



Pinat



Estimado huésped:

El menú que está a punto de descubrir ha sido diseñado para crear experiencias únicas al paladar con una combinación de aromas, sabores y texturas que resultan en una entrañable reminiscencia de la cocina tradicional francesa. Le invitamos a seguir nuestras sugerencias de platillos tal como se muestran.

¡Bon appétit!

Dear Guest:

The menu you are about to discover has been designed to create unique experiences for the palate, with combinations of aromas, flavors and textures that result in an endearing reminiscence of traditional French cuisine. We also invite you to follow our suggestions in sampling each option as it is prepared.

Bon appétit!

Cher invité:

Le menu que vous êtes sur le point de découvrir a été conçu pour créer des expériences uniques pour le palais, avec une combinaison d'arômes, de saveurs et de textures qui résultent en une réminiscence de la cuisine française traditionnelle. Nous vous invitons également à suivre nos conseils relatifs à la dégustation de chaque option, telle que préparée.

Bon appétit!



Chef Raúl Hernández

Jefe de Cocina | Head Chef | *Chef de cuisine*

Chef Guillaume Morancé

Chef Ejecutivo | Executive Chef | *Chef exécutif*

Chef Michel Mustière

Director Culinario | Culinary Director | *Directeur culinaire*
Maître Cuisinier de France

ENTRADAS | APPETIZERS | ENTRÉES



Ensalada de hojas tiernas con espárragos, manzana verde, láminas de rábano, tomates cherry, vinagreta de cítricos, albahaca y lágrimas de mandarina

Tender leaf salad with asparagus, green apple, shaved radish, cherry tomatoes, citrus, basil vinaigrette and tangerine tears

Salade de jeunes pousses, asperges, pommes vertes, radis, tomates cerises, vinaigrette aux agrumes et basilic et larmes de mandarines

\$250



Tártara de atún con aguacate, jengibre y aceite de especias
Tuna tartare with avocado, ginger and spice oil

Tartare de thon à l'avocat, au gingembre et à l'huile épicée

\$360



Pâté en croûte de pato y foie gras con pistaches, champiñones y hojas finas
Duck pâté en croût and foie gras with pistachios, mushrooms and fine greens

Pâté en croûte de canard, foie gras, pistaches, champignons et jeunes pousses

\$300



Ostiones gelificados en jugo de manzana y lemongrass con mousse de jengibre y pepino

Gelled oyster in apple juice and lemongrass with ginger mousse, and cucumber

Huîtres en gelée de jus de pomme, citronnelle, mousse de gingembre et concombres

\$350



Salmón a la escandinava con crema de cebollín y limón, acompañado de caviar de arenque, corales negros y vinagreta de col morada

Scandinavian style salmon with lemon and chive cream, herring caviar, black coral and red cabbage vinaigrette

Saumon à la scandinave, crème de ciboulette et citron, caviar de harengs, vinaigrette de chou rouge et corail noir

\$360



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN

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. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA. We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion. Pesos - dollar exchange rate is the same applied in reception. IVA included in rate.

APPETIZERS | APPETIZERS | ENTRÉES



Milhojas de centollo en salsa Nantua con royal de callo de hacha y coliflor sobre alga wakamé e ikura

King crab mille feuille with Nantua sauce, scallops and cauliflower "Royale" on wakame seaweed and ikura

Mille feuilles de crabe à la sauce nantua, "Royale" de coquille Saint-Jacques au chou fleur sur algues wakamé et ikura

\$350



Terrina de foie gras con uvas rojas glaseadas, compota de tomate y arándanos, servida con pan brioche

Foie gras terrine with glazed grapes, tomato and cranberry compote, served with brioche bread

Terrine de foie gras, confit de tomates et canneberges, raisins glacés et brioche

\$220



Clásicos caracoles a la Borgoña

Classic escargots Bourguignonne

Escargots à la bourguignonne

\$300

SOPAS | SOUPS



Nuestra clásica sopa de cebolla gratinada con queso Gruyère

Our classic French onion soup topped with Gruyère cheese

Soupe à l'oignon classique gratinée au gruyère

\$250



Crema de langosta "Morancé" emulsionada con foie gras y aceite de trufa

"Morancé" lobster cream soup with foie gras and truffle oil emulsion

Crème de langoustes "Morancé" émulsionnée au foie gras et à l'huile de truffes

\$300



CONTIENE LACTOSA



SIN LACTOSA



CONTIENE GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN



ORGÁNICO



VEGETARIANO

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. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

PESCADOS Y MARISCOS FISH AND SEAFOOD POISSONS ET FRUITS DE MER



Sublime bouillabaisse con crotones de rouille y tapenade (camarón, callo de hacha, pescado, almejas y mejillones)

Sublime bouillabaisse with rouille croutons and tapenade (shrimp, scallops, fish, clams and mussels)

Bouillabaisse sublime avec rouille, croûtons et tapenade (crevettes, coquilles Saint-Jacques, poisson, palourdes et moules)

\$500



Medallón de atún a la parrilla con reducción de soya y vinagre de vino tinto, tomate confitado, piquillos y cebolla crujiente

Grilled tuna medallion with reduction of soy sauce and red wine vinaigrette, tomato confit, piquillo peppers and crispy onion

Thon grillé, réduction de soja et vinaigre de vin rouge, tomates confites, piquillos et oignons croustillants

\$500



Salmón en costra de café y especias con puré de chícharo y coliflor, ensalada de king crab trufada y beurre blanc de naranja

Coffee-crusted salmon and spices with pea and cauliflower purée, truffle King Crab salad and orange beurre blanc

Saumon en croûte de café et d'épices avec purée de petits pois et de chou-fleur, salade de crabe d'Alaska truffée et beurre blanc à l'orange

\$550



Pesca del día con caldo de mejillones y almejas ligeramente anisado, duxelle de champiñones y poro

Catch of the day with broth of mussels and clams with a light pinch of anise, mushroom duxelle and leek

Pêche du jour en bouillon de moules et palourdes légèrement anisé, duxelles de champignons et poireaux

\$500



CONTIENE LACTOSA



SIN LACTOSA



CONTIENE GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN



ORGÁNICO



VEGETARIANO

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. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

AVES Y CARNES | MEAT AND POULTRY VIANDES ET VOLAILLES



Pollito de leche con albahaca, arroz jazmín de dos estilos y salsa de limón confitado

Rock cornish hen with basil, two styles of jasmine rice and lemon confit sauce

Poulet au basilic, deux styles de riz au jasmin et sauce au citron confit
\$400



Short rib a la bourguignonne en cocción lenta con crema de ajo y champiñones al jugo corto

Slow-cooked Bourguignonne-style short ribs with garlic cream and mushrooms in short juice

Plat de côtes de boeuf à la Bourguignonne cuites à feu lent, crème d'ail, champignons et jus court
\$455



Parmentier de pato confitado con paisana de vegetales y puré de papa

Duck confit parmentier with vegetable peasant and mashed potatoes

Parmentier de canard confit, légumes campagnards et purée de pommes de terre
\$550



Filete de res a la parrilla con puré de papa sedoso, salsa de pimienta verde y espárragos salteados

Grilled beef fillet with silky mashed potato, green pepper sauce and sautéed asparagus

Filet de boeuf au poivre vert, purée soyeuse et asperges sautées
\$550



Rack de cordero con estofado de alubias y aceitunas, hinojos braseados y jugo de cordero con anchoas

Rack of lamb with white beans, olives, braised fennels and lamb juice with anchovies

Carré d'agneau, haricots blancs et olives, fenouil braisé et jus d'agneau aux anchois
\$650



CONTIENE LACTOSA



SIN LACTOSA



CONTIENE GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN



ORGÁNICO



VEGETARIANO

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. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

POSTRES | DESSERTS



Sensación de chocolate con helado de chocolate blanco y galleta Oreo
Chocolate sensation with white chocolate ice cream and Oreo cookie
Sensation de chocolate, glace au chocolat blanc et biscuit Oreo
\$220



Religiosa con praliné de avellanas
Religious with hazelnut praliné
Religieuse au praliné de noisettes
\$220



Milhojas de frambuesa y crema de Chambord
Raspberry mille feuille and Chambord cream
Millefeuille de framboises et crème Chambord
\$250



Crème brûlée de vainilla de Papantla
Papantla vanilla Crème Brûlée
Crème brûlée à la vanille de Papantla
\$220



Soufflé de Grand Marnier con trozos de naranja confitada, salsa de vainilla y granizado refrescante
Grand Marnier soufflé with bits of orange confit, vanilla sauce and refreshing granita
Soufflé au Grand Marnier avec oranges confites, sauce à la vanille et granité rafraîchissant
\$220



Sorbetes y helados
Sorbets and ice creams
Crèmes glacées et sorbets
\$200



CONTIENE LACTOSA



SIN LACTOSA



CONTIENE GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN



ORGÁNICO



VEGETARIANO

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. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.

VEGETARIANO | VÉGÉTARIEN



Ensalada de hojas tiernas con espárragos, manzana verde, láminas de rábano, jitomates cherry, vinagreta de cítricos y albahaca y lágrimas de mandarina

Tender leaf salad with asparagus, green apple, shaved radish, cherry tomatoes, citrus and basil vinaigrette and tangerine tears

Salade de jeunes pousses, asperges, pommes vertes, radis, tomates cerises, vinaigrette aux agrumes et basilic et larmes de mandarines

\$250



Nuestra clásica sopa de cebolla gratinada con queso Gruyère

Our classic French onion soup topped with Gruyère cheese

Soupe à l'oignon classique gratinée au gruyère

\$250



Canelones rellenos de quinoa blanca cremosa y frutos secos, con hortalizas a la mantequilla y salsa de champaña

Cannelloni filled with creamy white quinoa and dried fruits, with buttered vegetables and champagne sauce

Cannellonis farcis de quinoa blanc crémeux et de noix, légumes au beurre, sauce au champagne

\$320



Panini de queso vegano y cebolla caramelizada con hojas tiernas en vinagreta de avellana, flor de tomillo y champiñones rostizados

Vegan cheese panini with caramelized onions, tender greens in hazelnut vinaigrette, thyme, and roasted mushrooms

Panini avec fromage végétalien, oignons caramélisés, feuilles tendres, vinaigrette d'huile de noisette, fleur de thym et champignons rôtis

\$350



Salchicha vegana sobre espinacas salteadas con vegetales en persillade, chutney de mango, tomates semi-deshidratados y betabel en cocción de costra de sal

Vegan sausage served on a bed of sautéed spinach, with vegetables in persillade, mango chutney, semi-dried tomatoes and salt-crusted beets

Saucisse végétarienne sur lit d'épinards sautés, légumes persillés, chutney de mangues, tomates confites et betteraves en croûte de sel

\$400



CONTIENE LACTOSA



SIN LACTOSA



CONTIENE GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN



ORGÁNICO



VEGETARIANO

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. Para convertir a dólares se aplica el tipo de cambio de recepción. Nuestros precios incluyen IVA.