

LUXURY DINNER

Welcome

Charcuterie Board

Chef premium selections of cold cuts and cheeses, served with artisanal breads and Mediterranean olives. Contains: dairy, gluten and raw.

\$95⁺⁺

Appetizers (choose one)

Burrata

Creamy burrata served with strawberries, cherry tomato, basil, served with carasau bread. Contains: dairy and gluten.

Brussels Sprouts Salad

Served on a base of homemade guacamole, toasted sliced almonds, pomegranate seeds and Japanese dressing. Japanese dressing contains: sesame, soy and citrus.

Seasonal Beet Salad

Grapefruit segments, lemon-herb labneh, pickled cucumber, citrus-infused orange vinaigrette, raspberries, toasted almonds and pistachios. Contains: dairy and nuts.

Polpo alla Griglia +\$5

Fresh grilled octopus, Campari tomatoes, olives, and roasted potatoes. Contains: mollusks.

Entrées (choose one)

Pappardelle

Wide ribbon pasta with wild porcini, mushrooms, truffle cream, and parmesan cheese. Contains: gluten.

Half rack of Lamb +\$10

Lamb served in pistachio crust, with Barolo sauce and roasted rosemary potatoes. Contains: dairy, nuts and mustard.

Linguine al Frutti di Mare

Served with clams, mussels, calamari, shrimps, scallops, in a tasty tomato sauce. Contains: fish and gluten.

Canadian King Crab Ravioli

Homemade stuffed Canadian King Crab & Shrimp ravioli served with a brandy-reduced pink sauce. Contains: dairy, gluten, shellfish, fish and mollusks.

Mediterranean Branzino

Butterflied Branzino served with cherry tomatoes and olives in an orange lemon sauce, served with parmesan asparagus. Contains: dairy.

Desserts

Traditional Tiramisu

Silky mascarpone, delicious savoiardi infused with espresso and bitter cocoa. Contains: dairy, gluten and egg.

Le Coquet Chocolat

Intense chocolate mousse with velvety cream, crisp crumble, rich hibiscus cream and seasonal berries. Contains: dairy, gluten and egg.

Dulce de Leche Souffle

Served with homemade Ice cream. Contains: dairy, gluten and egg.

* +Tax +Service Charge

Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have any food allergies. A 20% service charge is added to all checks.

CENA LUJOSA

Bienvenido

Tabla de Embutidos y Quesos

Selección premium de embutidos y quesos, servidos con aceitunas mediterráneas.
Contiene: leche, gluten, y crudo.

\$95⁺⁺

Entrantes (escoger uno)

Burrata

Burrata cremosa con fresas, tomate cherry y albahaca, servida con pan carasau.
Contiene: leche y gluten.

Ensalada de Coles de Bruselas

Base de guacamole casero, almendras tostadas, granada y aliño japonés.
El aderezo japonés contiene: sésamo, soja y cítricos.

Seasonal Beet Salad

Remolacha con toronja, labneh de hierbas, pepino encurtido, vinagreta de naranja, frambuesas, almendras tostadas y pistachos.
Contiene: leche y frutos secos.

Polpo alla Griglia +\$5

Pulpo fresco a la parrilla, tomates Campari, aceitunas y papas asadas.
Contiene: moluscos.

Plato Principal (escoger uno)

Pappardelle

Pasta ancha con setas porcini, crema de trufa y parmesano.
Contiene: gluten.

Costillar de Cordero (medio) +\$10

Cordero en costra de pistacho con salsa Barolo y papas asadas al romero.
Contiene: leche, frutos secos y mostaza.

Linguine al Frutti di Mare

Con almejas, mejillones, calamares, gambas y vieiras en salsa de tomate.
Contiene: pescado y gluten.

Canadian King Crab Ravioli

Ravioli caseros rellenos de cangrejo y gambas, con salsa rosa al brandy.
Contiene: leche, gluten, mariscos, pescado y moluscos

Lubina Mediterránea

Lubina con tomates cherry, aceitunas y salsa de limón y naranja, servida con espárragos.
Contiene: leche.

Postres

Tiramisu Tradicional

Suave mascarpone, delicados savoiardi infusionados con espresso y cacao amargo.
Contiene: leche, gluten y huevo.

Le Coquet Chocolat

Intensa mousse de chocolate con cremosa textura aterciopelada, crumble crujiente, deliciosa crema y frutos rojos de temporada.
Contiene: leche, gluten y huevo.

Dulce de Leche Souffle

Servido con helado casero.
Contiene: leche, gluten y huevo.

* + Impuestos + Cargo por servicio

El consumo de carnes, aves, mariscos, moluscos, huevos crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna alergia alimentaria. Se añadirá un cargo por servicio del 20 % a todas las cuentas.