

HESTIA

RESTAURANTE GASTRONÓMICO • PARÍS

El Chef Loïc Dantec ofrece un menú exquisito, combinando la tradición francesa y la innovación moderna.

Todas nuestras creaciones son totalmente caseras, elaboradas con productos frescos entregados a diario.

PARA COMPARTIR

Lonchas de Jamón Culatello di Zibello (Italia) 22 €

ENTRANTES

Lomo de Caballa Marinada 31 €

Aderezado con aceite de sésamo y algas marinas

Consomé de Pollo Campero 32 €

Infusionado con brotes de pino silvestre, tierno pollo y rebozuelos

Langostinos Red Label Salteados 34 €

Con condimento de satay y beurre monté de cítricos

Ravioli de Bogavante de Bretaña 39 €

Con ralladura de limón y emulsión de cabeza de bogavante con especias Cajun

Berenjena Crujiente Marinada 29 €

Con hierbas, condimento de tomate confitado y ricota cremosa

PLATOS PRINCIPALES

Lomo de Buey Black Angus 48 €

Con salsa de pimienta fresca, servido con salsa muselina de patata y ensalada con aliño de trufa negra

Presa de Cerdo Ibérico Asada 48 €

Servida con salsa muselina de patata y ensalada con aliño de trufa negra

Pechugas y Muslos de Codorniz Asados 48 €

Rebozuelos, cerezas frescas con verbena y jugo de codorniz

Bacalao Confitado al Azafrán 49 €

Calabacines verdes y amarillos, tomates confitados y bisque de roca

Lomo de San Pedro (John Dory) 51 €

Beurre blanc, acedera bebé y alcachofas con especias Vadouvan

POSTRES & QUESOS

Selección de Quesos de Laurent Dubois 24 €

Meilleur Ouvrier de France, ensalada y vinagreta de trufa negra

Stracciatella de Chocolate Venezolano

22 €

Con trigo sarraceno tostado caramelizado y crema ligeramente ácida

Creación de Fresa Gariguette

22 €

Sablé crujiente, arroz con leche cremoso, sorbete de albahaca y granizado de zumo de fresa

Bizcocho Tierno de Cereza Burlat

22 €

Servido con helado de pistacho tostado

HESTIA

BEBIDAS & DESTILADOS

AGUAS & REFRESCOS

AGUAS MINERALES (75CL)

Abatilles Plate	10 €
Abatilles Pétillante	10 €
Perrier (33cl)	8 €
Chateldon	12 €

REFRESCOS (33CL)

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	9 €
Fever-Tree Indian Tonic (20cl)	8 €
Pétillant de Rhubarbe (Milly)	9 €
Limonade Angeline / d'Antan (25cl)	9 €
Virgin Mojito	15 €

ZUMOS & TÉS HELADOS (25CL)

Pur Jus de Pomme Bio	10 €
Pur Jus d'Ananas Bio	10 €
Jus de Tomate	10 €
Nectar d'Abricot	10 €
Jus de Citron Pressé (12cl)	10 €
Jus d'Orange Pressée	11 €
Peach Iced Tea	12 €

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ (ILLY)

Expresso / Décaféiné	7 €
Double Expresso / Cappuccino	10 €

TÉS E INFUSIONES (MAISON DAMMANN)

Ceylan / Darjeeling / Earl Grey	8 €
Lapsang Souchong	8 €
Jasmin / Sencha Fukuyu	8 €
Chamomile / Verbena / Linden	8 €
Fresh Mint Infusion	9 €

CERVEZAS & CÓCTELES

CERVEZAS & SIDRA (33CL)

Paname, Œil de biche Pale Ale	10 €
Paname, Barge du Canal IPA	10 €
Sol. La. Cidre, Yuzu 2024	12 €

CÓCTELES

Mojito / Moscow Mule / Daiquiri	18 €
Americano / Gin Tonic	18 €
Negroni	20 €
Spritz St Germain & Champagne	25 €
Mimosa	25 €
Kir / Kir Royal	17 € / 22 €

DESTILADOS & DIGESTIVOS

WHISKIES & COÑACS

Irish Whisky Jameson	14 €
Johnnie Walker Black Label 12yo	16 €
Talisker 10yo / Whisky Lasdoux	17 € / 20 €
Lagavulin 16yo Single Malt	26 €
Cognac Rémy Martin 1738	20 €
Cognac Lheraud VSOP / XO N48	22 € / 29 €

RON, CALVADOS & ARMAÑAC

Calvados Adrien Camut 6yo / 18yo	20 € / 26 €
Bas Armagnac Gaston Legrand 1995 / 1975	29 € / 39 €
Rhum Diplomatico Réserve	15 €
Rhum Samaroli (Yehmon / Trinidad)	29 € / 36 €

LICORES & DIGESTIVOS

Gin Residence Bio / Vodka Grey Goose	15 € / 16 €
Chartreuse Jaune / Verte	18 €
Liqueur Menthe / Verveine Forissier	18 €

Maison Brana (Eaux de vie)	18 €
----------------------------	------

Ricard / Abricot du Roulot	10 € / 18 €
----------------------------	-------------

*Precios en euros netos, impuestos y servicio incluidos. No aceptamos cheques. Disponemos de tabla de alérgenos.
El abuso de alcohol es peligroso para la salud. Beba con moderación.*