

# Restaurante Andrea

## Noche Francesa

Lunes

### *Barra de Ensaladas*

#### **Ensalada Escarole**

Lechuga escarole orgánica

#### **Ensalada Eiffel**

Berros, fresas y piñones

#### **Ensalada Nicoise**

Papas, ejotes, tomate, aceitunas, alcaparras, marinado en aceite y Balsámico con un toque de anchoa

#### **Ensalada de Ejotes**

Ejotes con cebolla, pimiento morrón, aceite y vinagre

#### **Ensalada de Atún**

Corazones de alcachofa marinados, queso suizo, jamón, aceite y vinagre

#### **Espejo de Quesos**

Brie, roquefort, camembert y de cabra

#### **Aderezos**

Francesa roja, mostaza, mil islas y vinagreta

#### **Paté**

Popurrí de pates, acompañados con vegetales, pan recién horneado y baguette, cuernitos y brioche



# *Cocinado al Frente*

## **Steak a la Pimienta**

Medalliones de res con crujientes granos de pimienta bañado con salsa burgundy

# *Del Buffet*

## **Coque Au Vin**

Piezas de pollo cocinadas en merlot con cebollas cambray, zanahorias y champiñones

## **Filete de Cerdo Dijonaise**

Medallones de cerdo servidos en salsa de vino blanco con mostaza dijon y Mouse de tarragon

## **Sugar Peas Francaise**

Green beans in light cream with a julienne of prosciutto ham and onion pearls

## **Papa Chateau**

Papas torneadas a mano, pochadas con mantequilla y caldo de pollo

# *Platos Principales*

## **Bullabaise**

Sopa de mariscos con camarones, almejas, langostino, pulpo, mejillones y calamar perfumado con pernod

## **Chuleta de Ternera**

Acompañado con zetas, croquetas de papa y vegetales

## **Camarones "Marseilles"**

Con salsa al pernod y vino blanco, tomate, champiñones, ajo y perejil  
Acompañado con arroz y zanahorias



## **Chateaubriand**

Relleno con mousse de cordero y servido con salsa de merlot, vegetales y croquetas de papa

## **Pechuga Strassbourg**

Pechuga de pollo rellena con Mouse de hígado de pato y espárragos en salsa smitane y papa

## **Mariscos Vero**

Langosta, callos de hacha, camarones y pescado servidos con espuma de langosta a la esencia de anís

## **Filete de Pescado Colette**

Filete de pescado relleno con camarones pequeños, carne de cangrejo y hierbas finas con caviar mouse de cangrejo

## **Tradicional Pato Rostizado**

Glaseado con miel de abeja, adornado con salsa de cerezas y lychee, con manzanas pochadas en jarabe de dubonnet, acompañado con croquetas de papa

## *Postres*

### **Strudel de Manzana**

Con salsa de vainilla

### **Pastel de Fresas**

Pastel de fresas con triple crema de fresas y licor de naranja

### **Choux**

Relleno con crema pastelera y amareto sobre frutas fina

### **Mousse de Queso**

Con almendras, coulis de frambuesas y chocolate blanco rallado

### **Pastelería Francesa**

