



Restaurant L'Equateur



Todos los días, trato de vivir mi profesión impregnándome de influencias que me fueron transmitidas durante mis viajes.

Cada vez que nos vamos, cerca o muy lejos, volvemos cambiados. Es muchas veces alrededor de una mesa que encontramos personas, que descubrimos sus hábitos y costumbres, que probamos los frutos de su tierra, los peces de sus ríos, etc...

Si yo decidí incluir mis viajes en mis platos es para tratar de transmitir en mi cocina todas mis emociones. Déjese transportar durante un viaje de América al Mediterráneo, con el buen gusto de Asia a Guinea Ecuatorial.

Patrice Gaus
Chef Ejecutivo

Tous les jours, j'essaye de vivre mon métier en m'imprégnant d'influences qui m'ont été transmises de mes voyages. Chaque fois que l'on part, tout à côté ou très loin, on en revient changé, c'est souvent autour d'une table que l'on rencontre des gens, que l'on découvre leurs coutumes et habitudes, que l'on déguste les légumes de leur terre, les poissons de leurs rivières.

Si je décide de croiser mes voyages dans mes assiettes, c'est simplement pour essayer de transmettre par ma cuisine des émotions.

Laissez-vous transporter... Bon voyage de l'Amérique à la méditerranée, bon appétit de l'Asie à la Guinée Equatoriale.

Patrice Gaus
Executive Chef

Para Empezar To Begin Pour Commencer

Colorado ahumado por nosotros, blinis de patata, crema de vodka y cítricos

Colorado smoked by us, blinis potatoes, cream with vodka and citrus

Colorado fumé par nos soins, blinis de pomme de terre, crème à la vodka et agrumes

12,000

Tartar de dorada con papaya vinagreta con aceite de vainilla y limón

Golden pink Tartare with papaya dressing with vanilla oil and lemon

Tartare de dorade, vinaigrette à la papaye, huile à la vanille et citron

9,000

Ensalada mixta de temporada

Seasonal mixed salad

Salade Mixte de Saison

8,000



55 kcal

Marbre de verduras cocidas al vapor y vinagreta de hierbas

Steam of vegetable terrine dressing with herbs

Marbré de légumes vapeur et vinaigrette aux herbes

7,000

Duo de aguacate y langostinos, salsa al curry rojo con aceite de langosta

Avocado and prawns, red curry sauce and rock lobster oil

Duo d'avocat et crevettes, sauce au curry rouge et huile de langouste

13,000

Foie gras casero, pan de especias y su chutney de piña de Moka

Homemade Foie gras, gingerbread and pineapple chutney of Moka

Foie gras fait maison, pain d'épices et chutney à l'ananas de Moka

9,500



Inventiva, sabrosa, para el mayor placer de su paladar...

De-light es sinónimo de máximo placer con las mínimas calorías. Disfrute de una cocina gourmet baja en calorías y saborear exquisitos platos, nutricionalmente balanceados con ingredientes frescos y de temporada.

De-light fue desarrollado por el Sofitel Quiberon Thalassa sea & spa, un experto en nutrición y bienestar.

Técnicas culinarias innovadoras y un compromiso indiscutible de gustos refinados inspiran nuestra comida baja en calorías que hará las delicias de su paladar.

Los Chef's de Sofitel en todo el mundo son honrados de preparar platos sabrosos de acuerdo con los principios de Sofitel Quiberon

Postres

Desserts

**Los profiteroles contemporáneos con mango y fruta de la pasión,
salsa de chocolate caliente y helado de vainilla**

The contemporary profiteroles with mango and passion fruit, hot chocolate sauce and vanilla ice cream

Les profiteroles contemporains à la mangue et passion, chocolat chaud et glace vanille

7,000



95 kcal

Gratín de frutas frescas

Fresh fruit gratin

Gratin de fruits frais

5,000

So Tiramisu versión moderna con frutos rojos

So Tiramisu in a modern version with red fruits

So Tiramisu en version moderne et fruits rouges

6,000

"Guinea" creación a base de chocolate y contriti

"Guinea" created around chocolate and lemongrass

"Guinea" une création à base de chocolat et citronnelle

6,000

Espuma de piña colada, galleta de coco y ensalada de piña fresca

Espuma of piña colada, coconut biscuit and fresh pineapple salad

Espuma de piña colada, biscuit coco et salade d'ananas frais

5,000



125 kcal

Manzanas salteadas con miel y crema de naranja

Apple sautéed with honey and orange cream

Poêlée de pomme au miel et sa crème à l'orange

5,000

Selección de helados o sorbetes de frutas

Selection of ice creams or sorbets fruits

Sélection de glaces et sorbets de fruits

5,000

Delicias Italianas

Italian Delight

Spécialités Italiennes

Tagliatelles con salmón ahumado en salsa de vino blanco y hierbas frescas del Monte Basilé

Tagliatelles with smoked salmon in white wine sauce and fresh herbs from mount of Basilé
Tagliatelles au saumon fumé, sauce au vin blanc et herbes fraîches du mont Basilé

10,000

Penne con pollo marinado a la crema de aguacate

Penne with marinated chicken and avocado cream
Penne au poulet mariné et crème d'avocat

10,000

Espaguetis con tomates confitados y aceite de oliva

Spaghetti with tomatoes and olive oil
Spaghetti aux tomates confites et huile d'olives

9,000



De París a Malabo

From Paris to Malabo

Bilolas en salsa de tomate con pimiento de *Espelette*

Local sea snails in a tomato sauce with *Espelette* peppers
Escargots locaux de mer, sauce tomate et piment d'Espelette

12,000

Inconfundible Pepe Soup del país

Unmistakable Pepe soup of the country
L'inimitable Pepe Soup du Pays

10,000

Fricasé de pollo ahumado en salsa de cacahuete a la guineana con arroz y plátanos fritos

Smoked Chicken fricassee peanuts sauce, Guinean style with rice and fried plantains
Fricassée de poulet fumé, sauce cacahuète à la Guinéenne, riz et banane frit

12,000

Entradas Calientes

Hot Starters

Entrées Chaudes

Ensalada de queso de cabra caliente con miel, piñones y caramelo de flor de hibiscos

Hot goat cheese salad with honey, pine nuts and caramel of Hibiscus flowers
Salade de chèvre chaud au miel, pignons de pin et caramel à la fleur hibiscus
9,000

Crema de calabaza con jengibre, crujiente de jamón Serrano y aceite de avellanas

Pumpkin cream with ginger, crunch of Serrano ham and hazelnut oil
Crème de potiron au gingembre, chips de jambon Serrano et huile de noisettes
6,000



125 kcal

Espárragos con una salsa muselina ligera

Asparagus with light mousseline sauce
Asperges, sauce mousseline légère
8,000

Sopa de verduras de temporada

Seasonal vegetables soup
Potage aux légumes de saison
5,000

Canasta de Tempura al estilo asiático con salsa dulce de chile

Tempura in Asian style fried with chili sweet sauce
Tempura de fritures asiatiques, sauce douce du Chili
17,000



Inventif, goûteux, pour le grand plaisir de vos papilles...

De-light est synonyme d'un maximum de plaisir avec un minimum de calories. Cédez à la tentation d'une cuisine gastronomique basse calorie et savourez des plats exquis, nutritionnellement équilibrés à base d'ingrédients frais et saisonniers.

De-light a été développé par le Sofitel Quiberon Thalassa sea & spa, un expert en matière de nutrition et de bien-être. Des techniques culinaires novatrices et un engagement incontesté en matière de goûts raffinés ont inspiré notre cuisine basse calorie qui enchantera votre palais.

Les Chefs Sofitel du monde entier mettent à l'honneur De-light en préparant des plats savoureux selon les principes du Sofitel Quiberon.

Del Mar

From the Sea

De la Mer

Filete de colorado a la parrilla, cebolla confitada al estilo de una *pissaladiere* de anchoas y guisantes a la menta fresca

Colorado fillet, onion caramelized in the style of an anchovy *pissaladiere* and peas with fresh mint

Filet de Colorado, oignons confits style *pissaladiere* d'anchois et petits pois à la menthe

14,000

Salmon en brocheta teriyaki y arroz salteado con champiñones negros

Skewer of Salmon teriyaki, sautéed rice with mushrooms black

Saumon en brochette façon teriyaki, riz sauté aux champignons noirs

12,000



250 Kcal

Filete de San Pedro sobre una menestra de sepia en salsa pesto

John Dory fish fillet on a cuttlefish stew pesto sauce

Filet de Saint-Pierre, niçoise de sèche, sauce au pesto

14,000

Bacalao al vapor en hoja de plátano, *duxelles* de champiñones y cappuccino de mejillones al azafrán

Steamed cod in banana leaf, mushrooms *duxelles* and cappuccino of mussels with saffron

Cabillaud à la vapeur en feuille de bananier, *duxelles* de champignons et cappuccino de moules au safran

14,000



85 Kcal

Langostinos a la parrilla con especias, mermelada de tomate y naranja al hinojo y vinagreta de sidra

Grilled shrimp with species of tomato fennel and oranges .cider vinaigrette

Crevettes grillées aux épices, marmelade de tomate et fenouil à l'orange, vinaigrette au cidre

25,000

De la Granja From The Farm De la Ferme

Costillas de cerdo laqueadas en salsa al estilo de las Islas Caimán

Lacquered pork ribs with Caiman Islands Sauce style

Travers de porc laqués à la sauce comme aux Iles Caïmans

12,000

Picanton con sirope de arce y ron acompañado con arroz al estilo africano

Cockerel with maple syrup and rum, with rice in African style

Coquelet au sirop d'érable et rhum, riz au parfum Africain

14,000

Solomillo a la plancha sobre una polenta cremosa de limón, vinagreta de soja con aceite de oliva y hierbas fritas

Beef tenderloin grilled on a creamy polenta with lemon, soya dressing and olive oil with fried herbs

Filet de bœuf sur un lit de crémeux de polenta au citron, vinaigrette au soja, huile d'olives et herbes frites

19,000

Chuletas de cordero asadas con especias de oriente – occidente y sémola con frutos secos

Lamb cutlets roasted with species from east, west and semolina with dried fruit

Côtes d'agneau rôties aux herbes d'orient et occident, semoule aux fruits secs

24,000

Magret de pato con cerezas y yuzu, puré de patatas dulces y foie gras

Duck breast with cherries and Yuzu, sweet potato puree with foie gras

Magret de canard aux cerises et yuzu, purée de patates douces et foie gras

25,000