

GIRA  
*chef*

# MENÚ

F R A N C É S

*By. Carla Onetto*

# MENÚ

## VIAJE FRANCÉS

### ENTRANTES

1 elección

#### FONDUE DE QUESOS

Fondue de quesos selectos, perfecto para compartir.

#### QUICHE LORRAINE

Clásico quiche francés con un toque gourmet.

#### FOIE DE ARÁNDANOS

Foie de Gras con salsa de arándano, un inicio lujoso.

#### SOUFFLÉ DE ESPINACAS

Soufflé ligero de queso de cabra y espinacas.

#### CUSCÚS DE MELOCOTÓN

Ensalada de cuscús con melocotones y magret de pato.

#### SOPA DE CEBOLLA

Sopa de cebolla tradicional, reconfortante y deliciosa.

#### BISQUE DE MARISCOS

Bisque cremoso y rico en sabores del mar.

### POSTRES

1 elección

#### CRÈME BRULÉE

Crème brulée clásico, dulce perfección.

#### MACARONS MIX

Variado de macarons, un festival de colores y sabores.

#### PROFITEROLES

Profiteroles rellenos, una delicia que enamora.

### ENSALADAS

1 elección

#### ENSALADA NICOISE

Tomates frescos, cebolleta, pimiento rojo, huevos cocidos, atún y filetes de anchoas.

#### CABRA MIEL

Espinaca con queso de cabra y miel.

#### MANZANA PIÑÓN

Ensalada de manzana y piñón, dulce y crujiente.

#### CHAMPIÑONES CHEDDAR

Champiñones rellenos de queso cheddar, un bocado gourmet.

#### HIGOS PROSCIUTTO

Higos horneados con queso de cabra y prosciutto.

### PLATO PRINCIPAL

1 elección

#### CORDERO TOMILLO

Chuleta de cordero con salsa de tomillo y espárragos.

#### BOEUF BOURGUIGNON

Boeuf bourguignon, un clásico francés reinventado.

#### CONFIT DE PATO

Confit de pato con toque de naranja picante.

#### PESCADO MENIER

Pescado delicadamente enharinado y frito en mantequilla.

#### CORDERO DE MENTA

Chuleta de cordero en exquisita salsa de menta.

#### CORDERO DE POLENTA

Chuleta de cordero asada con polenta cremosa de cabra.

**GIRA**  
*chef*