



Semaine Gastronomique Mexicaine  
20 au 24 mai 2024 - Chef Alfredo Villanueva

**HORS D'OEUVRE**

Huîtres juste tiédies pochées dans un jus de piment Serrano, ail et gingembre 65€

Ormeaux de nos côtes, escabèche d'algues Kombu 68€

Ceviche de daurade royale, condiment kimchi infusé à la rhubarbe, tahini rouge et brunoise de daikon 43€

Ceviche de bulots infusé au citron noir d'Iran, tacos de pommes de terre maison 39€

Moules en escabèche 32€

**PLATS**

Taube de céleri rave et de noix de macadamia blanches 48€

Aubergines rôties, Jocoque de brebis et baba ganoush, mayonnaise de poisson fumé 44€

Araignée de mer en salade, pommes de terre rosette et tomates anciennes 75€

Tartare de thon rouge, boulgour infusé au thé à la menthe, tahini rouge 54€

Carotte rôtie au jus de canard, crème d'agrumes et beurre noisette 50€

Canard en trois textures, brunoise d'ail au piment Jalapeño, cuisse confite dans son jus, magret séché, feuilles de moutarde et oseille 95€

Chicharrón de porc confit aux tomates, courgettes & haricots d'Espagne 95€

Risotto de Carnaroli aux tomates et cumin, langue de bœuf séchée 65€

Joue de bœuf braisée, brunoise d'oignons rouges, feuilles de moutarde 70€

**DESSERTS**

Gâteau de dattes, crème glacée à la vanille de Papantla 25€

« El Filo Crujiente »,  
Jocoque de brebis au miel et à la fleur d'oranger, noix de pécan et pistaches grillées 25€





Mexican Gastronomic Week  
20 - 24 May 2024 - Chef Alfredo Villanueva

---

**STARTERS**

---

Poached oyster, Serrano pepper, garlic & ginger 65 €

Abalones from our coast, kombo algae escabeche 68 €

Royal sea-bream ceviche, kimshi infused with rhubarb, red sesame tahini, diced white radish 43 €

Whelk ceviche infused with Iran black lemon, homemade potato tacos 39 €

Mussel escabeche 32 €

---

**MAIN COURSE**

---

Celeri rave & white macadamia nuts 48 €

Roast egg plant, ewe jocoque, baba ganoush pureed egg plant, smoked fish mayonnaise 44 €

Spider crab salad, rosette potato & heirloom tomatoes 75 €

Red tuna tartar, bulgur infused with fresh mint tea, red sesame tahini 54 €

Roast carrots in duck jus, citrus cream & browned butter 50 €

Duck in three textures, finely diced wings & Jalapeño,  
leg confit in duck jus, dried fillet, mustard & sorrel leaves 95 €

Pork rind chicharron confit with tomatillo physalis, zucchini & Spanish beans 56 €

Camaroli risotto, tomatoes & cumin, dried beef tongue 65 €

Braised beef cheek, diced red onions, mustard leaves 70 €

---

**DESSERTS**

---

Date fruit cake, Papantla vanilla ice-cream 25 €

« El Filo Crujiente »,  
Ewe Jocoque, honey & orange blossom, pecan nuts & grilled pistachio 25 €

