

Bigaro



ENTRADA • APETIZERS • ENTRÉES

Coctel de camarones con salsa rosa
Shrimps cocktail with rosé sauce
Cocktail de crevettes avec sauce rosé

Crema de guisantes con crujientes de jamón serrano
Cream of peas with crispy serrano ham
Crème de pois avec jambon serrano

Ensalada del huerto con vinagreta de frutas
Garden salad with fruit vinaigrette
Salade du jardin avec vinaigrette aux fruits

Ensalada cesar con pollo
Caesar salad with chicken
Salade César avec poulet

Sopa especial del Chef
Chef special soup
Soupe spéciale du chef

PLATOS FUERTES • MAIN COURSE • PLATS DE RESITANCE

“Mar y Tierra” de churrasco y camarones con salsa chimichurri
“Sea and Land” steak and shrimp with chimichurri sauce
“Mer et Terre” de churrasco et crevettes sauce chimichurri

Pollo Cordon Bleu con salsa de espinaca y cebolla caramelizada
Cordon Bleu chicken, served with spinach and caramelized onions sauce
Poulet Cordon Bleu servi avec épinards et oignons caramélisés

Rib eye acompañado de papas torneadas y vegetales de temporada
Rib eye accompanied with turned potatoes and season vegetables
Faux-filet accompagné de pommes de terre tournées et de légumes de saison

Filete de salmón con salsa Marnier servido con vegetales salteados y papas lionesa
Salmon filet with Marnier sauce served with sauteed vegetables and lyonnaise potatoes
Filet de saumon sauce Marnier servi avec légumes sautés et pommes de terre lyonnaise

Costilla de cordero con puré de papas y salsa de romero
Lamb rack with mashed potatoes and Rosemary sauce
Carré d'agneau avec purée de pommes de terre et sauce au romarin

POSTRES • DESSERTS

Copa de frutas tropicales bañada con jugo de chinola
Tropical fruit cup with passion fruit juice
Coupe de fruits tropicaux baignée de jus de chinola

Delicias del Chef
Chef delicacies
Délices du chef

US\$60.00
por pareja / per couple / par couple

US\$30.00
por persona / per person / par personne