






## Starters and Soups - Entradas y Sopas



 **Cremini and Truffle Velouté** *Velouté de Cremini y Trufa*  
**Cremini Mushrooms, Chives, and Truffle Oil**  
*Champiñón Cremini, Cebollín y Aceite de Trufa*

 **Lobster Bisque** *Bisque de Langosta*  
**Served with Sabayon and a Lobster - Shrimp Quenelle**  
*Sabayón y Quenelle de Langosta y Camarón*

  **Tuna tartare** *Tartar de Atún*  
**Cheese Mousse, Chives, Almonds, Olive Oil, and Melon Ice Cream**  
*Mousse de Queso, Cebollín, Almendra, Aceite de Oliva y Helado de Melón*

  **Ax Callus Salad** *Ensalada de Callo de Hacha*  
**Scallops, Endives, Arugula, Almonds and Olive Oil**  
*Endivias, Arúgula, Almendra y Aceite de Oliva*

 **Niçoise**  
**Mushrooms, Nori, Peas, Heart of Palm, Red Potatoes, Cherry Tomato, Lettuce, and Kalamata Olive**  
*Setas, Nori, Chicharo, Palmito, Papas Rojas, Tomate Cherry, Lechugas y Aceituna Kalamata*

  **Three Cheese Soufflé** *Soufflé de Tres Quesos*  
**Fresh Oven Baked with Gruyere, Roquefort, and Swiss Cheese**  
*Horneado al Momento con Queso Gruyère, Roquefort y Suizo*

**Chicken Coq au Vin** *Pollo Cog au Vin*  
**Served with pearl onions and mushrooms**  
*Acompañado cebollitas perla y champiñones*

## Main Dishes - Principales

  **Salmon Fricassée** *Salmón Fricassée*  
**Cauliflower Puree, Peas, and Creamy Tarragon-Fennel Sauce**  
*Puré de Coliflor, Chicharos y Salsa Cremosa de Estragón e Hinojo*

  **Bouillabaisse**  
**Traditional with Pernod and Garlic Croutons**  
*Tradicional al Pernod con Crutones de Ajo Rostizado*

  **Flamed Raclette** *Raclette Flameado*  
**On a Garlic and Butter Baguette**  
*Sobre Baguette de Ajo y Mantequilla*

  **Rack of Lamb à la Ment** *Rack de Cordero à la Ment*  
**Mashed Potato, Arugula, and Mint Butter**  
*Puré de Papa, arúgula y Mantequilla a la Menta*

**Beef Steak with Pink Pepper**  
*Filete de Res a la Pimienta Rosa*  
**Lyonnais Potatoes, Baby Carrot and Pink Pepper Sauce**  
*Papa Lyones, Zanahoria Baby y Salsa de Pimienta Rosa al Romero*

 **Confit Byaldi**  
**Baked at the Moment with Fresh Vegetables, marinara sauce, Dill, and Basil**  
*Horneado al Momento con Vegetales Frescos, Falsa de Tomate con Eneldo y Albahaca*

**Carving of the Day Prepared at the Moment**  
*Carving del Día Preparado al Momento*  
**Glazed with Three Varieties of Sauce and Accompanied by Baked Potato. Sauces: Pink Pepper, Tarragon and Fennel, Médoc Jam, Truffle Mushroom Sauce**  
*Glaseado con Tres Variedades de Salsa y Acompañado de Papa al Horno. Salsas: Pimienta Rosa, Estragón e Hinojo, Mermelada al Médoc, Salsa de Hongos a la Trufa*

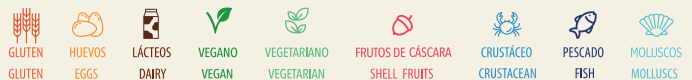
## Desserts - Postres

  **Apple Tarte Tatin**  
*Tarta Tatin de Manzana*

   **Crème Brulee**  
*Crème Brûlée*

 **Red Fruit Tart with Cookie**  
*Tarta de Frutos Rojos con Galleta*

 **Chocolate Mousse**  
*Mousse de Chocolate*



\*El consumo de carnes o mariscos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de contraer enfermedades producidas por alimentos

\*Consumption of raw or undercooked meat or seafood may increase the risk of contracting a foodborne illness

### FOOD, ACTIVITIES, FUN

Descubre cómo mejorar tu experiencia, aquí  
 Discover how to enhance your experience, here

Ask about your benefits  
 Pregunta por tus beneficios de  
**Sandos4u**