

Piaf
FINE FRENCH CUISINE

GLUTEN FREE 

ENTRADAS · APPETIZERS

🍷 Ensalada de hojas tiernas en perfume de aceite de nuez, deslice de queso boursin, crotones de pan de especias, sorbete de vino tinto sobre tierra de pistache, brunoise y vinagreta de betabel cocida en costra de sal con corte grueso de atún en piel de pimienta negra

...

Salad of tender greens in perfume of walnut oil, boursin cheese slide, spiced bread croutons, red wine sorbet over pistachio earth, brunoise and vinaigrette of beet prepared in salt crust, and thick slice of tuna in black pepper

\$215

🍷🍷 Ensalada de endibias con nueces caramelizadas y aderezo roquefort

...

Endive salad with caramelized pecans and Roquefort dressing

\$195

Terrina de foie gras de pato con trilogía de compotas de la temporada y pequeñas hojas

...

Duck foie gras terrine with trilogy of seasonal fruit compotes and baby greens

\$295

🍷 Tártara de salmón fresco con chalote, alcaparras, pan brioche de especias y pequeña ensalada de hojas frescas

...

Fresh salmon tartar with echalot, capers, brioche bread with spices and small salad of fresh leaves

\$255

cupemul

GLUTEN FREE 

 Light

 Orgánico | Organic

Tarta de hojaldre con confitado de pato, duxelle de champiñones,
fondue de poro y salsa de Champagne

...

*Puff pastry tartlet with duck confit, mushroom duxelle, leek fondue and
Champagne sauce*

\$ 245

Clásicos caracoles a la Borgoña

...

Classic Escargots Bourguignonne

\$ 225

Callos garra de león a la plancha en costra suave de puré de maíz y pistou, espinacas
tiernas, salsa bourride, ensalada de arúgula y crocante de semillas de amapola

...

*Grilled Lion's Paw sea scallops in a soft corn and pistou crust, tender spinach,
bourride sauce, rucula salad and poppy seed crisp*

\$325

Paupiette de lenguado sobre ejotes salteados en salsa cremosa de champaña

...

Dover sole paupiette over sautéed green beans in creamy champagne sauce

\$305



Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo,
la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption
of raw products is at your personal discretion.*

SOPAS · SOUPS

Nuestra clásica sopa de cebolla a base de clarificado de res, gratinada con queso Gruyère y crotones de pan baguette

...

Our classic French onion soup with clarified beef broth, Gruyère cheese gratin with baguette croutons

\$165

Crema de ajo rostizado en pan rústico con lluvia de cebollín

...

Roasted garlic cream soup in rustic bread with rain of chives

\$140

🍷 Crema de langosta y calabaza de Castilla con esencia de coñac

...

Lobster and pumpkin cream soup with cognac essence

\$195



GLUTEN FREE 

 Light

 Orgánico | Organic

PESCADOS Y MARISCOS · SEAFOODS

- 🔥 Robalo chileno salteado en mantequilla avellanada con salsa de erizo royal, verdura baby y ensalada de hierbas frescas

...

Chilean sea bass sautéed in hazelnut butter, royal sea urchin sauce, baby vegetables and fresh herbs salad

\$390

- 🔥 Camarones azules marinados a la flor de tomillo con risotto de champiñones del bosque, jugo corto de ternera y coñac

...

Blue shrimp marinated in thyme sauce, wild mushroom risotto, veal broth and cognac

\$395

- 🔥 Salmón escocés a la parrilla con su piel y cous cous salteado en salsa de chardonnay

...

Grilled Scottish salmon with crispy skin and cous cous sautéed in chardonnay sauce

\$310

- 🔥 Mejillones del mar de Cortés salteados con vino de Borgoña y flor de tomillo

...

Fresh Sea of Cortés mussels sautéed in Bourgogne wine and flower of thyme

\$305

extremum

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion.

CARNES Y AVES · MEATS AND POULTRY

Miñón de ternera rostizado al sartén y desglasado al oporto con jugo fuerte de morillas, mil hojas de queso gratinado, estofado de verduras estilo Piaf y lágrimas de trufa blanca

...

Pan-roasted veal mignon glazed in port wine, morel sauce, puff pastry with cheese, Piaf-style stewed vegetables and tears of white truffle

\$390

🔥 Pierna y muslo de pato confitado con reducción de tomillo, papas sarladaise y ejotes franceses a la mantequilla con ajo confitado

...

Confit of duck leg and thigh, thyme reduction, sarladaise potatoes, haricots verts in butter with garlic confit

\$385

🔥 Filete de res a la parrilla con salteado de champiñones, gratín dauphinois con cebollita glaseada y ensalada fresca de espárragos

...

Grilled beef tenderloin, sautéed mushroom, dauphinois potato gratin, glazed spring onions and salad of fresh asparagus

\$425

Costillas de cordero marinado a las hierbas de Provenza con tian tradicional de verduras en salsa de foie gras al momento

...

Rack of French lamb marinated in Herbs de Provence, traditional vegetable tian in foie gras sauce prepared in the moment

\$455

Especialidad de la casa / House Specialty

🔥 Chateaubriand servido con verduras salteadas y salsa bearnesa

...

Chateaubriand served with sautéed vegetables and bearnaise sauce

\$875



GLUTEN FREE



Light



Orgánico | Organic

POSTRES · DESSERTS

Tarta caliente de manzana estilo Normandía con helado de queso de cabra

...

Warm Normandy apple tart with goat cheese ice cream

\$ 190

Soufflé de chocolate con cerezas, salsa de chocolate tibio,
Grand Marnier con trozos de naranja confitada y salsa de vainilla

...

*Soufflé of chocolate with cherries, warm chocolate sauce,
Grand Marnier with orange confit and vanilla sauce*

\$265

Moelleux de chocolate con compota de fruta de la temporada y salsa de pistache

...

Chocolate moelleux with seasonal fruit compote and pistachio sauce

\$190

Savarín de almendra con compota de ruibarbo y chiboust de naranja al Grand Marnier

...

Almond savarin with rhubarb compote and orange chiboust with Grand Marnier

\$175

🕯 Esfera Piaf con mousse de chocolate blanco,
almendra caramelizada y esferificación de maracuyá

...

*Piaf sphere with white chocolate mousse,
caramelized almonds and passion fruit spherification*

\$195

Trilogía de crème brûlée de café, moras silvestres y mango

...

Crème brûlée trilogy: coffee, wild berry and mango

\$ 180

🕯 Sorbetes y helados

...

Sorbets and ice cream

\$ 95

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo,
la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption
of raw products is at your personal discretion.*