STARTERS

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNON *21*
Caracoles en mantequilla aromática de ajo & perejil

TARTARE DE RES *20*
Preparado al momento en la mesa con alcaparras, chalotes, mostaza Dijon, perejil & alioli de ajo negro

"CRUDO" DE ATÚN *18*
Atún aleta amarilla crudo con agrumes, virgen de mango verde & sorbete de cítricos

ENSALADA CAMPESTRE *16*
Ensalada del terruño, vegetales frescos, huevo, tocino casero & vinagreta de mostaza

ESPÁRRAGOS A LA LEÑA *17*
Apenas cocidos, acompañados de vinagreta de huevos

TOMATE & DURAZNO *17*
Tomates frescos, duraznos a la parrilla, queso Manchego & delicada vinagreta de jerez

BISTRO SPECIALS

PITHIVIER *28*
Pastel de pollo, jugo de trufa & oporto, ensalada amarga

CHULETÓN DE RES 22oz (Para 2) *76*
Res rostizado a la leña, salsa béarnesa

STEAK FRITES *34*
Filete tornado de res con tocino a la leña, papas fritas & salsa de cinco pimientas

LENGUADO MEUNIÈRE *29*
Mantequilla cítrica, espinaca cremosa & puré de papa

PESCA A LA MEDITERRÁNEA *32*
Guisado de pescado con almejas en salsa de tomates cherry con aromas del Sirocco & couscous

TERNERA A LA BOURGUIGNON *42*
Costillas de ternera cocidas en vino tinto, vegetales glaseados & gratinado de pasta

TARTA DEL HUERTO *22*
Hojaldre, vegetales de verano, cebolla caramelizada, hierbas & ricotta casera

SEA HARVEST

OSTRAS GILLARDEAU Nº5 *58*
½ dz de ostras, salsa mignonette, ponzu, pepino & jalapeño

FRUTOS DEL MAR *48*
Selección de 4 gambas, antipasto de almejas con ensalada de centollo y langosta

SOUPS

SOUPE A L'OIGNON *18*
Sopa de cebolla Francesa gratinada con queso & pan tostado

PUERRO & TRUFAS *17*
Velouté de papa & puerro, crutones de brioche, crema de trufa

PÉLMINI NAPOLEON *17*
Dumplings de cerdo & res, caldo aromático de cerdo, cebollín, hongos & crema agria de cinco pimientas

BAKERY SPECIALS

CROQUE MADAME / *26*
Sándwich gratinado de jamón, queso, trufa, hongos, huevo frito & ensalada

HAMBURGUESA 1739 / *39*
Res, foie gras, confitura de cebolla al vino, jugo de trufa & papas bistró

FOIE GRAS / *30*
Terrina de foie gras & texturas de guayaba sobre pan sourdough tostado

CABRA & MIEL / *24*
Queso de cabra tibio sobre sourdough con miel, pera pochada & nueces



LA QUESERIA

LA RUTA DEL QUESO

Selección de quesos artesanales, desde suaves hasta curados, acompañados de condimentos caseros de temporada

35

SIDES

Puré de Papas
Espinaca Cremosa
Papas Fritas o Al Horno
Ensalada Verde
Gratinado de Pasta
Ratatouille

8

SWEET TOOTH

CAFÉ 1739
Selección de postres petit, acompañados de café tradicional recién hecho
17

CRÈME BRÛLÉE
Clásica crema de vainilla con azúcar caramelizado & frutos rojos
14

CRÊPES SUZETTE
Delicadas crêpes flameadas con Cointreau & una selección de cinco cítricos
16

MÉNAGE À TROIS CHOCO
Pastel de chocolate blanco, lava de chocolate & sorbete de yogur con limón
15

Vegetariano · Marisco · Sin Gluten · Frutos Secos · Sin Lactosa

"Si tiene alguna alergia o restricción dietética, por favor informe a nuestro equipo."