

MENÚ LA PROVENCE

ENTRADAS Y ENSALADA

<input type="checkbox"/>	PATE DE PATO CON FOIE GRAS	\$ 130.00
<input type="checkbox"/>	PATE DE CAMPIÑA (CONEJO Y PUERCO)	\$ 90.00
<input type="checkbox"/>	ENSALADA PRIMAVERA (LECHUGA, JITOMATE, QUESO DE CABRA)	\$ 95.00
<input type="checkbox"/>	DOCENA DE OSTRAS DE BAJA CALIFORNIA	\$ 340.00

ENTRADAS PARA 6 PERSONAS

<input type="checkbox"/>	TABOULE DE CAMARONES (U-16)	\$ 700.00
<input type="checkbox"/>	MIL HOJAS DE DOS SALMONES	\$ 550.00
<input type="checkbox"/>	TARTARA DE TRUCHA Y SALMÓN AHUMADO	\$ 455.00
<input type="checkbox"/>	HOJALDRE DE JITOMATE Y QUESO GORGONZOLA	\$ 500.00
<input type="checkbox"/>	HUACHINANGO A LA MOSTAZA	\$ 520.00
<input type="checkbox"/>	HOJALDRE DE QUESO CABRA Y FLOR DE CALABAZA	\$ 455.00
<input type="checkbox"/>	TORTILLA ESPAÑOLA Y CONFIT DE PATO	\$ 480.00
<input type="checkbox"/>	TARTARA DE ATUN FRESCO	\$ 720.00
<input type="checkbox"/>	TARTARA DE SIRLOIN DE RES (1KG)	\$ 450.00
<input type="checkbox"/>	QUICHE LORRAINE (TOCINO Y GRUYERE)	\$ 580.00
<input type="checkbox"/>	TARTA DE CEBOLLA CON ANCHOAS Y GRUYERE	\$ 420.00
<input type="checkbox"/>	MIL HOJAS DE QUESO BRIE Y PERAS CARAMELIZADAS	\$ 580.00

PLATO FUERTE

<input type="checkbox"/>	COQ AU VIN (PIERNA Y MUSLO AL VINO TINTO)	\$ 180.00
<input type="checkbox"/>	FILETE DE RES AL TUETANO (200 G)	\$ 210.00
<input type="checkbox"/>	OSSO BUCCO DE TERNERA AL JITOMATE Y ALCAPARRAS	\$ 220.00
<input type="checkbox"/>	CHATEAU BRIAND (900 G) (SALSA BEARNESE)	\$ 935.00
<input type="checkbox"/>	LOMO DE ATUN AL VINO TINTO Y HONGOS	\$ 225.00
<input type="checkbox"/>	ESCALOPA DE SALMÓN AL JOCOQUE Y RISOTTO	\$ 195.00
<input type="checkbox"/>	CONFIT DE PIERNA DE PATO, PAPAS & SETAS	\$ 250.00
<input type="checkbox"/>	CAMARONES SALTEADOS CON PEPINO Y TORONJAS	\$ 295.00

* PEDIDOS 72 HRS. CON ANTELACIÓN

La Provence
EN SU CASA

PLATO FUERTE PARA 8 PERSONAS

<input type="checkbox"/>	PIERNA DE CORDERO (ROSTIZADA EN SU JUGO)	\$ 1,800.00
<input type="checkbox"/>	COUS COUS REAL (CORDERO, POLLO Y VERDURAS)	\$ 1,400.00
<input type="checkbox"/>	PIERNA DE TERNERA CON MORILLAS	\$ 2,100.00
<input type="checkbox"/>	ESTOFADO DE CORDERO DE MI SUEGRA (SALSA VERDE Y PAPAS)	\$ 1,560.00
<input type="checkbox"/>	MUSSAKA, PASTEL DE CORDERO, BERENJENA, JITOMATE GRATINADO	\$ 1,560.00
<input type="checkbox"/>	CHAMORRO DE CERDO AL MIEL DE MAPLE, COL MORADA Y PURE PAPAS	\$ 1,700.00

PAVOS

<input type="checkbox"/>	6 KILOS (RELLENO DE MANZANA O TERNERA & FRUTAS) (8-10 PAX)	\$ 1,980.00
<input type="checkbox"/>	8 KILOS (RELLENO DE MANZANA O TERNERA & FRUTAS) (12-15 PAX)	\$ 2,520.00

PIERNA DE CERDO (ROSTIZADO & ENCACAHUATADO)

<input type="checkbox"/>	4 KILOS (15 PAX)	\$ 1,560.00
<input type="checkbox"/>	6 KILOS (22 PAX)	\$ 2,280.00
<input type="checkbox"/>	8 KILOS (30 PAX)	\$ 2,880.00

ACOMPAÑAMIENTO PARA 15 PERSONAS

<input type="checkbox"/>	SETAS PROVENZAL (ACEITE DE OLIVO, AJO & PEREJIL)	\$ 620.00
<input type="checkbox"/>	GRATIN DE PAPAS CON QUESO GOUDA	\$ 420.00

PASTELES

	6PAX CH	8-10PAX MED	12-15PAX GDE	
<input type="checkbox"/>	TARTA TATIN DE MANZANA (RECETA ORIGINAL)	\$280.00	\$400.00	\$580.00
<input type="checkbox"/>	PASTEL DE CHOCOLATE CREMOSO	\$300.00	\$400.00	\$520.00
<input type="checkbox"/>	PASTEL DE CREPAS Y CAJETA			\$420.00
<input type="checkbox"/>	CARLOTA A LA CREMA DE CASTAÑAS		\$550.00	
<input type="checkbox"/>	TRONCO NAVIDEÑO (CHOCOLATE FRANCÉS)	\$380.00	\$480.00	\$640.00