



## ENTREES

**CROSTINIS TASTING** **\$179.00**

Goat Cheese / Fresh Cheese with basil / Gouda Cheese marinated with herbs, mounted on baguette bread

**PORTOBELLO SLICERS & GRILLED ASPARAGUS** **\$189.00**

Sautéed in balsamic reduction & Gorgonzola Cheese.

**FRESH TUNA SASHIMI** **\$230.00**

Seasoned with olive oil and grapeseed oil

**GRILLED OCTOPUS** **\$185.00**

Served with corn foam on potato crouton.

**BREADED SQUID RINGS** **\$159.00**

Served on a bed of fresh spinach and arrabiata sauce

**SMOKED SALMON TARTARE** **\$299.00**

Served with capers, spring onion, egg and fresh pepper.

## SOUPS

**SOUP DU CHEF** **\$90.00**

Ask Waiter for Soup of the Chef

**ONION SOUP** **\$110.00**

Wrapped in puff pastry gratin with Parmesan and Mozzarella Cheese.

**SWEET POTATO CREAM "DON HUGO'S FAVORITE"** **\$90.00**

Served with croutons, walnut quenefa and herbs.

## SALADS

**CHABERT'S SALAD** **\$155.00**

Bed of spinach is topped with walnut, mandarin supreme, crispy bacon and goat cheese and garnished hibiscus vinaigrette

**CAESAR'S SALAD** **\$195.00**

To share (serving for 2 persons) prepared at the moment at your table.

**MEDITERRANEAN SALAD** **\$135.00**

bed of Fresh lettuces, cucumber, tomato, red onion, black olive and feta cheese. Garnished with balsamic vinaigrette.

## BEEF

**CENTER CUT BEEF STEAK, IN A 3 PEPPERS SAUCE** **\$520.00**

8 oz beef steak, served with baked potato and garden vegetables.

**BALSAMIC RIB EYE** **\$599.00**

11 oz Rib eye served with mashed potatoes and garden vegetables

**CHATEAUBRIAND** **\$850.00**

15 oz Grilled Steak heart served with Béarnaise sauce, accompanied by Leonese potatoes and garden vegetables.

**TENDERLOIN IN RED WINE** **\$490.00**

8 oz Tenderloin beef, Accompanied with rosemary tender potatoes, sautéed asparagus and balsamic glazed onions.

## POULTRY

**MEDITERRANEAN CHICKEN BREAST** **\$295.00**

8 oz Chicken breast marinated, served with wild rice and garden vegetables.

**CHICKEN BREAST IN DATE MOLE** **\$295.00**

8 oz Chicken breast. Accompanied with vegetables from the garden and sautéed dates.

**DUCK A L'ORANGE** **\$599.00**

Half Duck, Accompanied by baked apple medallions au gratin.



## FISH & SEAFOOD

<b>LOBSTER MEDALLIONS</b> Served over mashed potatoes and topped with hollandaise sauce. Accompanied with sauteed baby vegetables.	<b>\$850.00</b>
<b>FILLET OF SOLE A LA MOLINERA</b> Cooked with fine herbs and butter. Accompanied by wild rice and garden vegetables.	<b>\$295.00</b>
<b>WILD TUNA AT 5 PEPPERS</b> Crusted with sesame seeds and herbs, on wild rice and baby vegetables.	<b>\$520.00</b>
<b>STUFFED SHRIMP</b> Cheesy and wrapped in bacon. Accompanied by wild rice and sweet glazed onions.	<b>\$520.00</b>
<b>SALMÓN CHABERT'S</b> Salmon with fine herbs wrapped in puff pastry, maître butter. Served on wild rice and garden vegetables.	<b>\$520.00</b>

## CHEF'S SPECIALS

<b>SURF AND TURF IN MADEIRA SAUCE</b> 4 oz fillet in a sauce based on a reduction of vegetables and red wine, with grilled shrimp, mounted on mashed potatoes and sautéed vegetables	<b>\$520.00</b>
<b>PUERTO NUEVO LOBSTER</b> Prepared with garlic butter, Served with beans, rice, hot salsa and homemade tortillas.	<b>\$850.00</b>
<b>MEDITERRANEAN CASSEROLE</b> Seafood combination. Shrimp, octopus, Squid. Sautéed in olive oil from the region and tender potatoes.	<b>\$369.00</b>

## PASTA

- Linguine
- Fettuccine
- Spaghetti

### YOUR CHOICE OF SAUCE

Pomodoro - Pesto - Alfredo - Primavera - Five Cheese **\$175.00**

With {	<b>SHRIMP (5 oz)</b>	<b>\$325.00</b>
	<b>CHICKEN BREAST (7 oz)</b>	<b>\$295.00</b>
	<b>GRILLED SALMON (8 oz)</b>	<b>\$520.00</b>

## DESSERTS

<b>CRÊME BRÛLÉE</b> Custard with a touch of citrus and cinnamon, with a crust of burnt sugar.	<b>\$90.00</b>
<b>CRÊPE SUZETTE</b> Crepes in orange butter, flamed at the moment at your table. Accompanied with Vanilla Ice Cream.	<b>\$120.00</b>
<b>DESSERT DU CHEF</b> Ask Waiter for chef's Dessert	<b>\$129.00</b>
<b>APPLE STRUDEL</b> Puff pastry filled with apples with cinnamon, Served with pastry cream.	<b>\$115.00</b>



## ENTREMESAS

### DEGUSTACIÓN DE CROSTINIS \$179.00

Queso de Cabra / Queso Fresco con Albahaca / Queso Gouda marinado a las finas hierbas, montado sobre rebanadas de pan baguette.

### ESCALOPAS PORTOBELLO Y ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA \$189.00

Salteados en reducción de balsámico y Queso Gorgonzola.

### SASHIMI DE ATÚN FRESCO \$230.00

Sazonado con aceite de oliva y aceite de pepita de uva.

### PULPO A LAS PARRILLA \$185.00

Acompañado con espuma de elote sobre crouton de papa.

### AROS DE CALAMAR EMPANIZADOS \$159.00

Servido sobre cama de espinacas y salsa Arrabiata

### TARTAR DE SALMÓN AHUMADO \$299.00

Servido con alcaparras, cebollita tierna, huevo y pimienta fresca.

## SOPAS

### SOPA DEL CHEF \$90.00

Pregunte al mesero por la Sopa del Chef

### SOPA DE CEBOLLA \$110.00

Envuelta en hojaldre gratinada con Queso Parmesano y Mozzarella.

### CREMA DE CAMOTE "LA CONSENTIDA DE DON HUGO" \$90.00

Acompañada de croutones, quenefa de nuez y hierbas.

## ENSALADAS

### ENSALADA CHABERT'S \$155.00

Cama de espinacas acompañada de nuez, suprema de mandarina, tocino crujiente y Queso de Cabra. Aderezado con vinagreta de Jamaica.

### ENSALADA CÉSAR \$195.00

Preparada al momento en su mesa. (porción para 2 personas)

### ENSALADA MEDITERRÁNEA \$135.00

Cama de lechugas frescas, pepino, tomate, cebolla morada, aceituna negra y Queso Feta. Aderezado con vinagreta de balsámico.

## CARNES

### CORAZÓN DE FILETE DE RES EN SALSA A LAS 3 PIMIENTAS \$520.00

220 gr de filete de res, servido con papa al horno y vegetales del huerto.

### RIB EYE AL BALSÁMICO \$599.00

300 gr de Rib eye acompañado de puré de papa y vegetales del huerto.

### CHATEAUBRIAND \$850.00

420 gr de Corazón de filete a la parrilla servido con salsa bearnesa, Acompañado con papa leonesa y vegetales del huerto.

### SABANAS DE FILETE DE RES AL VINO TINTO \$490.00

220 gr filete de res, Acompañado con papa tierna al romero, espárragos salteados y cebollitas glaseadas al balsámico.

## AVES

### PECHUGA DE POLLO MEDITERRÁNEA \$295.00

220 gr de pechuga de pollo marinada a las finas hierbas, Acompañada de arroz silvestre y vegetales del huerto.

### PECHUGA DE POLLO EN MOLE DE DÁTIL \$295.00

220 gr de pechuga de pollo, Acompañado con verduras del huerto de la región y frutos secos salteados.

### PATO A LA NARANJA \$599.00

Medio pato, Acompañado de medallones de manzana gratinados al horno.



## PESCADOS Y MARISCOS

<b>MEDALLONES DE LANGOSTA</b>	<b>\$850.00</b>
Servido sobre puré de papa, cubierto con salsa holandesa y acompañado verduradas salteados.	
<b>FILETE DE LENGUADO A LA MOLINERA</b>	<b>\$295.00</b>
Cocinado a las finas hierbas y mantequilla, Acompañado de arroz silvestre y vegetales del huerto.	
<b>ATÚN SILVESTRE A LAS 5 PIMIENTAS</b>	<b>\$520.00</b>
Encostrado con semilla de sésamo y hierbas, sobre cama de arroz silvestre y verduritas baby.	
<b>CAMARONES RELLENOS AL DÁTIL</b>	<b>\$520.00</b>
Con queso y envueltos en tocino, Acompañados de arroz silvestre y cebollitas glaseadas dulces.	
<b>SALMÓN CHABERT'S</b>	<b>\$520.00</b>
Salmón a las hierbas finas envuelto en hojaldre con mantequilla maître, servido en cama de arroz silvestre y vegetales del huerto.	

## ESPECIALES DEL CHEF

<b>MAR &amp; TIERRA EN SALSA MADEIRA</b>	<b>\$520.00</b>
110 gr de Corazón de filete en salsa a base de reducción de verduras y vino tinto, con camarones a la parrilla, montado sobre puré de papa y vegetales salteados.	
<b>LANGOSTA PUERTO NUEVO</b>	<b>\$850.00</b>
Preparada con mantequilla de ajo, Servida con frijoles, arroz, salsa picosa y tortillas de la casa.	
<b>CAZUELA MEDITERRÁNEA</b>	<b>\$369.00</b>
Combinación de mariscos, Camarón, Pulpo, Calamar. Salteados en aceite de oliva de la región y papitas tiernas.	

## PASTAS

- Linguini
- Fettuccini
- Espagueti

### SALSA DE SU ELECCIÓN

Pomodoro - Pesto - Alfredo - Primavera - Cinco Quesos	<b>\$175.00</b>
---	-----------------

Con {	<b>CAMARÓN (150 gr.)</b>	<b>\$325.00</b>
	<b>PECHUGA DE POLLO (200 gr.)</b>	<b>\$295.00</b>
	<b>SALMÓN A LA PARRILLA (220 gr.)</b>	<b>\$520.00</b>

## POSTRES

<b>CRÊME BRÛLÉE</b>	<b>\$90.00</b>
Natilla con un toque de cítricos y canela, con costra de azúcar quemada.	
<b>CRÊPE SUZETTE</b>	<b>\$120.00</b>
Crepas en mantequilla de naranja, flameadas al momento en su mesa. Acompañadas con helado de vainilla.	
<b>POSTRE DEL CHEF</b>	<b>\$129.00</b>
Pregunte al mesero por el Postre del chef	
<b>STRUDEL DE MANZANA</b>	<b>\$115.00</b>
Hojaldre relleno de manzana con canela, Servido con crema pastelera.	