

Blanc de Blanc



neu
BISTRO

Blanc de Blanc

Panes artesanales, aceite de oliva y tapenade de aceitunas, hongos y hierbas provenzales.

ENTRADAS

Crabe

Carne de cangrejo empanizada en panko, frita en aceite de oliva. Servida sobre hoja de arroz con perlas de manzana al vino tinto, crocante de tocino, vegetales europeos encurtidos, lechuga y cremoso de aguacate con tapenade de aceitunas.

\$21.00

Gravlax

Filete magro de salmón curado, con salsa de naranja y tequila, pesto, alioli de togarashi, rosas de pepino encurtido y tostadas de pan negro, con cremoso de eneldo.

\$17.00

Noix

Calamares baby a la parrilla con chimichurri y chistorra de Navarra, sobre pan brioche tostado con mantequilla de nuez, mousse de aguacate y polvo de chili.

\$17.00

La Mer

Pulpo al pimentón de la Vera, almejas, alcachofas aromatizadas con limón, salsa de pimientos ahumados, vegetales escalibados, chalotas asadas y reducción de vinagre balsámico y guisantes.

\$19.00

King Prawn

Langostinos a la termidor con cama de espárragos al grill, perlas de manzana al vino, corazones de cebolla ahumados, con espejo de marea negra.

\$20.00

Poire

Ensalada de peras asadas en mantequilla y vino blanco, chips jamón serrano, burrata, bouquet de albahaca, mix de lechugas, tomates orgánicos, y vinagreta de aceite de oliva con mostaza Dijon.

\$16.80

Vongole

Almejas blancas y camarones del Pacífico en salsa de vino blanco, con ajos confitados, discos de hojaldre y flambeado en tequila blanco.

\$17.00

SOPAS

Sauvage

Consomé de hongos silvestres con portobellos, champiñones, con tostada de pan campesino, servido en mesa con brandy.

\$9.50

Soupe à l'Oignon

Sopa de cebolla asada al vino tinto, pan de masa madre, gratinada con queso gruyère y toque de brandy.

\$9.80

Blanc de Blanc

PLATOS FUERTES

Canard

Magret de pato con cremoso de manzana real, salsa de bayas con tempranillo Riojano, jus de remolacha, aceite de cilantro y cardamomo, guarnecido con romanesco, tomates deshidratados con tomillo y romero.

\$31.00

Le Noir

Langostinos y calamares a la parrilla con arroz negro en su tinta, crocante de parmesano, tomates orgánicos y hongos encurtidos.

\$27.00

Ail

Filete de salmón, papas trufadas con queso parmesano, salsa de tapenade rustica, pistacho, bouquet de hojas verde, aguacate, gajos de naranja, rábanos, tomatillos salvajes, vinagreta de mango, praliné de nuez.

\$27.50

Boeuf

Lomo fino de res en corte de Chateaubriand servido con salsa de Malbec, con fondo oscuro, polenta y mantequilla y queso parmesano. Acompañado de puerro zanahorias baby y espárragos con tocino ahumado.

\$24.00

Montage

Panceta de cerdo cocida al vacío con especias, con gravy de café, mirpoix de vegetales tatemados. Guarnecido con coles de Bruselas mantequilla y papa leona negra.

\$21.00

Beurre

Paiche (pescado amazónico) cocido con doble cocción al vacío y grill salsa de bisque, perlas de vegetales, guisantes, chalotas, parmentier de camote y aceite de romero.

\$24.00

Pangora

Risotto de pangora con azafrán, arroz arborio, crujiente de arroz, guisantes ahumados, queso Parmigiano Reggiano, zanahorias asadas, mejillones del pacifico, camarones.

\$32.00

Blanc de Blanc

POSTRES

Chocolat

Rocas de cacao, ganache de chocolate, tierra de chocolate, cremoso de chocolate al 65% y crocante de caramelo, papel de oro.

\$8.50

Crème Brûlée

Creme Brûlée de vainilla y bayas salvajes con tuile naranja y menta.

\$8.50

Or

Orito flambeados al ron, envueltos en masa phyllo, servidos con helado de vainilla.

\$8.00



WWW.LEPARC.COM.EC

Blanc de Blanc



neu
BISTRO

Blanc de Blanc

Selection of artisanal breads, olive oil, and an olive tapenade with mushrooms and Provençal herbs.

STARTERS

Crabe

Breaded crab meat in panko, fried in olive oil. Served on a rice leaf with red wine apple pearls, crispy bacon, pickled European vegetables, lettuce, and avocado cream with olive tapenade.

\$21.00

Gravlax

Lean cured salmon fillet with orange and tequila sauce, pesto, togarashi aioli, pickled cucumber roses and black bread toast with dill cream.

\$17.00

Noix

Grilled baby squid with chimichurri and Navarre chistorra, on toasted brioche bread with walnut butter, avocado mousse, and chili powder.

\$17.00

La Mer

Octopus with paprika de la Vera, clams, artichokes with lemon, smoked pepper sauce, escalibada vegetables, roasted shallots, balsamic vinegar reduction, and peas.

\$19.00

King Prawn

Thermidor prawns with grilled asparagus, wine apple pearls, smoked onion hearts, and black tide sauce.

\$20.00

Poire

Salad of pears roasted in butter and white wine, Serrano ham chips, burrata, basil bouquet, lettuce mix, organic tomatoes, and Dijon mustard olive oil vinaigrette.

\$16.80

Vongole

White clams and Pacific shrimp in white wine sauce with confit garlic, puff pastry discs, flambéed in white tequila.

\$17.00

SOUPS

Sauvage

Wild mushroom consommé with portobellos, champignons, with country bread toast, served at the table with brandy.

\$9.50

Soupe à l'Oignon

Onion soup roasted with red wine, sourdough bread, gratin with Gruyère cheese and touch of brandy.

\$9.80

Blanc de Blanc

MAIN COURSES

Canard

Duck magret with royal apple cream, berry sauce with Rioja Tempranillo, beet jus, cilantro and cardamom oil, garnished with romanesco, thyme-dried tomatoes, and rosemary.

\$31.00

Le Noir

Grilled prawns and squid with black rice in its ink, parmesan crisp, organic tomatoes, and pickled mushrooms.

\$27.00

Ail

Salmon fillet, truffled potatoes with parmesan, rustic tapenade sauce, pistachio, green leaves bouquet, avocado, orange wedges, radishes, wild tomatillos, mango vinaigrette, walnut praline.

\$27.50

Boeuf

Chateaubriand beef tenderloin served with Malbec sauce, dark stock, polenta with butter and parmesan. Accompanied by leek, baby carrots, and asparagus with smoked bacon.

\$24.00

Montage

Pork belly cooked sous-vide with spices, coffee gravy, roasted vegetable mirepoix. Garnished with Brussels sprouts with butter and black Leonese potato.

\$21.00

Beurre

Amazonian paiche fish, sous-vide and grilled, with bisque sauce, vegetable pearls, peas, shallots, sweet potato parmentier, and rosemary oil.

\$24.00

Pangora

Saffron pangora risotto with arborio rice, crispy rice, smoked peas, Parmigiano Reggiano, roasted carrots, Pacific mussels, shrimp.

\$32.00

Blanc de Blanc

DESSERTS

Chocolat

Cocoa rocks, chocolate ganache, chocolate soil, 65% chocolate cream, caramel crisp, and gold leaf.
\$8.50

Crème Brûlée

Vanilla crème brûlée with wild berries, orange tuile, and mint.
\$8.50

Or

Plantains flambéed in rum, wrapped in phyllo dough, served with vanilla ice cream.
\$8.00

neu
BISTRO



LE PARC
HOTEL
BEYOND STARS

WWW.LEPARC.COM.EC