Piaf

FINE FRENCH CUISINE

LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

VEGETARIANO
VEGETARIAN

BAJO EN CALORÍAS
LIGHT

ENTRADAS / APPETIZERS

Ensalada de hojas tiernas en vinagreta de manzana, con deslice de queso boursin, cangrejo centollo y tierra de nuez de macadamia
Salad of tender greens in apple vinaigrette with Boursin cheese, king crab and Macadamia nut dust
$215

Ensalada de endibias con manzana verde salteada al coñac, lluvia de avellana caramelizada y aderezo roquefort
Endives salad with green apple sautéed in Cognac, caramelized hazelnuts and Roquefort dressing
$195

Terrina de foie gras de pato a las dos pimientas y champagne, compota de fruta de la temporada y jardín de hojas frescas
Two pepper and champagne duck foie gras terrine accompanied by seasonal fruit compote and fresh greens
$360

Tártara de atún ligeramente ahumada con echalote, alcaparras, pan brioche y tapenade de kalamata a la trufa
Lightly smoked tuna tartar with shallot, capers, brioche bread and truffle kalamata tapenade
$290

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.

Strudel crujiente de pato confitado con hongos silvestres
y jugo de ternera a la antigua
Crispy duck comfit strudel
with wild mushrooms and veal jus
$245

Clásicos caracoles a la Borgoña
Classic Escargots Bourguignonne
$ 225

Callos garra de león al parmesano y persillade, sobre risotto trufado
con salsa de champaña y crocante de amapola
Lion's Paw sea scallops with Parmesan and persillade, over truffle risotto
with Champagne sauce and crispy poppy
$325

Dúo de delicia del mar: de atún y lenguado sobre estofado
a la Provenza y limón mediterráneo
Sea delicacy duo: Tuna and sole over Provence-style stew
and Mediterranean lemon
$305

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.

SOPA / SOUPS

Nuestra clásica sopa de cebolla a base de clarificado de res, gratinada con queso Gruyère y crotones de pan baguette
Our classic French onion soup with clarified beef broth, Gruyère cheese gratin with baguette croutons
$180

Velouté de poro a la champaña con fondant de queso doble crema, huevo tibio y lágrimas de trufa
Leek velouté with Champagne, double cream cheese, boiled egg and truffle tears
$190

Crema de langosta y calabaza de Castilla con esencia de coñac
Lobster and pumpkin cream soup with cognac essence
$195

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.

PESCADOS Y MARISCOS / FISH & SEAFOOD

Robalo sobre puré de papa al ajo con velouté de espárragos
Sea bass over garlic mashed potatoes with asparagus velouté
$405

Camarones azules marinados a la flor de tomillo con risotto de champiñones del bosque en salsa rosada de queso Camembert
Blue marinated shrimps with thyme, mushrooms risotto and pink Camembert cheese sauce
$ 380

Salmón escocés con costra de limón y perejil, en salsa cremosa de mostaza Dijon y sobre cama de espinacas salteadas
Scottish salmon with lemon and parsley crust, in a creamy Dijon mustard sauce and over a bed of sautéed spinach
$310

Mejillones de la Baja con concassé, flor de tomillo y brioche a la Borgoña
Baja mussels with concassé, thyme flower and Burgundy-style brioche
$305

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.

AVES Y CARNES / MEATS AND POULTRY

Miñón de ternera rostizado al sartén, sobre estofado estilo Piaf
Pan-cooked veal mignon over Piaf-style stew
$ 380

Pierna y muslo de pato confitado con papas sarladaise y espárragos
Confit of duck leg and thigh with sarladaise potatoes and asparagus
$385

Filete de res a la parrilla con costra de especias sobre papa y echalote confitado, y salsa de uva pasa al cabernet
Grilled beef filet with spices crust over confit potato and shallot, and raisin-Cabernet sauce
$ 450

Rack de cordero con costra de hierbas sobre aligot en salsa de hongos silvestres y zanahoria confitada
Rack of lamb with herbs crust over potato aligot, with wild mushroom sauce and confit carrot
$465

ESPECIALIDAD DE LA CASA PARA DOS / HOUSE SPECIALTY FOR TWO
Chateaubriand servido con verduras salteadas y salsa bearnesa
Chateaubriand served with sautéed vegetables and Béarnaise sauce
$875

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.

POSTRES / DESSERTS

Tarta caliente de manzana estilo Normandía con helado de queso de cabra
Warm Normandy apple tart with goat cheese ice cream
$ 190

Soufflé de chocolate con quenefa de trufa
Chocolate soufflé with truffle quenelle

Soufflé de queso de cabra con cardamomo y salsa de balsámico
Goat cheese soufflé with cardamom and balsamic sauce

Soufflé de Grand marnier con trozos de naranja confitada y salsa de vainilla
Grand Marnier soufflé with orange confit and vanilla sauce
$295

Moelleux de chocolate con compota de fruta de la temporada,
salsa de pistache y helado de higo
Chocolate moelleux with seasonal fruit compote,
pistachio sauce and fig ice cream
$190

Flor de chocolate "Vela"
Chocolate "Vela" flower
$245

Duo de crème brûlée: frutos rojos y maracuyá
Crème brûlée duo: Red fruits and passion fruit
$180

Sorbetes y helados
Sorbets and ice creams
$ 95

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.

DEGUSTACION VEGANA / VEGAN TASTING MENU

Tostada de pate de nueces, fromage a la pimienta
Vegan nut pate and fermented cashew cheese with black pepper crust
$ 245

Salchicha ahumada con Choucroute de la casa,
compota de mostaza antigua y manzana verde
Smoked sausage with sauerkraut,
antique mustard and green apple compote
$ 295

Medley de hongos silvestres con duxell sobre cama de lentejas, espinacas salteadas
al vino blanco y ajo en jus reducido por 24 hrs.
Wild mushrooms duxell over lentils, sautéed spinach
with garlic and white wine in 24 hrs. reduced jus
$ 360

Mousse de chocolate con esencia de naranja, frutos del bosque
sobre deslice de avellana y tuile de vainilla y grand marnier
Chocolate mouse with orange essence, forest berries over hazelnut deslice
vanilla and grand marnier tuile
$ 225

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.