

MENÚ LE KLIFF 2009

Precios en pesos con IVA incluido, sujetos a cambio sin aviso previo, no incluyen propina.

APERITIVOS, SOPAS Y ENSALADAS / APPETIZERS, SOUPS AND SALADS

CALLOS SELLADOS CON MANTEQUILLA DE ERIZO ENSALADA TIBIA DE
JITOMATES Y FRICASÉ DE SETAS \$ 155.00
*SEARED SCALLOPS WITH SEA URCHIN BUTTER, TOMATOES WARM SALAD,
MUSHROOMS FRICASSEE*

CEVICHE CON VARIACIÓN DE MARISCOS SAZONADO AL GAZPACHO Y
SERVIDO EN COCO FRESCO \$ 155.00
*CEVICHE, VARIETY SEA FOOD, SEASONED WITH GAZPACHO AND SERVED
IN HALF FRESH COCONUT*

POT-STICKERS DE CANGREJO CON BISQUE DE LANGOSTA LIGERAMENTE
PICANTE Y JULIANITAS DE VEGETALES \$ 135.00
*CRAB POT-STICKERS WITH LIGHTLY CHILE SEASONED LOBSTER BISQUE
AND JULIENNE VEGETABLES*

CAMARONES WONTON CON SALSA TROPICAL Y REDUCCION DE VINAGRE \$
155.00
WONTON SHRIMPS WITH TROPICAL SAUCE AND VINEGAR REDUCTION

COSTILLA DE CERDO AHUMADA AL ESTILO HICKORY CON SALSA BBQ DE
CHOCOLATE Y CHILE \$ 135.00
*HICKORY STYLE SMOKED PORK RIBS WITH CHOCOLATE AND CHILE BBQ
SAUCE.*

SOPA DE CANGREJO CON ESPUMA DE APIO ACOMPAÑADA DE TOSTADITA DE
CAVIAR CON MANTEQUILLA DE ERIZO DE MAR \$ 125.00
*CRAB MEAT SOUP WITH CELERY ROOT FOAM, GARNISHED WITH A CAVIAR
TOAST WITH SEA URCHIN BUTTER*

SOPA FRANCESA DE CEBOLLA CAMELIZADA, JUGO DE COSTILLA DE RES,
CROUTON DE AJOS, QUESO GRUYERE Y ESPUMA DE QUESO AZUL \$ 110.00
*FRENCH ONION SOUP, CAMELIZED ONION, BRAISED BEEF SHORT RIB,
GARLIC CROUTON, GRUYERE CHEESE, AND BLUE CHEESE FOAM*

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON LECHUGAS ORGANICAS, PESTO, PERA
ASIATICA, CUBOS DE MANZANAS VERDE Y ROJA, NUECES Y ALMENDRAS
TOSTADAS \$ 105.00
*GOAT CHEESE SALAD WITH ORGANIC LETTUCE, PESTO, ASIATIC PEAR, RED
AND GREEN APPLE SQUARES, WALNUTS AND ROASTED ALMONDS*

ENSALADA DE LECHUGAS ORGANICAS, CONFIT DE PATO, NUEZ
GARAPIÑADA, MEMBRILLO, HIGOS, DURAZNO ASADO Y VINAGRETA DE
BALSÁMICO \$ 105.00
*ORGANIC LETTUCES SALAD, DUCK CONFIT, CANDIED WALNUT, QUINCE,
FIGS, GRILLED PEACH AND BALSAMIC VINAIGRETTE*

ENSALADA TROPICAL CON LECHUGAS ORGANICAS, MANGO, FRESA, KIWI, ALMENDRAS, ESPUMA DE FRESA, ADEREZO DE GUAYABA Y ALBAHACA \$ 105.00

ORGANIC LETTUCE SALAD, MANGO, STRAWBERRIES, KIWI, ALMONDS AND STRAWBERRY FOAM, GUAVA AND BASIL DRESSING

PLATOS FUERTES / ENTREES

CAMARONES AL PARMESANO CON PURE DE PAPA, VEGETALES BABY A LA MANTEQUILLA, SALSA CREMOSA DE PORO, TOMATES ASADOS, ESPUMA DE PARMESANO \$ 345.00

PARMESAN SHRIMPS, POTATO PUREE, BABY VEGATABLES, GRILLED TOMATOES, PARMESAN FOAM.

CAMARONES AL COCO CON RISOTO DE HONGOS, ESPÁRRAGOS, LICHÍ, SALSA DE GUAYABA \$ 345.00

COCONUT SHRIMPS WITH MUSHROOMS RISOTTO, ASPARAGUS, LITCHIS AND GUAVA SAUCE

Lenguado con queso de cabra, hierbas finas, risotto de hongos, salsa de turmeric estilo teriyaki \$ 265.00

FLOUNDER FISH GOAT CHEESE, FINE HERBS, MUSHROOMS RISOTTO AND TURMERIC SAUCE TERIYAKI STYLE

MEDALLONES DE ATUN ORIENTAL CON PANQUE DE PAPA, GERME DE SOYA, ESPUMA DE JENGIBRE \$ 265.00

ORIENTAL TUNA MEDALLIONS WITH POTATO CAKE, SOY SPROUTS AND GINGER FOAM

SALMÓN SELLADO CON GLASEADO DE CHILE Y NARANJAS, PURÉ DE PAPA, ESPINACAS, CAVIAR DE PEZ VOLADOR, BETABEL DORADO Y JUS DE LANGOSTA \$ 265.00

SEARED SALMON WITH CHILE AND ORANGES GLACE, POTATO PUREE, SPINACHES, FLYING FISH CAVIAR, GOLDEN BEETS AND LOBSTER JUS

FISH AND CHIPS ESTILO PUB, SALSA TARTARA, CONFIT DE LIMÓN, PAPAS EXTRA HORNEADAS \$ 245.00

PUB STYLE FISH AND CHIPS, TARTARE SAUCE, LEMON CONFIT, TRIPLE COOKED CHIPS

CHULETA DE TERNERA CON PURÉ DE COLIFLOR, ESPINACA AL AJO, ESPÁRRAGOS ASADOS, SALSA DE MERLOT Y CHUTNEY DE PIÑA \$ 310.00

VEAL CHOPS WITH CAULIFLOWER PUREE, GARLIC SPINACHES, GRILLED ASPARAGUS, MERLOT SAUCE AND PINEAPPLE CHUTNEY

RACK DE CERDO EN SU JUGO, VEGETALES BABY, CAMOTES DULCES \$ 265.00

BRAISED PORK RACK, BABY VEGETABLES, SWEET POTATOES

SOUS VIDE DE PECHUGA DE POLLO CON PURÉ DE PAPA, EDAMAME, CHAMPIÑONES, NABO Y SALSA DE MARSALA \$ 245.00

BREAST CHICKEN SOUS VIDE POTATO PUREE, EDAMAME, MUSHROOMS, TURNIP AND MARSALA SAUCE

**PENNE AL PESTO CON CAMARONES Y CALLOS, PUNTAS DE ESPÁRRAGO,
QUESO PARMESANO Y ALBAHACA \$ 245.00**
*PESTO PENNE, WITH SHRIMPS, SCALLOPS AND ASPARAGUS TIPS,
PARMESAN CHEESE AND BASIL*

POSTRES / DESSERTS

**LAVA CAKE DE CHOCOLATE , HELADO DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS DEL
BOSQUE \$ 95.00**

CHOCOLATE LAVA CAKE , WHITE CHOCOLATE ICE CREAM AND RED BERRIES

**CREME BRULEE DE FRUTA DE LA PASIÓN CON SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN
\$ 95.00**

PASSION FRUIT CRÈME BRULEE WITH FRUIT PASSION SORBET

PLATANOS DOMINICOS AL COCO CON HELADO DE VAINILLA \$ 95.00

DOMINICAN BANANAS, COCONUT FLAVOR WITH VANILLA ICE CREAM



**Le Kliff es uno de los 7 restaurantes Vallaratenses galardonado con las "5
estrellas de Diamante 2008"**