



**Menú disponible solo como referencia.
Los menús están sujetos a cambios
y serán reconfirmados una vez a bordo**

Bienvenido a **Butcher's Cut**, donde nuestros maestros carniceros te ofrecerán lo mejor de los asadores estadounidenses tradicionales. Disfruta de filetes de carne madurada de primera calidad, vinos atrevidos del Nuevo Mundo y unos cócteles magníficos. Atrévete con la experiencia completa probando un **menú de tres platos*** y American Black Angus.

Menú

ENTRANTES

BURRATA Y REMOLACHA
Vinagre balsámico añejo

CÓCTEL DE GAMBAS**
Salsa cóctel y Louis

PASTELITOS DE CANGREJO
Carne de cangrejo, salsa remoulade con cajún, lechugas, limón

OSTRAS ROCKEFELLER
Media docena de ostras, espinacas salteadas, beicon

TARTAR DE WAGYU**
Arroz salvaje crujiente, con caviar de Osetra

BANDEJA DE MARISCOS**
Gambas, Cangrejo azul, bogavante de Maine, vieiras, almejas, mejillones
(para dos)

TUÉTANO**
Cebollas caramelizadas, salsa de perejil

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE TOMATE AHUMADO
Queso cheddar blanco añejo a la parilla

BISQUE DE LANGOSTA
Bogavante de Maine, patatas

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA
Lechuga romana, picatostes, Parmigiano Reggiano

ENSALADA PICADA DE LA CASA
Beicon ahumado, huevos, nueces especiadas, queso cheddar añejo

PLATOS PRINCIPALES

Servimos únicamente carne de res Angus certificada y criada 100% de forma natural.

POLLO ASADO ALIMENTADO CON MAÍZ
Succotash de maíz y judías de Lima, en su propio jugo

BACALAO NEGRO (BLACK COD)
Arroz salvaje, tomates cherry, mantequilla marrón con nueces

SALMÓN**
Risotto de cebada y maíz, salsa verde, limón

TOMAHAWK**
1 Kg
(para dos)

SURF & TURF**
Cola de langosta, «filet mignon» tierno

FILET MIGNON**
230 g

T-BONE**
680 g

OJO DE LA COSTILLA**
400 g

LOMO NEW YORK SIRLOIN**
400 g

FILETE DE WAGYU**

CHULETAS DE CORDERO
400 g

PLATO ESPECIAL WAGYU** (para dos)

TARTAR CON CAVIAR DE ESTURIÓN, BIFE GRELHADO
Milhojas crujiente de papa y alga nori, wasabi fresco marinado, daikon encurtido ligeramente picante, jugo de carne con miso

SALSAS

SALSA DE SETAS DEL BOSQUE / DE PIMIENTA / CHIMICHURRI / BÉARNAISE**

GUARNICIONES

PURÉ DE PATATAS AHUMADAS / ESPINACAS A LA CREMA / PATATAS FRITAS CRUJIENTES
COLIFLOR ASADA / AROS DE CEBOLLA / ESPÁRRAGOS / COLES DE BRUSELAS /

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE
Pastelillo de chocolate negro derretido y helado de vainilla

TARTA DE PLÁTANO Y DÁTILES
Salsa de tofe con ron, helado de plátano y cáscaras de naranja confitadas

TARTA DE QUESO AMERICANA
Fresas frescas, base de galletas tostadas, menta

GALLETA DE MANTEQUILLA DE CACAHUETE Y CHOCOLATE CON LECHE
Helado de vainilla

HELADOS Y SORBETES
Pregunte a su camarero por la selección diaria

*El **menú de tres platos** incluye un plato de Entrantes o Sopas & Ensaladas, un Plato Principal, dos guarniciones y un postre.

*Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.
* Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.
Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.*

