

Entradas

CRUSTADA DE HONGOS SILVESTRES

Crujiente pan de tomate, acompañado con queso feta, hongos silvestres (champiñones, setas y portobello) servido con ajo fresco y pimientos rostizados.

COMPARSA DE CAMARONES

Tiernos camarones, acompañados con salsa cóctel, aguacate, tercios de limón, servido con crujientes de maíz.

CEVICHE DE ATÚN

Filete de atún acompañado de aguacate, cebolla morada, jugo de lima, cilantro finamente picado y chile xcatic asado.

CEVICHE DE VEGETALES

Vegetales encurtidos en cítricos acompañado de supremas de naranja, chile quebrado, servido con crujientes de ajonjolí.

SALMÓN CURADO

Filete de salmón curado con betabel, sal gruesa y eneldo, acompañado de aceite de olivo.

CARPACCIO DE RES

Exquisitas láminas de filete de res acompañado de mostaza dijon, naranja agria, reducción de oporto, arugúla y crujientes de parmesano.

MEJILLONES ROCKEFELLER

Mejillones cocinados acompañados con espinacas, tocino, cebolleta, anchoas, perejil y un ligero toque de pernod, servidos dentro de sus conchas y gratinados con queso manchego y parmesano.

PORTOBELLO RELLENO DE MARISCOS

Hongo gigante acompañado de camarón pacotilla, callos de almeja, pulpo, pescado y calamar, servido con una ligera salsa de vino blanco y destellos de espinaca.

Ensaladas

ENSALADA CONQUISTADOR

Variedad de lechugas sofocadas con aceite de olivo y vinagre, acompañadas con tropezones de queso de cabra, jitomate deshidratado, reducción de frutos rojos, almendras fileteadas y piñones asados.

ENSALADA CAPRESE CON PROSCIUTTO

Tomate bola acompañado con queso Mozzarella de búfala, pesto de albahaca y láminas de prosciutto di Parma.

ENSALADA CÉSAR

Crujientes lechugas largas sofocadas con aderezo César hecho en casa, servida con lascas de queso parmesano, crotones de pan y aceite de ajo.

Preparada en su mesa:

Para 2 personas | Para 1 persona

Sopas

SOPA DE CEBOLLA

Excepcional reunión de aromas y sabores con una ligera presencia de tomillo fresco, coronada con un crujiente croton de hojaldre y queso.

BISQUE DE LANGOSTA

Crema de langosta, acompañada con aroma de cognac, espuma de ajo y crutones de hojaldre.

SOPA DEL DÍA

Creativa selección del chef utilizando los mejores ingredientes para sorprender al paladar.



Platos Fuertes



SALMÓN A LA PARRILLA

Exquisito filete de salmón ahumado con eneldo, acompañado de salsa de mostaza, servido con vegetales asados.

FILETE DE PESCADO EN COSTRA DE CAFÉ

Pesca del día a la parrilla acompañada de licor de café y risotto con champiñones, servido con salsa de queso azul.

ROULADE DE CERDO

Lomo de cerdo relleno de ciruelas, champiñones y espinacas, acompañado con salsa de manzana.

MEDALLONES DIANA

Cortes de filete de res Sterling Silver, acompañados de champiñones, cognac, crema y perejil, servidos con papas tiernas a las hierbas finas, preparados en su mesa.

POLLO ESCOFFIER

Pasta larga en salsa de vino blanco acompañada de vegetales y pechuga de pollo gratinada.

PASTA CONQUISTADOR

Pasta penne cocida al dente, acompañada de mariscos a la mantequilla con ajo fresco, servida con salsa a los tres quesos (fontina, asiago y mozzarella) y reducción de pernod.

TOURNEDOS DE RES

Tiernos cortes de filete de res acompañados con una salsa de hongos, espinacas y ejotes tiernos.

FILETE MIGNON

8 oz. de jugoso filete de res Sterling Silver envuelto en tocino, acompañado de puré de papa con ajos rostizados y servido con vegetales gratinados.

CAMARONES EL CONQUISTADOR

Camarones flameados con cognac, acompañado con risotto de setas, vegetales parrillados y salsa de langosta. 360

A la Parrilla



STEAK DE LA CASA RUSTICO

Jugosa carne de res acompañada de vegetales del día, gratín de papas y salsa bordalesa.

MAR Y TIERRA

6 oz. de jugoso filete de res acompañado de 3 camarones a la parrilla, servido con papas a la parrilla y mantequilla de ajo.

STEAK DE CORDERO

Carne de cordero acompañado de crutones de pan fritos y salsa de perejil con ajos asados y anchoas.

NEW YORK

12 oz. de selecto corte de carne de res acompañado con mantequilla de hierbas finas, papa al horno, vegetales a la parrilla y salsa bordalesa.

FILETE DE PESCADO RELLENO

Filete de pescado relleno con mariscos (camarón, calamar, pulpo y callos de almeja), acompañado con coles de bruselas.

CHATEAUBRIAND

16 oz. de filete de res, acompañado con vegetales del día, gratin de papa, salsa bordalesa y salsa bernesa.

COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA

Precio del mercado

RIB EYE

14 oz. de selecto corte de carne de res, acompañado con puré de camote, betabel rostizado, vegetales del día y salsa bordalesa.

CHULETA DE CORDERO

Carne de cordero con costra de perejil acompañada con puré de papa con betabel, cebolla y col morada caramelizadas, servido con jalea de menta. 445

Guarniciones



- VEGETALES PARRILLA
- ZANAHORIAS GLASEADAS
- PURÉ DE PAPA
- ESPINACAS A LA CREMA

- RISOTTO
- PAPA AL HORNO
- PURÉ DE CAMOTE
- PAPAS A LAS HIERBAS FINAS
- ESPÁRRAGOS
- GRATIN DE PAPA