



milé

CUISINE DE SAISON


MENÚ DE
TEMPORADA



ENTRADAS

ENSALADA DE TEMPORADA <i>GF</i>	120.00
Hojas de temporada, duraznos asados, mantequilla de hierbas, nibs de cacao, nuez nogal.	
MOLLEJAS DE TERNERA <i>GF</i>	170.00
Ayote mantequilla, demi-glace, crumble de prosciutto.	
TARTAR DE RES <i>GF</i>	110.00
Kimchi, encurtidos, tapioca crocante, cilantro.	
VITELLO TONNATO <i>GF</i>	120.00
Bolovique, alcaparras, aceite de oliva, cogollos a la brasa.	
TARTELETA DE PESCA DEL DÍA <i>GF</i>	100.00
Puré de limón amarillo, nabo, aceite de limón.	
TIRADITO DE PESCA DEL DÍA	120.00
Leche de tigre de parmesano, aguacate, maíz chulpi.	
CARPACCIO DE RES AHUMADO	105.00
Carpaccio de lomito sellado y ahumado, mousse de aguacate, alcaparras baby, parmesano.	
FOIE GRAS AL TORCHON	260.00
Gel de limón amarillo, cítricos, panes brioche y sourdough tostados.	

ENTRADAS

PULPO A LA ROBATA	<i>GF</i>	190.00
Beurre blanc de yuzu, elote bebé, elote dulce, chimichurri de huacatay.		
DUMPLINGS DE SUBANIK		105.00
Pollo de granja, cerdo, lomito, salsa de subanik.		
ESPÁRRAGOS Y HOLANDESA		140.00
Espuma de holandesa ahumada, crumble de curry y almendras.		

PLATOS FUERTES

PESCA DEL DÍA Y ZUCCHINI *GF* 200.00

Albahaca, coulis de tomate, stracciatella.

PESCA DEL DÍA AL MISO  200.00

Berenjena, jengibre, maní, curry amarillo, tempura de banano.

PESCA DEL DÍA Y HONGOS 200.00

Mousse de hongos, brócoli, cebollas asadas.

CAMARONES EN SALSA DE BOUILLABAISSE 250.00

Croutones, estragón, pimienta de Espelette.

COQ AU VIN *GF* 170.00

Pollo de granja, champiñones, salsa de vino tinto.

PITHIVIER DE PATO 225.00

Demi-glace de pato, guarnición a elección.

COSTILLAR DE CORDERO *GF* 300.00

Hierba buena, camote, milhojas de papa, especias.

PLATOS FUERTES

LENGUA ROSSINI 230.00

Lengua cocida a baja temperatura, pan sourdough, foie gras, demi-glace de res.

LECHÓN CONFITADO *GF* 260.00

Lechón confitado a baja temperatura por 12 horas, puré de papa, peras caramelizadas.

LOMITO (8 OZ.) *GF* 210.00

Demi-glace, salsa bearnesa, salsa de queso azul, mantequilla café de parís, mantequilla de tuétano, salsa de pimienta, salsa de hongos o salsa chiltepe. Acompañado de espárragos al jasper, papas fritas, puré de papas, milhojas de papa, broccolini o ensalada de hierbas.

RIBEYE (12 OZ) *GF* 270.00

Salsa y guarnición de su elección.

RAVIOL ASIÁTICO 150.00

Cerdo, langostinos, beurre blanc de soja, ajo negro.

RISOTTO NEGRO *GF* 250.00

Calamar, pulpo, camarón, mayonesa de ajo negro.

GF — *Gluten Free*

 — *Picante*

GUARNICIONES EXTRAS

Espárragos asados al Jospé	<i>GF</i>	40.00
Puré de papa	<i>GF</i>	40.00
Papas fritas	<i>GF</i>	40.00
Milhojas de papa	<i>GF</i>	40.00
Papas trufadas y queso parmesano	<i>GF</i>	60.00
Brocolini	<i>GF</i>	40.00
Ensalada de hierbas	<i>GF</i>	40.00
Arroz Basmati	<i>GF</i>	40.00

SALSAS

Demi-glace de Res

Bearnesa

Queso azul

Mantequilla Café de París

Mantequilla de tuétano

Pimienta

Hongos

Chiltepe

POSTRES

CÍTRICOS	60.00
Crema de limón amarillo, sorbete de mandarina, toronja en almíbar de vainilla, desgranado de limón y naranja.	
VAINILLA Y JENGIBRE	60.00
Jengibre macerado, miel de pimienta sichuan, helado de vainilla y jengibre.	
FRUTOS ROJOS <i>GF</i>	60.00
Mousse de frutos rojos, merengue, salsa de jamaica y berries.	
CREME BRULÉE DE TEMPORADA <i>GF</i>	60.00
Miel tostada, helado de romero, polen.	
BREAD PUDDING Y BANANO	60.00
Butterscotch de Ron Zacapa, cacao garapiñado, cardamomo.	
CHOCOLATE Y CERVEZA	60.00
Brownie de chocolate 70%, gelatina de puro, helado de cerveza.	
HELADOS Y SORBETES <i>GF</i>	60.00
Pregunte por los sabores de temporada.	