



LE GOURMET

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 Brulée**
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