

# CHEZ MOI

CANCUN FRENCH RESTAURANT MEXICO

## LAS DELICIAS FRIAS



### ENSALADA “CHEZ MOI”

Mezcla de hojas frescas con vinagreta virgen de oliva / limón real, espuma delicada de queso de cabra, lentejas Beluga crocantes, endivias tiernas, medallón de langosta cocido a baja temperatura (alto vacío), esencia de nuez y ceniza de poro.



### OSTIÓN FRESCO DE BAJA CALIFORNIA EN GELÉE CÍTRICA

Gelée de “*court bouillon*” aromatizada con lima Kafir sabayón de yuzu, brócoli y coliflor marinados en cítricos, hojas tiernas de coles de Bruselas, puré sedoso de zanahoria confitada, espárragos marinos, ostión fresco del Pacífico, y perlas de vinagre de chalotas al vino tinto.



### SALMÓN DEL ATLÁNTICO CURADO AL ENELDO Y PIMIENTA ROSA

Láminas de salmón curado con eneldo fresco y notas de pimienta rosa, sobre una emulsión aterciopelada de anguila ahumada. Acompañado de verduras orgánicas marinadas en vinagreta virgen, finalizado con un crocante de pan de especias. Una composición delicada, equilibrada en textura y sabor, pensada para paladares exigentes.



### TERRINA DE FOIE GRAS AVEYRON

Terrina artesanal de foie gras, acompañada de cebollitas caramelizadas al Jerez, gel de manzana verde ligeramente acidulada, helado de pan brioche tostado. Se realza con una delicada salsa de frambuesa infusionada con pimienta negra y Sichuan, coronada con un crocante de pasta philo y semillas de amapola. Una experiencia sofisticada, de contrastes sutiles y equilibrio perfecto.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

## LAS DELICIAS CALIENTES



### CAPUCHINO DE LANGOSTA CON ESENCIA MARINA Y TRUFA

Bisque de langosta emulsionada y enriquecida con crema trufada, presentada en forma de capuchino. Crocante de semillas y patitas de camarón rostizadas en mantequilla clarificada, puré suave de ajo y flor de tomillo finalizado con un polvo de caparazón, que realza los sabores del mar con profundidad y elegancia.



### SOPA TRADICIONAL FRANCESA DE CEBOLLA GRATINADA

Clásica sopa de cebolla caramelizada al estilo parisino, enriquecida con caldo oscuro y gratinada al horno con pan rústico y queso gratinado. Reconfortante, intensa y profundamente aromática.



### ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

Caracoles servidos en su concha al estilo “*Bourguignonne*”, con mantequilla “*persillade*” (ajo y perejil fresco) y un sutil destello de anís. Una especialidad francesa que rinde homenaje a la tradición en su máxima expresión .



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

## PESCADOS Y MARISCOS

### ENCAJE DE KATAIFI

Camarón marinado en miel de cardamomo ahumado, envuelto en una mousse de mariscos y en un crujiente encaje de pasta *Kataifi*. Servido sobre una salsa de champagne al curry verde, perfumado con aceite de eneldo. Acompañada de espárragos a la parrilla y tierra de furikake. Un tributo al océano índico.

### LOMITO DE PESCADO BLANCO AL VACÍO, ESENCIA DE PERNOD Y HINOJO

Filete de pescado blanco cocido al vacío en infusión de hinojo y Pernod, servido sobre un puré de chicharro refinado a la mantequilla. Acompañado de salsa de langosta estilo San Marco y delicados “*black ñoquis*” cocidos al vapor. Una composición suave, aromática y muy elegante.

### COCOTTE DE MARISCOS AL VAPOR DE ENEBRO

Mariscos nobles - camarón, callo de hacha, pulpo, langosta y cangrejo de concha suave, en cocotte, con col anisada confitada al vapor de bayas de enebro. Acompañado de vegetales y una delicada salsa de Chardonnay. Un plato generoso, con alma de océano y fragancia de tierras.

### MEDALLÓN DE SALMÓN CON PIEL CROCANTE Y BEURRE ROUGE

Medallón de salmón con piel crocante de arroz texturizado, sobre un risotto cremoso al vino tinto y queso de cabra. Acompañado de una salsa *beurre rouge* y puré untuoso de zanahoria. Contrastes marcados, equilibrio profundo.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

## CARNES Y AVES



### FILETE WELLINGTON POR CHEF MICHEL & CHEF FERNANDO

Filete de res en cocción término medio, envuelto en fino hojaldre dorado, con *duxelle* de champiñones, hojas de espinaca salteadas, morilla rellena. Servido con puré de ajo asado y un jugo profundo de carne, realzado con esencia de trufa negra. Una interpretación moderna de un clásico atemporal.



### MAGRET DE PATO A LA NARANJA Y GRAND MARNIER

Magret de pato en su punto, sobre albedo cítrico, acompañado de crumble de piñones tostados, pétalos de cebolla roja asada, juliana de naranja fresca, papa fondant, y col morada confitada. Finalizado con un jugo corto de pato perfumado al Grand Marnier y naranja amarga. Un juego de matices entre dulzor, acidez y sutileza.



### NAPOLEÓN DE RES “BOURGUIGNON” Y COSTILLAS DE CORDERO

Interpretación en capas del *bœuf bourguignon*, montado como un Napoleón de parmentier fun. Acompañado de costillas de cordero aromatizadas con flor de tomillo, jugo de cordero y ternera, lágrimas de aceite de trufa negra. Un plato robusto, elegante y profundamente francés.



### SHORT RIB EN COCCIÓN LENTA, ESPUMA DE FOIE GRAS

Costilla corta de res cocinada durante 18 horas en su propia marinación de vino tinto y guarnición aromática. Servida con el puré de papa emblemático del Chef Michel, crujiente de philo al romero, espuma cremosa de foie gras y un bouquet de verduras baby. Un homenaje a la técnica, el tiempo y la intensidad.



### PORK BELLY ESTILO NORMANDÍA, TIERRA DE MI ABUELA

Panceta de cerdo marinada en cerveza y sidra, cocida lentamente hasta alcanzar textura placentera, acompañada de manzanas glaseadas en mantequilla y miel de lavanda. Salteado de hongos silvestres, lentejas al estilo Chez Moi, y una salsa cremosa elaborada con la reducción de cocción ligada con mostaza de Dijon. Un plato que armoniza rusticidad y refinamiento.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos avisos.

## OPCIONES VEGETARIANAS / SIN GLUTEN / VEGANAS



### **CORAZONES DE LECHUGA BRASEADOS EN MANTEQUILLA DE MISO**

Corazones de lechuga delicadamente braseados en mantequilla infundada con miso, acompañados de un suave puré de ajo negro y una compota de cebolla morada. Un equilibrio entre umami y dulzura sutil.

### **TARTA TATIN DE ENDIVIAS BRASEADAS**

Tarta Tatin elaborada con endivias braseadas en jugo concentrado de vegetales, acompañada de una emulsión ligera de lechugas asadas. Una interpretación vegetal con textura y frescura.



### **COLIFLOR MARINADA Y AHUMADA**

Coliflor marinada en finas hierbas y suavemente ahumada, presentada con hummus de betabel y un crocante de germen de lenteja, que aporta contraste y personalidad.



### **TERRINA VEGETAL DE ZANAHORIA Y ESPÁRRAGOS**

Terrina delicada de zanahoria y espárragos, acompañada de alga fresca, jugo concentrado de vegetales y una crema de curry sedosa que envuelve el plato con profundidad aromática.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

## DELICIAS DULCES



### GANACHE MONTADO DE CHOCOLATE AMARGO 70%

Ganache aireada de chocolate negro 70% cacao, asentada sobre bizcocho joconde ligero. Acompañada de crema de mantequilla infundada con café, *croustillant* de praliné y delicadas notas de coco, rematada con caviar de frambuesa fresca. Un equilibrio entre textura, intensidad y frescura.



### CREMOSO REAL DE LIMÓN

Suave cremoso de limón con sable reconstruido aromatizado al cardamomo, acompañado de merengue deshidratado y aire etéreo de vainilla. Decorado con un delicado enjambre de semiesferas que aportan textura y elegancia visual.



### CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA

Clásica crema quemada al estilo francés, con perfecta capa caramelizada, y textura sedosa de vainilla natural. Un postre atemporal y reconfortante.



### TARTA FINA DE MANZANA

Tarta fina de manzana caramelizada, con masa quebrada delicadamente dorada, y un brillo sutil que realza la fruta fresca. Presentación sencilla, elegante y con sabor genuino.

## VEGANO



### MIL HOJAS Y SORBETE DE PERA

Delicadas láminas de pasta filo en capas crujientes, acompañadas de sorbete de pera refrescante. Presentado con gel de pera infundado en vino blanco, petits de pera confitada y almendras. Un postre que combina texturas y sabores con sutileza.

## SIN AZÚCAR



### NATILLA DE CACAO Y AVELLANAS

Natilla cremosa de cacao y avellanas que realzan los matices tostados del cacao, acompañada de un terso y cremoso helado de moras aportando acidez.



SIN GLUTEN



SIN NUECES



SIN LÁCTEOS



VEGANO



VEGETARIANO

Los platillos están sujetos a cambio sin previos aviso.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o poco cocidos es responsabilidad de quién los consume. Nuestros alimentos se realizan en cocinas compartidas, por lo que pueden contener trazas de cualquier alérgeno aquí indicado. Agradecemos informes a nuestro staff para brindarte las mejores opciones. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero. Consulta los símbolos más abajo para el contenido de los alimentos:



Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

