



Menu

L'AUBERGE

ENTRADAS . STARTERS

Sopa del día.
Soup of the day. \$620

Dip gratinado de espinaca y alcachofas con tostines.
Hot spinach and artichokes gratin dip. \$860

Camembert tibio envuelto en masa filo con chutney de peras y jengibre.
Warm camembert wrapped in filo with pears and ginger chutney. \$860

Carpaccio de lomo sellado en finas hierbas y pintado al Dijon, con rúculas frescas, alcaparras fritas y lascas de parmesano.
Filet mignon carpaccio sealed on fine herbs and painted with Dijon, with parmesan slices, fresh arugulas and fried capers. \$860

Vieiras parmesanas.
Parmisan scallops. \$880

Tapas española: 100grs de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con 4 años de maduración y aceitunas andaluzas aliñadas "chupadados", con morrones asados y pan de focaccia.
Spanish "tapa": hand-cut acorn-fed Iberian ham (4 years matured) with spanish olives and roasted bell peppers, with focaccia bread. \$2890

Fiesta italiana: selección de fiambres estilo italiano (bressáola, bondiola, jamón toscano + nduja).
Italian feast: our selection of cold cuts made the italian way (bresaola, bondiola, tuscan ham + nduja). \$2190



Menu

L'AUBERGE

PLATOS PRINCIPALES. MAIN COURSES

Bife de lomo a la plancha con salsa de pimienta negra y papas fritas. <i>Filet mignon with black pepper sauce and french fries.</i>	\$1150
Salmón sellado a la plancha con sticks de boniatos y sal marina. <i>Pan seared salmon with sweet potatoes and sea salt.</i>	\$990
<i>Smashed cheesburger</i> con queso cheddar, panceta y mostaza de Dijon, acompañada con papas rústicas. <i>Smashed cheeseburger with cheddar, bacon, Dijon mustard and rustic potatoes.</i>	\$890
Arroz chaufa de camarones. <i>“Chaufa” rice with shrimp.</i>	\$890
Pesca del día a la plancha y selección de verduras rústicas al horno. <i>Fresh catch of the day with selection of rustic baked vegetables.</i>	\$920
Pasta casera del día con su salsa a elección <i>Home made pasta of the day with your choice of sauce.</i>	\$860
Milanesa de lomo en panko con puré de manzanas y de arvejas. <i>Thin panko fried beef served with peas y apple purée.</i>	\$860
Cordero braseado al tannat con puré de boniato ahumado y manteca aromática. <i>Braised lamb on tannat wine with smoked sweet potato pure and aromatic butter.</i>	\$1190