

ENTRANTES

Foie Gras	\$ 240.00
Plato de Quesos Finos	\$ 110.00
<i>Combinación de quesos acompañado de frutas de la estación</i>	
Jabugo. 5J Pata Negra	\$ 590.00
Tacos de Pato	\$ 95.00
<i>Fresco Pato Rostizado y sazonado al estilo Gabanna</i>	
Queso Brie Frito	\$ 70.00
<i>Morralitos de pasta filo y salsa de chabacano</i>	
Salmon Ahumado Noruego	\$ 125.00
<i>Con la Tradicional Receta</i>	
Abulon Rasurado al Chipotle	\$ 580.00
<i>Laminas Abulon con un rico aderezo al chipotle</i>	
Carpaccio de garra de León y Salmon	\$ 145.00
<i>Tiernas laminas de salmon y garra de León marinados con fino vinagre y aceite de oliva</i>	
Camarones Gigantes Rasurados	\$ 235.00
<i>Camarones laminados y rasurados con un toque especial</i>	
Setas al ajillo con camarones	\$ 210.00
<i>Frescas setas, con camarones, perfumados al ajo y vino blanco</i>	

ENSALADAS

- Ensalada Cesar \$ 70.00
La clásica
- Ensalada de Lechugas Baby y Magret de Pato \$ 85.00
Combinación de frescas lechugas, pera y magret de pato
con aderezo de miel con mostaza
- Ensalada de Espinacas \$ 70.00
Con nuez y Almendras con vinagreta francés
- Ensalada Primavera \$ 65.00
Tiernas lechugas, frescas, suprema de naranja y toronja,
girasol garapiñado, con aderezo de frutas
- Ensalada de Berros con frutos secos \$ 65.00
Aderezada con una deliciosa vinagreta italiana
- Ensalada con Camarones y Perlas de Melon \$ 75.00
Montada sobre un tulipán de queso parmesano y aderezada
con una vinagreta de frutos rojos

SOPAS

Sopa de Flor de Calabaza con Setas \$ 55.00
De la campiña mexicana a su mesa con el toque especial de Gabanna

Crema de Elote \$ 65.00

Crema de Cangrejo \$ 68.00
¡ Deliciosa ...! Con florones al Parmesano

Consome de Pollo Gabanna \$ 45.00
Con queso manchego, garbanza, arroz y pollo

Jugo de carne \$ 75.00
La especialidad de la casa

PESCADOS Y MARISCOS

Atún Selva Negra Acompañado de Capenelli	\$ 180.00
Salmon en Hojaldre Horneado y Bañado con una salsa de hinojo fresco	\$ 180.00
Lenguado Amandine	\$ 375.00
Merlusa Grenobloisse Alcaparra, suprema de limón y pimienta	\$ 285.00
Filete de Robalo Gabanna Acompañado de almejas, camarones y espárragos verdes	\$ 195.00
Camarones a Las finas Hierbas Camarones flameados y perfumados con un toque de hierbas finas	\$ 360.00
Langostinos en mantequilla de ajo	\$ 370.00
Langosta a La Termidor	\$ 480.00

Chile ancho relleno \$ 110.00
Relleno de pechuga de pollo guisada con manzana, pera, almendra y nuez

Suprema de Pollo rellena de Queso de Cabra \$ 115.00
Con crocantes y una deliciosa salsa de tamarindo

Medio Pato Rostizado en salsa de Cerezas Negras \$ 195.00
Y guarnición de puré de manzana

Pechuga a las Brazas \$ 115.00
Acompañada de frescas Lechugas

CARNES

Corazón de Filete Mayahuel \$ 175.00
 Relleno de huanzontle y bañado con una deliciosa salsa de pasilla

Medallones de filete a la pimienta negra y fresas \$ 175.00
 La receta secreta de Gabanna

Cabrería a la costra de sal \$ 350.00
 Acompañado con pimientos rostizados y papas a la francesa

Arrachera Norteña \$ 135.00
 Con guarnición de Guacamole, frijoles y chiles toreados

Rib eye (350 grs.) \$ 225.00
 A la parrillada acompañado de pimientos rostizados y papas a la francesa

Chuleton (600 grs.) 2 personas \$ 430.00
 A la parrilla con pimientos rostizados y papas a la francesa