

ENTRADAS

ENSALADA DE LA CASA | \$290

Ensalada tipo César con tocino crujiente y aderezo del chef.

ENSALADA FRENCH | \$290

Lechugas orgánicas, suprema de cítricos y queso camembert frito.

TACO COSTRA | \$190

Costra de queso parmesano y camarones salteados bañados en crema de langosta.

TACO SHORT RIB | \$185

Coronado con ensalada mexicana

CARPACCIO | \$320

De pulpo o salmón, con ensalada mixta.

CEVICHE PERUANO | \$330

Pescado encurtido en leche de tigre, camote, elote y cilantro tierno

RAVIOLI DE LANGOSTA | \$330

Sobre ratatouille de vegetales y salsa cremosa de almeja.

MEJILLONES DE LA CASA | \$380

Salteados al vino blanco, tocino ahumado y un toque de crema.

CREMA DE SETAS | \$295

Con esencia de trufa y queso parmesano.

BISQUE DE LANGOSTA | \$320

Cama de espinacas salteadas y medallón de langosta.

D'Cartes

SEAFOOD & FUSION CUISINE

PRINCIPALES

TAGLIATELLE TRUFA | \$390

Al dente en base cremosa, esencia de trufa y queso parmesano.

TAGLIATELLE LA MAR | \$395

Al dente con mariscos frescos salteados, albahaca y tomate uva.

PESCA DEL DÍA | \$480

Bañado en salsa de langosta, sobre muselina de coliflor y vegetales.

PULPO MEDITERRANEO | \$495

Puré de papa trufado y vegetales salteados en mantequilla de za'atar.

SALMÓN AL GRILL | \$490

Con puré de chicharo y vegetales salteados.

MAGRET DE PATO | \$635

Muselina de papa trufada y pera caramelizada con ate de mebrillo.

PANCETA DE CERDO | \$495

Con puré de plátano al maple, vegetales salteados y ensalada.

OSOBUCO DE CORDERO | \$635

Braseado, servido sobre risotto de setas.

COSTILLA DE RES BRASEADA | \$630

Puré de camote, vegetales salteados y tuétano gratinado.

RIBEYE SOBRE PIEDRA VOLCÁNICA | \$975

Vegetales a la parrilla, puré de papa trufado y tuétano gratinado.

D'Cartes

SEAFOOD & FUSION CUISINE

POSTRES

TARTA DE PLÁTANO | \$235

Relleno de dulce de leche con baileys, toffee de plátano flameado y helado ahumado.

CREME BRULÉE | \$225

Con frutos rojos frescos.

PANNA COTTA | \$225

Sabor vainilla. Sobre crumble crocante, coulis de frutos rojos y helado de cardamomo con pistache.

MOUSSE DE CHOCOLATE | \$235

Crumble crocante y frutos rojos frescos.

VOLCÁN DE CHOCOLATE | \$260

Helado de nata con cítricos y frutos rojos.

***TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.**

***PROPINA NO INCLUIDA.**

***SI USTED ES ALÉRGICO A ALGÚN INGREDIENTE FAVOR DE NOTIFICAR A SU MESERO.**

***EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS ES BAJO RESPONSABILIDAD DEL CONSUMIDOR.**

***CAMBIOS EN LOS PLATILLOS PUEDEN ESTAR SUJETOS A UN CARGO ADICIONAL.**

***SI REQUIERE FACTURA FAVOR DE NOTIFICAR AL MOMENTO DE PEDIR SU CUENTA.**

D'Cartes

SEAFOOD & FUSION CUISINE

STARTERS

HOUSE SALAD | \$290

Caesar style salad, crispy bacon and chef's special dressing.

FRENCH SALAD | \$290

Organic greens mix, citrus supreme and fried camembert cheese.

CHEESE CRUST TACO | \$190

Parmesan crust, sautéed shrimps coated with lobster cream.

SHORT RIB TACO | \$185

Topped with mexican salad.

CARPACCIO | \$320

Octopus or salmon, with mixed greens salad.

PERUVIAN CEVICHE | \$330

Fish marinated in leche de tigre, sweet potato, corn kernels and tender cilantro.

LOBSTER RAVIOLI | \$330

Over vegetables ratatouille and creamy clam sauce.

HOUSE MUSSELS | \$380

Sauteed in white wine, smoked bacon and cream.

MUSHROOMS CREAM | \$295

With truffle oil and parmesan cheese.

LOBSTER BISQUE | \$320

Sauteed spinach base and lobster medallion.

D'Cartis

SEAFOOD & FUSION CUISINE

MAIN COURSE

TAGLIATELLE TRUFFLE | \$390

Al dente with creamy base, truffle oil and parmesan cheese.

TAGLIATELLE LA MAR | \$395

Al dente with sautéed shellfish, basil and cherry tomato.

CATCH OF THE DAY | \$480

Covered in lobster sauce, with cauliflower mousseline and vegetables.

MEDITERRANEAN OCTOPUS | \$495

Truffled mashed potatoes and vegetables sautéed in za'atar butter.

GRILLED SALMON | \$490

With green pea puree and sautéed vegetables.

DUCK MAGRET | \$635

Truffled potato mousseline and caramelized pear with quince paste.

PORK BELLY | \$495

Mashed plantain with maple, sautéed vegetables and greens salad.

LAMB OSSOBUCO | \$635

Brased and served over mushroom risotto.

COSTILLA DE RES BRASEADA | \$630

Mashed sweet potato, sautéed vegetables and bone marrow.

RIBEYE ON VOLCANIC STONE | \$975

Grilled vegetables, truffled mashed potatoes and bone marrow.

D'Cartis

SEAFOOD & FUSION CUISINE

DESSERTS

BANANA TART | \$235

Filled with dulce de leche & baileys, flamed banana toffee and smoked ice cream.

CREME BRULÉE | \$225

With fresh berries.

PANNA COTTA | \$225

Vanilla flavor. On croquant crumble, berries coulis and cardamom with pistachio ice cream.

CHOCOLATE MOUSSE | \$235

Croquant crumble and fresh berries.

CHOCOLATE VOLCAN | \$260

Citrus with whipped cream ice cream and fresh berries.

***ALL OUR PRICES INCLUDE VAT.**

***TIPS NOT INCLUDED.**

***IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY INGREDIENT PLEASE NOTIFY YOUR WAITER.**

***THE CONSUMPTION OF RAW FOOD IS UNDER THE CUSTOMER'S RESPONSIBILITY.**

***CHANGES IN THE DISHES MAY BE SUBJECT TO AN ADDITIONAL CHARGE.**

***IF YOU REQUIRE AN INVOICE PLEASE NOTIFY US AT THE TIME OF ORDERING YOUR CHECK.**

D'Cartis

SEAFOOD & FUSION CUISINE