

MARIE ANTOINETTE

WRITE
TO US

GLOSARIO

MARIE
Antoinette



COCINA

WRITE
TO US

- **Aligot7:** Preparación francesa a base de puré de papas mezclado con abundante queso (tradicionalmente Tomme), que al fundirse se vuelve elástico y sedoso. Es un acompañamiento típico de la región de Aubrac.
- **Arroz pilaf:** Técnica de cocción de arroz en la que los granos se sofríen en grasa con cebolla u otros vegetales antes de añadir el caldo, logrando un grano suelto, aromático y con sabor profundo.
- **Baguette:** Pan alargado de corteza crujiente y miga ligera, símbolo de la panadería francesa. Se sirve como acompañamiento clásico de quesos, sopas y embutidos.
- **Beurre blanc (Bernese):** Salsa clásica francesa emulsionada a base de mantequilla, chalotas, vino blanco y reducción de vinagre. Acompaña pescados y mariscos.



WRITE
TO US

- **Blanquette de ternera:** Estofado tradicional francés preparado con carne de ternera cocida lentamente en caldo aromático y terminada con una salsa blanca cremosa a base de roux, nata y yema de huevo.
- **Bra de cochon:** Preparación francesa de cerdo asado o braseado, jugoso y con salsa reducida, servido como plato fuerte en menús de bistró.
- **Callos a la madrileña:** Plato madrileño elaborado con estómago de res guisado lentamente con chorizo, morcilla, jamón y especias. (Incluido si aparece en carta, por revisión).
- **Cebolla confitada:** Cebolla cocinada lentamente en mantequilla o aceite hasta caramelizarse, logrando textura melosa y sabor dulce. Acompañamiento clásico de carnes y quesos.



WRITE
TO US

- **Charmante:** Denominación empleada para resaltar un plato con estilo delicado, refinado y de inspiración francesa. Puede referirse a una receta exclusiva de la casa.
- **Crema brûlée:** Postre icónico francés hecho con crema, yemas y azúcar, horneado y coronado con una capa de azúcar caramelizado que aporta contraste crujiente.
- **Crepe Suzette:** Crepe francés clásico flameado en salsa de mantequilla, azúcar, licor Grand Marnier o Cointreau, y jugo de naranja. Espectáculo de sala en el servicio clásico.
- **Dauphine:** Preparación francesa de papas en puré mezcladas con pasta choux, fritas hasta dorarse, obteniendo un interior suave y exterior crujiente.



WRITE
TO US

- **Entrecote:** Corte de res situado entre las costillas, muy jugoso y tierno. Se asa a la parrilla o sartén y se sirve con salsas clásicas francesas.
- **Escargots à la ménier:** Caracoles preparados con mantequilla, ajo, perejil y pan rallado, típicos de la gastronomía francesa. Se sirven tradicionalmente en conchas.
- **Filet a la pimienta:** Filete de res sellado y cubierto con salsa cremosa de pimienta verde. Plato de gran tradición en el servicio de alta cocina.
- **Fondue**
- Plato suizo-francés servido en caquelón con queso fundido, vino blanco y ajo, en el cual se sumergen trozos de pan con pinchos largos.



WRITE
TO US

- **Fondue de papas a la francesa**
- Versión creativa en la que la papa es protagonista, presentada en formato cremoso y compartido, emulando el ritual de la fondue clásica.
- **Gruyère**
- Queso suizo de pasta dura y sabor intenso, ideal para gratinados y fondues. Es uno de los quesos más representativos de Europa.
- **Lomo Wellington**
- Plato británico adoptado en la alta cocina francesa, consistente en un solomillo de res envuelto en hojaldre con duxelles de champiñones y foie gras.
- **Mostaza:** Condimento elaborado a partir de semillas de mostaza molidas, con vinagre y especias. Es esencial en la gastronomía francesa como base de salsas y vinagretas.



WRITE
TO US

- **Nueces pecán:** Fruto seco de sabor dulce y mantecoso, originario de Norteamérica, muy usado en repostería y ensaladas gourmet.
- **Ossobuco:** Corte de jarrete de ternera cocido lentamente en vino y caldo, típico de la cocina italiana pero presente en menús de influencia francesa.
- **Paillard:** Técnica francesa de aplanar filetes de carne finamente y asarlos rápidamente. Aporta suavidad y jugosidad.
- **Pan tordu:** Pan artesanal francés, de forma retorcida, crujiente por fuera y de miga aireada, característico de la panadería rústica.



WRITE
TO US

- **Papa dauphiné:** Preparación de papas similar a las dauphine, mezcladas con mantequilla y horneadas hasta obtener una textura cremosa y delicada.
- **Papas paillé:** Papas cortadas en tiras muy finas, fritas hasta quedar crujientes, usadas como guarnición sofisticada.
- **Purée de Robuchon:** Creación del chef Joël Robuchon, considerado el puré de papa más refinado del mundo, elaborado con abundante mantequilla y texturas aterciopeladas.
- **Queso Gruy:** Variante escrita de Gruyère, se refiere al mismo queso suizo de gran prestigio.



WRITE
TO US

- **Queso Roquefort:** Queso azul francés elaborado con leche de oveja, curado en cuevas de Roquefort-sur-Soulzon. Considerado uno de los grandes quesos de Francia.
- **Queso azul:** Queso madurado con mohos *Penicillium*, que le otorgan vetas azules, sabor fuerte y aroma penetrante.
- **Queso holandés:** Familia de quesos producidos en Holanda, como el Edam o el Gouda, caracterizados por su textura semidura y sabor suave.
- **Queso siete cueros:** Queso colombiano artesanal, elaborado en capas sucesivas de cuajada que forman láminas compactas. De textura firme y sabor fresco, muy apreciado en la gastronomía nacional.



WRITE
TO US

- **Ratatouille:** Plato provenzal de verduras (berenjena, calabacín, pimientos, tomate, cebolla) cocinadas lentamente con hierbas aromáticas. Ícono de la cocina mediterránea.
- **Ribeye:** Corte de res proveniente de la sección central del lomo alto, marmoleado y de gran jugosidad, muy apreciado en parrillas de alta categoría.
- **Rôti de salmón:** Preparación de salmón asado al horno, jugoso y aromatizado con hierbas, servido como plato principal.
- **Steak tartare:** Carne de res finamente picada a cuchillo, aliñada con condimentos, yema de huevo y especias. Se sirve crudo y representa un clásico del servicio en mesa.



WRITE
TO US

- **Tomahawk:** Corte de carne de res con hueso largo de costilla, de gran tamaño, ideal para compartir y muy valorado por su presentación impactante.
- **Tomates cherry:** Variedad pequeña y dulce de tomates, usados en ensaladas, guarniciones y presentaciones coloridas.
- **Vinagreta de mostaza:** Emulsión ligera a base de mostaza, vinagre y aceite de oliva, empleada para aliñar ensaladas y verduras asadas.
- **Zucchini:** Calabacín verde, de sabor suave, usado en preparaciones salteadas, rellenas o en guisos como el ratatouille.