

## • ENTREMES •

### Hors -D'œuvre "El Rey Sol"

Variedad de canapés de la casa.  
*(para dos personas)*

\$280.00 *M.N.*

### ☀ Escargots à la Bourguignonne *(Importado)*

Caracoles Bourguignonne preparados a la mantequilla de ajo y vino blanco.

\$270.00 *M.N.*

### Carpaccio de Carne

Finas láminas de filete de res con vinagreta de alcaparras y queso parmesano.

\$300.00 *M.N.*

### ☀ Champiñones a la Provençal

En aceite de olivo, con Demi – glace y vino blanco. Preparados en tu mesa.

\$220.00 *M.N.*

### Plato de Quesos Importados

Variedad de quesos. Acompañado de Charcuterie, frutas de temporada y frutos secos.

**Chica**

\$350.00 *M.N.*

**Grande**

\$500.00 *M.N.*

### Barquette de Aguacate

Mousse de aguacate con cangrejo.

\$200.00 *M.N.*

### Salmón Ahumado

Salmón ahumado con infusión de aceite de olivo y cítricos, y alcaparras.

\$350.00 *M.N.*

### Almejitas al Vapor

Almejitas frescas al vapor cocinadas en vino blanco.

\$270.00 *M.N.*

## • APPETIZERS •

### Hors -D'œuvre "El Rey Sol"

A tantalizing array of homemade appetizers.  
*(for two)*

### ☀ Escargots à la Bourguignonne *(Imported)*

Bourguignonne snails prepared with garlic butter and white wine.

### Beef Carpaccio

Thinly sliced filet mignon with a capers vinaigrette and parmesan cheese.

### ☀ Provençal Mushrooms

Sautéed in olive oil with a White wine reduction. Prepared Tableside.

### Imported Cheese Platter

Cheese Selection. Served with charcuterie, fruit and nuts.

### Avocado Barquette

Avocado mousse with crab.

### Smoked Salmon

Smoked salmon, topped with an infusion of citrus olive oil and capers.

### Steamed Baby Clams

Steamed fresh baby clams with white wine.

☀ *Recomendaciones El Rey Sol*

☀ *El Rey Sol Favorites*

*Los precios incluyen IVA  
Tax included*

## • PLATILLOS TIPICOS FRANCESES •

Incluye crema del día

### Canard aux Beaux Arts o à l'Orange

300gr de pato horneado con frutos rojos  
o con suprema de naranja.  
Acompañado de papa Dauphinois.

\$550.00 M.N.

### Chateaubriand Bouquetiere 500gr

Corazón de filete de res preparado  
en su mesa, acompañado de papas  
artesanales y aros de cebolla.  
*(para dos personas)*

\$1,190.00 M.N.

### Langosta

Langosta fresca del Pacífico  
preparada a su preferencia:  
- A la mantequilla  
- A la parrilla  
- Salsa thermidor.

*(Sólo en temporada / precio del mercado)*

### ☀️ Almejas “El Rey Sol”

Almejas con cremoso de champiñones,  
gratinadas en su concha.

\$265.00 M.N.

### Pollo Cordon Bleu

Pechuga empanizada rellena de jamón  
y queso suizo bañada con salsa de  
champiñones y puré de papa Champ.

\$295.00 M.N.

### ☀️ Pollo Coq Au Vin

Pollo estofado en vino tinto.  
La receta francesa por excelencia.

\$320.00 M.N.

### Crepas con atún ahumado

Con camarón y salsa holandesa  
“El Rey Sol”.

\$265.00 M.N.

### Vol-au-Vent de Pollo

Vol-au-Vent relleno de pollo en salsa  
Bechamel acompañado de ensalada.

\$220.00 M.N.

### Fondue de Queso

Combinación de quesos importados  
servidos en su mesa.

\$275.00 M.N.

☀️ *Recomendaciones El Rey Sol*

## • FRENCH TYPICAL DISHES •

Includes Soup of the day

### Canard aux Beaux Arts or à l'Orange

300gr of duck with berries sauce  
or orange supreme.  
Served with Dauphinois potatoes.

### Chateaubriand Bouquetiere 500gr

Beef tenderloin cooked tableside, served with  
artisanal potatoes and onion rings.  
*(for two)*

### Lobster

Whole fresh Pacific Lobster  
prepared at your choice:  
- Butter  
- Grilled  
- Thermidor sauce.

*(Only in season / Market price)*

### ☀️ Clams “El Rey Sol”

Served in their Shell with  
mushrooms au gratin.

### Cordon Bleu Chicken

Breaded chicken breast stuffed with ham  
and swiss cheese in a mushroom sauce.  
Served with Champ potatoes.

### ☀️ Pollo Coq Au Vin

The traditional chicken French recipe.

### Smoked Tuna Crêpes

With shrimp and Hollandaise sauce  
“El Rey Sol” style.

### Chicken Vol-au-Vent

Puffed pastry stuffed with chicken in a  
Bechamel sauce, served with a salad.

### Cheese Fondue

A mix of imported cheese,  
served in its fondue casserole.

☀️ *El Rey Sol Favorites*

• SOPA / ENSALADAS •

• SOUPS / SALADS •

**Crema del día**  
Preparada diariamente con  
ingredientes frescos de temporada.

\$110.00 M.N.

**Soup “Du Jour”**  
Prepared daily with fresh  
seasonal ingredients.

**Sopa de Cebolla**  
La tradicional sopa francesa  
de cebolla gratinada.

\$140.00 M.N.

**Onion Soup**  
The traditional french onion  
soup au gratin.

Con productos frescos de la región,  
nacionales e importados

Fresh local products,  
national and imported

**Agrega tu proteína favorita**  
con Pollo  
con Camarón

\$120.00 M.N.

\$145.00 M.N.

**Add a Protein**  
Add Chicken  
Add Shrimp

**Tomate Caprese**  
Tomate, queso mozzarella,  
albahaca, y vinagreta hecha en casa.

\$195.00 M.N.

**Tomate Caprese**  
Tomato, mozzarella cheese, basil  
and house vinaigrette.

☀ **Ensalada César preparada en su Mesa**  
La versión original, preparada  
con lechuga romana fresca.  
*(para dos personas)*

\$375.00 M.N.

☀ **Cesar Salad Prepared Tableside**  
The original version prepared with  
crisp romaine lettuce.  
*(for two)*

Porción Individual

\$230.00 M.N.

For One

**Ensalada Badán**  
Lechuga romana con aderezo hecho  
en casa a base de aguacate y hierbabuena.

\$240.00 M.N.

**Badan Salad**  
Romaine lettuce with house dressing of  
avocado and mint.

☀ **Ensalada de Espinaca**  
Espinacas con queso de cabra, suprema  
de naranja, tocino, arándanos y nueces.  
Con aderezo agridulce de la casa.

\$250.00 M.N.

☀ **Spinach Salad**  
Spinach with goat cheese, orange supreme,  
bacon, dried cranberries, and walnuts.  
With house vinaigrette.

☀ *Recomendaciones El Rey Sol*

☀ *El Rey Sol Favorites*

Los precios incluyen IVA  
Tax included

• PASTA •

**Ravioli de Cangrejo y Camarón**

Ravioles artesanales bañados en salsa cremosa de vino blanco.

\$325.00 M.N.

**Linguine Neptuno**

En salsa de vino blanco, acompañado de salmón, camarón y callo.

\$325.00 M.N.

**Agrega tu proteína favorita**

con Pollo  
con Camarón

\$90.00 M.N.

\$125.00 M.N.

 **Pasta Louise**

Spaguetti en salsa de tomate con ajo rostizado y pepperoncini.

\$250.00 M.N.

**Penne al Pesto**

Penne al pesto de avellana con láminas de jamón Serrano.

\$270.00 M.N.

**Fettuccine Alfredo**

Preparado con la clásica salsa de queso y vino blanco.

\$270.00 M.N.

• PASTA •

**Crab and Shrimp Ravioli**

Homemade ravioli filled with crab and shrimp, in a creamy white wine sauce.

**Linguine Neptuno**

Served in a White wine sauce with salmon, shrimp and scallops.

**Add a Protein**

Add Chicken  
Add Shrimp

 **Louise Pasta**

Spaguetti in tomato sauce, with roasted garlic and pepperoncini.

**Pesto Pasta**

Penne in a hazelnut pesto sauce with slices of Serrano ham.

**Fettuccine Alfredo**

The traditional cheese and white wine sauce.

• AVES ORGÁNICAS •

Incluye crema del día

**Pollo al Horno**

En salsa Demi-Glace. Acompañado de papas fritas con aceite de trufa y parmesano.

\$360.00 M.N.

☀ **Pollo a la Ciruela**

Cremoso de oporto acompañado de papa Dauphinois.

\$425.00 M.N.

**Pollo en Mole**

En mole poblano hecho en casa y chips de plátano macho.

\$390.00 M.N.

• ORGANIC POULTRY •

Soup of the day included

**Roasted Chicken**

Chicken in Demi-Glace sauce. Served with truffle oil and parmesan French fries.

☀ **Chicken in Prune and Port Wine Sauce**

Chicken in creamy port reduction served with Dauphinois potatoes.

**Chicken Mole**

Chicken in homemade poblano mole sauce and plantain chips.

• CARNES •

Carnes Importadas y nacionales  
Incluye crema del día y papas artesanales

**Filete Mignon**

Envuelto en tocino.  
Con la salsa de su preferencia:  
Salsa de hongos.  
Salsa de pimienta negra.  
Salsa de mostaza Dijon y alcaparras.

\$525.00 M.N.

**Costillar de Borrego** (Importado)

Costillas marinadas a las hierbas finas.  
Servido en salsa de vino tinto y puré de papa.

\$575.00 M.N.

**Rib Eye (500 gr)**

Corte de carne selecta de res  
preparado al gusto:  
Al natural.  
Marchand de vin.  
A la pimienta verde.

\$775.00 M.N.

☀ **New York**

A la mantequilla de Queso Azul  
y jugo de tuétano.

\$725.00 M.N.

• STEAKS •

Imported and national meat cuts  
Includes Soup and artisanal potatoes

**Filet Mignon**

Wrapped in bacon.  
Your choice of:  
Mushroom sauce.  
Black pepper sauce.  
Dijon and capers sauce.

**Lamb Ribs** (imported)

Rack of lamb ribs marinated with fine herbs.  
Served in red wine sauce and mashed potatoes.

**Rib Eye (500 gr)**

Premium cut, prepared with the sauce  
of your liking:  
Au naturel.  
Marchand de vin.  
Peppercorn.

☀ **New York**

Prepared with a Blue Cheese butter and  
bone marrow jus.

☀ *Recomendaciones El Rey Sol*

☀ *El Rey Sol Favorites*

Los precios incluyen IVA  
Tax included

## • ESPECIALIDADES DEL MAR •

Productos de la región  
Incluye crema del día

### Calamar Baja California

Platillo ganador de la Feria Internacional del Pescado y el Marisco.

\$350.00 M.N.

### Cielo, Mar y Tierra

Codorniz en papa paille y salsa de champiñones, tournedó de res en salsa Merlot, camarones Cordon Bleu con salsa de cilantro.

\$480.00 M.N.

### Combinación de Mariscos “El Rey Sol”

Almeja gratinada “El Rey Sol” / Camarones y callo en mantequilla de ajo / Almejitas asadas / Filete de atún al cilantro / Calamar a la plancha.

\$480.00 M.N.

### Abulón

Abulón a la plancha bañado en salsa de mantequilla, cangrejo y vino blanco.

*(sólo en temporada / precio del mercado)*

Platillos servidos con Risotto de temporada.

### Filete de Pescado a la Maître D’

Filete de pescado en salsa de mantequilla al perejil.

\$370.00 M.N.

### Filete de Pesca del Día.

Con la salsa de su preferencia:  
Salsa de Almendras.  
Salsa de Cilantro

\$370.00 M.N.

### ☀️ Salmón Champagne

En salsa champagne y espinacas.

\$450.00 M.N.

### ☀️ Medallón de Camarones “Doña Pepita”

Creación de la fundadora, Doña Pepita:  
Camarones con cinturón de tocino, cubiertos con salsa Bechamel y alcaparras.

\$450.00 M.N.

☀️ *Recomendaciones El Rey Sol*

## • SEA SPECIALITY •

Fresh local products  
Includes Soup of the day

### Baja California Squid

International Fish and Seafood Fair award winner.

### Sky, Sea and Land

Grilled quail on paille potatoes with mushroom sauce, beef tournedo in Merlot sauce, shrimp a la Cordon Bleu with cilantro sauce.

### “El Rey Sol” Seafood Combination

“El Rey Sol” clam au gratin / Garlic butter shrimp and scallops / Grilled baby clams / Cilantro tuna filet / Grilled squid.

### Abalone

Grilled abalone topped with a crab, butter and White wine sauce.

*(only in season / market Price)*

Dishes served with Risotto of the day

### Maître D’ Fish Filet

Fresh fish filet in butter with parsley.

### Fish of the day

With your choice of sauce:  
Almond Sauce.  
Cilantro sauce.

### ☀️ Champagne Salmon

Salmon with champagne and spinach sauce.

### ☀️ “Doña Pepita” Shrimp Medallions

Founder Doña Pepita’s original creation: Shrimp wrapped in bacon, topped with Bechamel and capers.

☀️ *El Rey Sol Favorites*

## • COCINA MEXICANA •

Incluye crema del día

### **Filete Asado (220 gr)**

Filete de res asado en corte mariposa, asado y acompañado de una quesadilla y guacamole.

\$455.00 *M.N.*

### **Enchiladas “El Rey Sol”**

Rellenas de pollo, queso y crema, con salsa de su preferencia.

\$270.00 *M.N.*

Salsa Roja.

Salsa Verde.

Mole.

\$285.00 *M.N.*

### **Combinación Mexicana**

Un taco de res deshebrada, un chile relleno y una enchilada roja.

\$310.00 *M.N.*

### **Rosetón de Pato**

Pato con Mole de Ciruela y arroz salvaje en Rosetón de pasta Filo.

\$410.00 *M.N.*

## • MEXICAN CUISINE •

Soup of the day included

### **Grilled Steak (220 gr)**

Grilled butterflied beef served with a quesadilla, and guacamole.

### **“El Rey Sol” Enchiladas**

Chicken, cream and cheese enchiladas, topped with your choice of sauce.

Tomato Sauce.

Green Tomatoes Sauce.

Mole.

### **Mexican Combination**

Shredded beef taco, one chile relleno and one tomato enchilada.

### **Duck’s Rosette**

Duck in Plum mole sauce and wild rice in Phyllo Pastry.

 *Recomendaciones El Rey Sol*

 *El Rey Sol Favorites*

*Los precios incluyen IVA  
Tax included*

• POSTRES •

**Pastelería Francesa**

Variada selección de nuestra famosa y tradicional repostería francesa. Hecha en casa diariamente.

\$100.00 M.N.

**Flan de la Casa**

Tradicional flan hecho en casa con caramelo.

\$90.00 M.N.

**Mousse au Chocolat**

Hecho a la usanza francesa con chocolate importado y un toque de cognac.

\$120.00 M.N.

**Charlotte de Mango**

Torre de bizcocho, mango, crema batida y nieve de vainilla.

\$120.00 M.N.

**Crepas Flameadas**

Crepas preparadas en su mesa:  
- Suzette, bañadas en salsa de ralladura de cítricos y licor de Naranja.  
- De cajeta hecha en casa.  
*(para dos personas)*

\$320.00 M.N.

**Crème Brûlée**

El tradicional preparado con ralladura de naranja.

\$120.00 M.N.

**Crepas al gusto**

Servidas con helado y coulis, sabores a elegir:  
Crema de Avellana, cajeta o fruta de temporada.

\$170.00 M.N.

• DESSERTS •

**French Pastries**

Our famous variety of traditional French pastries. Homemade daily.

**House Custard**

Traditional homemade caramel flan.

**Mousse au Chocolat**

Made with imported chocolate and a touch of cognac.

**Mango Charlotte**

Cake tower mango, vanilla ice cream and whipped cream.

**Flambé Crêpes**

Made to order at your table:  
- Suzette, with zest citrus and Orange liqueur.  
- Traditional Mexican Caramel homemade.  
*(for two)*

**Crème Brûlée**

The traditional with a twist of orange zest.

**Crêpes**

Served with ice cream and coulis, and filling choice:  
Hazelnut cream, caramel or seasonal fruit.





*Est. 1947*

Restaurante Francés  
más antiguo de México



2004 - 2015

PREMIO DE RECONOCIMIENTO A LOS 50 MEJORES  
RESTAURANTES DE MÉXICO.

---

RECOGNITION AWARDED TO THE TOP 50  
RESTAURANTS IN MEXICO.

## • Restaurante El Rey Sol •

El 23 de mayo de 1947 se funda el Restaurante El Rey Sol, por la Sra. Virginia Geffroy, la tradición de la excelencia culinaria francesa, se incorporó al lenguaje español en el pequeño puerto de Ensenada, Baja California, en México.

Su nombre se deriva del popular título dado al ilustre monarca francés Luis XIV, conocido como “El Rey Sol”. El Restaurante El Rey Sol de Ensenada es afamado entre los modernos “connoisseurs” de la cocina gourmet, tal y como lo fue Versailles en los días de Luis XIV.

Nacida en la pequeña población minera mexicana de Santa Rosalía, en el Golfo de California, Virginia Geffroy “Doña Pepita” Completó su educación formal en Francia, estudiando en el Instituto Le Cordon Bleu de París. A su regreso a México, “Pepita” fue invitada a abrir un restaurante en un motel, propiedad de sus parientes en Ensenada. Lo que empezó con sólo diez mesas, se convirtió en una empresa con una espaciosa y moderna cocina que hoy en día da servicio a más de 240 comensales, además de contar con tres elegantes salones para banquetes privados.

Desde su inicio, El Rey Sol se ha fijado la meta de ofrecer los más finos y frescos alimentos, preparados a la orden, cuidando para ello del cocinado y el toque artístico final con el que cada platillo debe ser preparado. Vegetales de granja y las más delicadas especias se mezclan a fin de dar el sazón adecuado. El Rey Sol se enorgullece de sus platillos a base de mariscos, mismos que han ganado el Gran Premio Mexicano de la Feria Internacional del Pescado y del Marisco de Ensenada en nueve ocasiones.

En 1989, con la sensible pérdida de Doña Pepita, su hijo, el arquitecto Jean-Loup Bitterlin, asumió la dirección del restaurante.

En Enero de 1995, en la Ciudad de México, el Arq. Jean-Loup Bitterlin fue designado por la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, A.C., como el Empresario más Distinguido de la Frontera Norte por la excelencia culinaria de su Restaurante “El Rey Sol”, mientras que en 1996, en Madrid, España, se le distinguió con el Gran Collar de Oro a la Calidad Gastronómica Internacional. Desde el 2004 hasta el 2015, nuestro restaurante tuvo el honor de recibir el premio “5 Star Diamond Award” por “The American Academy of Hospitality Sciences” de Nueva York.

## • Mexico’s Oldest French Restaurant •

With the establishment of Restaurant El Rey Sol on May 23, 1947, by Virginia Geffroy, the tradition of French culinary excellence was translated into the Spanish language in the tiny seaport of Ensenada, B.C. Mexico. Its name derived from “The Sun King”, popular title given to illustrious French Monarch Louis XIV. Ensenada’s Restaurant El Rey Sol is as much esteemed by modern connoisseurs of gourmet dining as was Versailles in the days of Louis XIV.

Born in the small Mexican copper mining town of Santa Rosalia on the Gulf of California, Virginia “Pepita” Geffroy completed her formal education in France, where she studied at the Cordon Bleu School of Cooking. Upon returning to Mexico, “Pepita” was invited to open a restaurant in a motel owned by her relatives in Ensenada. What began as a ten-table enterprise now features seating for 240 persons, three elegant banquet rooms and spacious modern kitchen.

From its inception, El Rey Sol has adhered to the goal offering the freshest and finest of foods prepared to order, thereby presenting cooking as the finely developed art that it should be. Poultry, vegetables and even delicate herbs so important for proper seasoning are raised on the family farm. El Rey Sol takes special pride in its seafood, which has garnered the coveted Gran Mexican Award at the Ensenada International Seafood Fair nine times.

In 1989 with the deeply felt death of “Doña Pepita”, her son Jean-Loup Bitterlin assumed the Restaurant Administration.

In January of 1995, in Mexico City, architect Jean-Loup Bitterlin was named by The National Chamber of Restaurant and Food Industry as the Northern Border most distinguished operator for the culinary excellence of his Restaurant “El Rey Sol”. In 1996 In Madrid, Spain, Jean-Loup Bitterlin was awarded the “Gran Collar of Gold” in Recognition of International Gastronomic Quality. From 2004 until 2015 our Restaurant was awarded “5 star Diamond Award” of the American Academy of Hospitality Sciences based in New York.

We pledge to continue to serve our local and international clientele with our tradition of excellence. Thank you for your patronage.

Mexico’s Most Recommended Restaurant.  
Discover Why!