



ENTREES

CROSTINIS TASTING	\$8.95
Goat Cheese / Fresh Cheese with basil / Gouda Cheese marinated with herbs, mounted on baguette bread	
PORTOBELLO SLICERS & GRILLED ASPARAGUS	\$9.45
Sautéed in balsamic reduction & Gorgonzola Cheese.	
FRESH TUNA SASHIMI	\$11.50
Seasoned with olive oil and grapeseed oil	
GRILLED OCTOPUS	\$9.25
Served with corn foam on potato crouton.	

BREADED SQUID RINGS	\$7.95
Served on a bed of fresh spinach and arrabiata sauce	
SMOKED SALMON TARTARE	\$14.95
Served with capers, spring onion, egg and fresh pepper.	

SOUPS

SOUP DU CHEF	\$4.50
Ask Waiter for Soup of the Chef	
ONION SOUP	\$5.50
Wrapped in puff pastry gratin with Parmesan and Mozzarella Cheese.	
SWEET POTATO CREAM "DON HUGO'S FAVORITE"	\$4.50
Served with croutons, walnut quenefa and herbs.	

SALADS

CHABERT'S SALAD	\$7.75
Bed of spinach is topped with walnut, mandarin supreme, crispy bacon and goat cheese and garnished hibiscus vinaigrette	
CAESAR'S SALAD	\$9.75
To share (serving for 2 persons) prepared at the moment at your table.	
MEDITERRANEAN SALAD	\$6.75
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	\$26.00
8 oz beef steak, served with baked potato and garden vegetables.	
BALSAMIC RIB EYE	\$29.95
11 oz Rib eye served with mashed potatoes and garden vegetables	
CHATEAUBRIAND	\$42.50
15 oz Grilled Steak heart served with Béarnaise sauce, accompanied by Leonese potatoes and garden vegetables.	
TENDERLOIN IN RED WINE	\$24.50
8 oz Tenderloin beef, Accompanied with rosemary tender potatoes, sautéed asparagus and balsamic glazed onions.	

POULTRY

MEDITERRANEAN CHICKEN BREAST	\$14.75
8 oz Chicken breast marinated , served with wild rice and garden vegetables.	
CHICKEN BREAST IN DATE MOLE	\$14.75
8 oz Chicken breast. Accompanied with vegetables from the garden and sautéed dates.	
DUCK A L'ORANGE	\$29.95
Half Duck, Accompanied by baked apple medallions au gratin.	



FISH & SEAFOOD

LOBSTER MEDALLIONS	\$42.50
Served over mashed potatoes and topped with hollandaise sauce. Accompanied with sauteed baby vegetables.	
FILLET OF SOLE A LA MOLINERA	\$14.75
Cooked with fine herbs and butter. Accompanied by wild rice and garden vegetables.	
WILD TUNA AT 5 PEPPERS	\$26.00
Crusted with sesame seeds and herbs, on wild rice and baby vegetables.	
STUFFED SHRIMP	\$26.00
Cheesy and wrapped in bacon. Accompanied by wild rice and sweet glazed onions.	
SALMÓN CHABERT'S	\$26.00
Salmon with fine herbs wrapped in puff pastry, maître butter. Served on wild rice and garden vegetables.	

CHEF'S SPECIALS

SURF AND TURF IN MADEIRA SAUCE	\$26.00
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	
PUERTO NUEVO LOBSTER	\$42.50
Prepared with garlic butter, Served with beans, rice, hot salsa and homemade tortillas.	
MEDITERRANEAN CASSEROLE	\$18.45
Seafood combination. Shrimp, octopus, Squid. Sautéed in olive oil from the region and tender potatoes.	

PASTA

- Linguine
- Fettuccine
- Spaghetti

YOUR CHOICE OF SAUCE

Pomodoro - Pesto - Alfredo - Primavera - Five Cheese	\$8.75
--	--------

With {	SHRIMP (5 oz)	\$16.25
	CHICKEN BREAST (7 oz)	\$14.75
	GRILLED SALMON (8 oz)	\$26.00

DESSERTS

CRÊME BRÛLÉE	\$4.50
Custard with a touch of citrus and cinnamon, with a crust of burnt sugar.	
CRÊPE SUZETTE	\$6.00
Crepes in orange butter, flamed at the moment at your table. Accompanied with Vanilla Ice Cream.	
DESSERT DU CHEF	\$6.45
Ask Waiter for chef's Dessert	
APPLE STRUDEL	\$5.75
Puff pastry filled with apples with cinnamon, Served with pastry cream.	



ENTREMESSES

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

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

ESPECIALES DEL CHEF

MAR & TIERRA EN SALSA MADEIRA	\$520.00
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.	
LANGOSTA PUERTO NUEVO	\$850.00
Preparada con mantequilla de ajo, Servida con frijoles, arroz, salsa picosa y tortillas de la casa.	
CAZUELA MEDITERRÁNEA	\$369.00
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	\$175.00
---	-----------------

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

POSTRES

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