Especiales
DEL MES

SOPA DE CEBOLLA
240 ml $225

Receta tradicional francesa gratinada con queso gruyere.

BROCHETA DE RES
100g $255

Láminas de costilla cocinada al fuego de la parrilla con una salsa estilo teriyaki.

CHILE EN NOGADA
280g $399

Tradicional receta tricolor.
(Disponible hasta fin de temporada)

FRENCH DIP
200g $440

Sándwich en baguette francés con roast beef, cebolla caramelizada, aioli de la casa y queso provolone. Acompañado con el tradicional jugo de carne.

ENSALADA DE SALMÓN
$280

Mix de lechugas, espinaca y arúgula, elote baby, pepino persa, aderezo de mostaza antigua y trozos de salmón (120 g) cocinado a la plancha.

PASTEL VAN GOGH
$299

Pastel de vainilla servido en paleta de pintor para expresar tu creatividad.

V I N C E N T