

ENTRADAS

Champiñones con Tapenade

Con tapenade de aceitunas, anchoas y aceite de oliva.

Jitomate Relleno

De pesto rojo y mozzarella.

Salmón ahumado

Con pera envuelta y vinagreta de frutos rojos.

Ensalada de la Casa

Combinación de alcachofa, queso roquefort, queso de cabra y lechugas orgánicas.

Ensalada Cob

Pechuga de pollo, aguacate, lechuga, tocino picado, jitomate y huevo de codorniz duros.

SOPAS

Caldo de Res Clarificado

Acompañado de Confeti de Vegetales.

Crema de Mejillones

ENTREES

Stuffed Mushrooms

With olives and anchovies tapenade.

Stuffed tomato

Pesto and mozzarella cheese.

Thin slices of smoked salmon

Pear wrapped with red fruit vinaigrette.

House Salad

Combination of artichoke roquefort, goat chesse and organic lettuce.

Cob salad

Grilled Chicken, avocado, lettuce, crispy bacon, tomato & hard Boiled eggs.

SOUPS

Clarified Beef Bouillon

Served with mixed Vegetables.

Mussels Cream Soup

PLATOS PRINCIPALES

Lasaña

De poros y alcachofa.

Tagliatelli

Con tomates cherry y aceitunas negras.

Mar y Tierra

Medallón de res con camarón.

Suprema de Pollo

Rellena con queso crema
envuelta en jamón serrano con
salsa de vino blanco.

Filete de Salmón

Envuelto en fideo de papa,
bañado en salsa de yogurt y
cítricos.

Pechuga de Pavo al Horno

Con ragú de champiñones y
puré de papa con ajo con salsa
de pera.

Solomillo de Cerdo

En salsa de jerez, acompañado
de cebolla cambray,
champiñones y papa horneada.

POSTRES

Creme Brullee

De leche quemada.

Pastel de Zanahoria

Con nuez.

Parfait de Café

MAIN DISHES

Lasagna

With leek and artichoke .

Tagliatelli

With cherry tomatoes and
black olives.

Surf and Turf

Beef medallion with shrimp.

Chicken Supreme

Stuffed with cream cheese
wrapped in prosciutto and
white wine sauce.

Salmon Fillet

Wrapped in potato noodles,
served With yogurt and citrus
sauce.

Baked Turkey Breast

With mushroom ragu and
garlic mashed potatoes and
pear sauce.

Pork Tenderloin

With cherry sauce, spring
onions, mushrooms and
baked potato.

DESSERTS

Creme Brullee

With candied milk.

Carrot cake

with walnuts.

Coffee Parfait

ENTRADAS

Mejillones

Rellenos con salmón.

Pastelitos de Cangrejo

Con chutney de mango.

Ensalada Nicoise Salvador's

Alcachofa, lechuga, ejotes, papa cambray, rábano, jitomate cherry, huevos de codorniz, germen de alfalfa, atún y aceitunas negras.

Ensalada de Cítricos

Espinacas, lechuga sangría con toronja y naranja camarón con una vinagreta de semilla de papaya.

Ensalada Salvador's

Espárragos, lechuga, arúgula, aguacate, jitomate cherry, almendras tostadas con vinagreta de mostaza y manzana verde.

SOPAS

Sopa de Cebolla

St. Michel

Capuchino de Nuez

ENTREES

Mussels

Stuffed with salmon.

Crab Cakes

With mango chutney.

Nicoise Salad Salvador's

Artichoke, lettuce, string beans, baby potatoe, radish, cherry tomato, hard boiled cornish eggs, lucerne germ, tuna fish and black olives.

Citrus Salad

Spinach, lettuce with grapefruit and orange shrimp with papaya seed vinaigrette.

Salvador's Salad

Asparagus, lettuce, arugula, avocado, cherry tomato, toasted almonds with mustard vinaigrette and green apple.

SOUPS

Onion soup

St. Michel

Cappuccino Nut Cream Soup

PLATOS PRINCIPALES

Fusilli Fruti Di Mare

Camarón, pescado y pulpo.

Rollo de Pasta

Con espuma de queso gruyere.

Rock Cornish

Relleno de champiñones, poro y setas con salsa de anís.

Pato en Salsa de Vino

Con ragout de papa y champiñones.

Filete de Atún

A las finas hierbas acompañado con puré de alubias y una vinagreta de tomate y albahaca.

Filete de Pescado Belafonte

Con mousse de mariscos y escamas de papa con salsa de Morrón.

Medallón de Lomo de Cerdo

Con salsa de hongo portobello.

Filete de Ternera

Al horno con Salsa Marsalla.

POSTRES

Pay de Limón

Crepes Suzette

Mousse de Mango

MAIN COURSES

Fusilli Frutti Di Mare

With shrimp, fish and octopus.

Pasta Roll Stuffed Mushrooms

With foamy gruyere cheese.

Rock Cornish

Stuffed mushrooms, leek in anizzete sauce.

Duck with Wine Sauce

With potato and mushroom ragout.

Tuna Steak

Manated Fine herbs with mashed white beans, tomato vinaigrette and basil.

Fish Fillet Belafonte

With seafood mousse, potato flakes and tomato on basil vinagrette.

Pork Tenderloin Medallion

In Portobello Sauce.

Oven baked Veal Fillet

With Marsalla Wine Sauce.

DESSERTS

Key lime pie

Crepes Suzette

Mango Mousse