a la francesa. **\$760**
- Salsa bordelesa, con papas a la francesa. **\$680**

PORK RIBS (200 g.) **\$490**
Costillas de cerdo horneadas por 14 horas, salsa agridulce de la casa y papas a la francesa.

RACK DE CORDERO (180 g.) **\$740**
Con costra de perejil y servido con ratatouille y jalea de menta.

SUNDAY ROAST (400 g.) **\$850**
Rib Eye al grill, con papas al gratin, mix de verduras, Yorkshire pudding y salsa gravy.

TÁRTARA DE RES (180 g.) **\$590**
Elaborada a la mesa por nuestro servicio, con guarnición de papas a la francesa.

HAMBURGUESA ONE POUND (150 g.) **\$570**
Carne de res en pan brioche, con queso gruyère, tocino, cebolla caramelizada, arúgula y papas a la francesa.

FILETE WELLINGTON (200 g.) **\$880**
Filete de res hojaldrado, con duxelle de hongos, mousse de foie gras y acompañado con verduras salteadas y su gravy.

WIENER SCHNITZEL (220 g.) **\$780**
Carne de ternera empanizada y frita, servida con puré de papa, limón eureka y salsa picante de cacahuete.

POLLO TIKKA MASALA (200 g.) **\$480**
Pechuga de pollo fileteada, bañada en salsa curry, servida con arroz salvaje.

CONFIT DE PATO (290 g.) **\$650**
Confitado en su jugo, con papas salteadas, romero, ajo, cebolla cambray y salsa bordelesa.

SHORT RIB ESTOFADO (180 g.) **\$680**
Cocinado a fuego lento, bañado en una salsa aromática de vino tinto y servido con mousseline de papa.

BANGERS & MASH (220 g.) **\$410**
Salchicha Lincolnshire, puré de papa con mantequilla, chícharos y salsa gravy.

PESCADOS & MARISCOS

FISH & CHIPS (120 g.) **\$480**
Bacalao Noruego tempurizado, acompañado de salsa tártara y papas a la francesa.

PESCA DEL DÍA MEUNIÈRE (180 g.) **\$580**
A la mantequilla, con aceitunas, juliana de limón, haba verde, jitomate confitado y crutón con tapenade.

FILETE DE SALMÓN (190 g.) **\$540**
A la plancha con costra de aceituna negra, reducción de vino tinto y ratatouille.

CAMARONES AL WASABI (5 pzas.) **\$580**
Ligeramente tempurizados, con aderezo de wasabi y salsa de maracuyá.

CAMARONES AJO – LIMÓN (5 pzas.) **\$550**
Preparados con mantequilla acremada con ajo y limón.

ROBALO ONE POUND (180 g.) **\$480**
Con sofrito de guajillo, espárragos y puré de papa con camote.

TOTOABA AL VINO BLANCO (190 g.) (DE CULTIVO) **\$650**
Servida con mousse de perejil, reducción de fumet, almejas portuguesas y verduras cocidas.

LENGUADO (200 g.) **\$960**
A la meunière con mousseline de papa.

POSTRES

STRUDEL DE MANZANA **\$270**
Rebanada de hojaldre relleno de compota de manzana, canela y pasas .

FONDANT DE CHOCOLATE **\$295**
Bizcocho de chocolate horneado al momento por 20 minutos, acompañado con helado de vainilla.

PRÍNCIPE ALBERTO. **\$315**
Pastel frío con capas de hojaldre y mousse de chocolate, acompañado de helado de vainilla.

STICKY TOFFEE PUDDING. **\$235**
Postre Británico con dátiles y acompañado de helado de vainilla.

PIE DE LIMÓN **\$245**
Base de galleta crujiente, con crema de limón.

TABLA DE QUESOS **\$460**
Tabla de quesos con compota de dátiles e higos turcos y miel trufada.

NY CHEESECAKE **\$270**
Con galleta Lotus y dulce de leche.

TARTA DE PLÁTANO **\$210**
Base de galleta, crema pastelera, dulce de leche y láminas de plátano.

TARTA SANTIAGO **\$260**
Tarta Gallega hecha con polvo de almendras.

HELADO DE LA CASA **\$130**
Dos bolas de helado de temporada con galleta Lotus.