

ENTRADAS

Langosta con Macarrones y Queso

Salsa cremosa de langosta, queso port salut, cebollín y berros.

\$ 290

Carpaccio de Pulpo

Delgadas rebanadas de pulpo, ensalada de arúgula, vinagreta de adobo y sal negra.

\$ 95

Tártara de Atún

Atún fresco finamente picado, aguacate, ejote, echalote, chile toreado y chips de malanga.

\$ 125

Risotto de Setas Silvestres

Risotto cremoso con reducción de balsámico, champiñones rostizados y queso parmesano.

\$ 145

Sopa de Cebolla Caramelizada

Cebolla caramelizada con crutón gratinado de queso parmesano y gruyere.

\$ 95

Tártara de Res

Filete de res finamente picado, ensalada de berros, huevo frito y vinagreta de mostaza, acompañada de papas fritas.

\$ 95

Coctel de Camarones

Camarones acompañados de salsa de jitomate con rábano picante, puré de aguacate con yuzu y jugo de limón

\$ 120

Croquetas de Jamón

Crujientes croquetas de jamón rellenas de queso emmenthal, acompañadas de salsa de mostaza de China y alioli de chipotle.

\$ 75

Plato de Charcuterie

Selección de carnes frías, paté. Crostini tostado, mostaza Antigua y pepinillos.

\$ 120

Rillette de Salmón Pochado

Ensalada fresca con salmón pochado y pepino encurtido, alcaparras, eneldo y pan tostado.

\$ 110

Escargot

Escargot francés salteado con ajo y mantequilla de perejil servidos con pan tostado.

\$ 110

ESPECIALES

LUNES

Barra de Arrachera con ensalada de la casa \$ 280

MARTES

Barra de Mejillones con ensalada de la casa \$ 250

MIÉRCOLES

Cassoulet con ensalada de la casa \$ 240

JUEVES

Bouillabaise \$ 250

VIERNES

Prime Rib con jugo de carne (100gr) \$ 220 • (200gr) \$ 390

SÁBADO

Coq au Vin \$ 240

DOMINGO

Paella para dos con ensalada de la casa \$ 350

ENSALADAS

Ensalada de Portobello

Delgadas rebanadas de portobello, vinagreta de balsámico, jitomate deshidratado y alcachofa frita.

\$ 100

Ensalada César

Lechuga fresca romana acompañada de aderezo César tradicional, queso parmesano y pimienta fresca.

\$ 95

Betabel Rostizado

Delgadas rebanadas de betabel dulce, queso de cabra, reducción de balsámico, nuez caramelizada, suprema de naranja y lechuga frisee.

\$ 100

Ensalada La Moderna

La ensalada de la casa con mezcla de lechuga fresca, fruta deshidratada, queso de cabra, almendra tostada y vinagreta de balsámico.

\$ 140

PLATOS FUERTES

Boeuf Bourguignon

Res braseada en salsa de vino tinto, tocineta, puré de raíz de apio, zanahoria, cebolla y champiñones.
\$ 310

Hamburguesa La Moderna

Carne 100% angus importada, pan brioche, queso emmenthal, huevo estrellado, lechuga frisee acompañada de papas a la francesa y chile toreado.
\$ 185

Filete a la Pimienta

Filete de res a la pimienta negra acompañado de champiñones, espárragos y puré de papa.
\$ 310

Steak Frites

Arrachera asada con mantequilla de hierbas finas acompañada de papas a la francesa y salsa bearnesa para acompañar.
\$ 240

Mejillones Provenzal

Frescos mejillones negros cocidos al vapor con jitomate, ajo, vino blanco y mantequilla de hierbas finas.
\$ 220

Robalo Chileno Miso

Robalo chileno marinado con pasta de miso con chipotle, acompañado de espárragos, salsa kabayaki y alioli de limón.
\$ 295

Lenguado Meuniere

Preparado al sartén con salsa de mantequilla tostada y limón acompañado de puré de papa y ensalada de frisee.
\$ 250

Salmón a la Parrilla

Salmón a la parrilla acompañado de chayote, tocino, mayonesa de chipotle y salsa ponzu.
\$ 215

“Fish and Chips”

Pescado frito con pasta tempura de cerveza oscura, salsa tártara de hierbas finas acompañado de papas a la francesa.
\$ 180

Pasta Puttanesca con Atún

Atún sellado en la parrilla acompañado de pasta penne, salsa puttanesca tradicional, aceitunas, alcaparras, anchoas y pepperoncino.
\$ 160

PARA ACOMPAÑAR

Papas Fritas a la francesa con Trufa y Queso Parmesano
\$ 95

Gratín de Macarrones con Queso • Aros de Cebolla • Dip de Espinaca
Hongos Rostizados con Ajo y Estragón • Ratatouille de Vegetales Tradicionales
Ejotes con Echalotes Caramelizados • Puré de Papas Cremoso
Pequeña Ensalada con Balsámico
\$ 65

POSTRES

Tarte Tatin

Clásica tarta de manzana sobre pasta hojaldrada y helado de vainilla hecho en casa.

Banana Split con Helado Tempura

Plátano fresco caramelizado, helado tempura acompañado de compota de fresa y durazno con salsa de chocolate.

Pastel de Chocolate Caliente

Pastel de chocolate tibio con salsa de café y sorbete de frambuesa.

Crème Brulee

Clásico postre francés de vainilla con frutos rojos.

Pastel de Dátil Caliente

Pastel de dátil acompañado de compota de frutas de temporada, salsa de caramelo y helado de canela

Profiteroles

Acompañados de helado de vainilla y salsa de chocolate caliente.

Selección de Helados Hechos en Casa

\$70.00

CAFÉS

Americano	\$ 35
Espresso	35
Espresso doble	55
Espresso con panna Espresso con crema batida a lado.	48
Café latte Espresso con leche caliente	40
Capuccino	40
Con Bailey's	95
Con amareto	95
Con rompopo	95
Con Licor 43	95
Con Frangelico	95
Con cajeta	50
Capuccino viennesso Con crema batida a lado	55
Chocolate boscott Chocolate, leche y espresso	55
Iced cappuccino	40
Iced carmelotto Chocolate, caramelo y espresso	55
Espresso martini Espresso, licor de café, vodka y azúcar	140
Chocolate martini Espresso, chocolate, vodka y azúcar	140
Selección de té importados	45

Chef Richard Sandoval

El reconocido internacionalmente, Chef Richard Sandoval ha preparado un menú único para Brasserie La Moderna.

Richard Sandoval, originario de la Ciudad de México, ha dejado huella en el mundo con sus Restaurantes *Modern Mexican*, dentro de los cuales destacan el *Maya* en Nueva York y Dubai, *Pámpano* también en Nueva York y Qatar, así como el *Tamayo* en Denver.

La interpretación singular de sabores creada por Richard Sandoval se puede apreciar hoy en día en más de 20 lugares en el mundo.

PLATOS FUERTES

Boeuf Bourguignon

Res braseada en salsa de vino tinto, tocineta, puré de raíz de apio, zanahoria, cebolla y champiñones.
\$ 310

Hamburguesa La Moderna

Carne 100% angus importada, pan brioche, queso emmenthal, huevo estrellado, lechuga frisee acompañada de papas a la francesa y chile toreado.
\$ 185

Filete a la Pimienta

Filete de res a la pimienta negra acompañado de champiñones, espárragos y puré de papa.
\$ 310

Steak Frites

Arrachera asada con mantequilla de hierbas finas acompañada de papas a la francesa y salsa bearnesa para acompañar.
\$ 240

Mejillones Provenzal

Frescos mejillones negros cocidos al vapor con jitomate, ajo, vino blanco y mantequilla de hierbas finas.
\$ 220

Robalo Chileno Miso

Robalo chileno marinado con pasta de miso con chipotle, acompañado de espárragos, salsa kabayaki y alioli de limón.
\$ 295

Lenguado Meuniere

Preparado al sartén con salsa de mantequilla tostada y limón acompañado de puré de papa y ensalada de frisee.
\$ 250

Salmón a la Parrilla

Salmón a la parrilla acompañado de chayote, tocino, mayonesa de chipotle y salsa ponzu.
\$ 215

“Fish and Chips”

Pescado frito con pasta tempura de cerveza oscura, salsa tártara de hierbas finas acompañado de papas a la francesa.
\$ 180

Pasta Puttanesca con Atún

Atún sellado en la parrilla acompañado de pasta penne, salsa puttanesca tradicional, aceitunas, alcaparras, anchoas y pepperoncino.
\$ 160

PARA ACOMPAÑAR

Papas Fritas a la francesa con Trufa y Queso Parmesano
\$ 95

Gratín de Macarrones con Queso • Aros de Cebolla • Dip de Espinaca
Hongos Rostizados con Ajo y Estragón • Ratatouille de Vegetales Tradicionales
Ejotes con Echalotes Caramelizados • Puré de Papas Cremoso
Pequeña Ensalada con Balsámico
\$ 65