



LA PESCADERIA

FISH MARKET

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

Reserva tu lugar en
La Pescadería Fish Market
y embárcate en un viaje gourmet
por las tradiciones mediterráneas del marisco.
Sumérgete en una auténtica experiencia
gastronómica costera, donde los mariscos más frescos
son los protagonistas.
Tu viaje comienza en la emblemática exhibición del
“mercado del pescado”, con una impresionante selección
de pescados frescos servidos al peso.

Se ofrecerá un menú de tres platos,*
con opciones premium seleccionadas
disponibles como suplemento.
La sofisticación se une a un ambiente
informal y familiar—¡una experiencia imprescindible!

MENÚ

***El menú de tres platos** incluye Pan de *Pita caliente*,
Mezes, un *Plato Principal* y un *postre*.

Pan de Pita Caliente & Salsas

Tzatziki & tarama

Mezes

Elige hasta dos mezes para compartir

Fríos

Ensalada Griega

Tomate en rama maduro, pepino, aceitunas, cebolla, pimientos, feta envejecido en barrica y aceite de oliva virgen extra

Hummus

Alcaparras grandes y aceitunas mixtas

Melitzanosalata

Caviar de berenjena ahumado y pita fresca

Verduras Asadas

Pimientos, zanahoria, verduras de temporada, salsa de menta y yogur y queso mastelo

Ensalada de Naranja

Brotes de rúcula, pomelo rubí, aguacate, semillas de granada y rociado con miel de acacia

Ensalada de Sandía y Queso Feta Envejecido en Barrica

Pepino persa crujiente, chalotas, hojas de menta y aceite de oliva virgen extra

Calientes

Moussaka

Berenjena frita al horno, ternera, cordero, tomate y bechamel

Tiganita Thalassina

Calamares, camarones y pescado blanco ligeramente fritos

Falafel

Salsa de yogur

Panecillos de Feta Fritos

Filo crujiente y miel de acacia

Kolokithokeftedes

Buñuelos de calabacín, yogur griego y hierbas

Pulpo a la Parrilla

Guiso de patata con pimentón ahumado

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.

MSC Cruceros toma todas las precauciones posibles para garantizar la calidad de la comida que ofrece a sus huéspedes.

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.

Recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne, aves, pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias. Todos los menús están sujetos a cambios según la disponibilidad del producto.

La lista completa de los ingredientes de los platos de nuestros menús está disponible a su pedido.

Para las dietas con bajo contenido de sal, por favor póngase en contacto con el camarero principal o con el Restaurant Manager.

Mostrador de Pescado*

El Mar**

Por favor, consulta la pizarra para conocer la disponibilidad de temporada.

Todos nuestros platos principales se sirven con alubias

“Gigantes” de Prespes y patatas asadas al limón.

La Pescadería ofrece a sus comensales una exquisita selección de pescado y mariscos en la combinación MIX GRILL.

Una selección limitada de nuestras opciones premium está disponible por un pequeño suplemento, según elección y peso.

Perfectamente porcionado para disfrutar individualmente o para compartir.

La Tierra

Todos nuestros platos principales se sirven con

judías gigantes de Prespes y patatas griegas asadas con limón.

Chuletas de Cordero a la Brasa**

Tzatziki

Kebab Giaourtlou

Pan de pita a la plancha, kebabs de cordero y ternera, tzatziki

Kota Riganati

Muslos de pollo asado marinados con yogur griego, limón, ajo y hierbas

Kleftiko de Cordero

Pierna de cordero al horno envuelta, patatas, tomates, cebolla y queso kefalotyri

Salsas

Ladolémono

Salmoriglio

Pimentón ahumado cremoso

Saltsa tomata

Hierbas frescas y tzatziki

Postres

Karydopita

Tarta de nueces especiada y helado de vainilla

Portokalopita

Tarta filo cítrica con lluvia de naranja

Baklava

Yogur griego, miel y pistacho

Fruta fresca

De temporada

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.

MSC Cruceros toma todas las precauciones posibles para garantizar la calidad de la comida que ofrece a sus huéspedes.

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.

Recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne, aves, pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias. Todos los menús están sujetos a cambios según la disponibilidad del producto.

La lista completa de los ingredientes de los platos de nuestros menús está disponible a su pedido.

Para las dietas con bajo contenido de sal, por favor póngase en contacto con el camarero principal o con el Restaurant Manager.

Vinos por Copa



Bruno Paillard, Brut
Reims-Francia

Berlucchi '61 Saten
Lombardía-Italia

Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG,
Marsuret
Véneto-Italia

Chablis Premier Cru Montmains les Vieilles Vignes,
Pascal Bouchard
Borgoña-Francia

Sauvignon Isonzo del Friuli DOC, Tenuta Villanova
Friuli-Venecia Julia-Italia

Pinot Grigio Friuli DOC, Jermann
Friuli-Venecia Julia-Italia

Rosa Vittoria Langhe DOC Rosato, Castello Santa Vittoria
Piamonte-Italia

Whispering Angel, Château d'Esclans
Côtes de Provence-Francia

De la Antigua Tradición Griega

Ouzo Plomari 1 Botella

Ouzo Plomari 1 copa

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.
El consumo y la compra de bebidas alcohólicas no están permitidos a los Huespedes
por debajo de la edad legal según la legislación del país.

Champañes & Espumantes

Dom Pérignon Vintage
Épernay-Francia

Laurent Perrier Brut
Reims-Francia

Laurent Perrier Cuvée Rosé
Reims-Francia

Louis Roederer Cristal Brut Millesimé
Reims-Francia

Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco
Lombardía-Italia

Franciacorta Rosé DOCG, Marchese Antinori
Lombardía-Italia

Vinos Rosados

Bandol Rosé Domaine Ott, Château de Selle
Côtes de Provence-Francia

BY.OTT Côtes De Provence Rosé, Domaines Ott
Côtes de Provence-Francia

Cuvée Lampe de Méduse Cru Classé AOC,
Château Sainte Roseline
Côtes de Provence-Francia

Tourmaline, Barton & Guestier
Côtes de Provence-Francia

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.
El consumo y la compra de bebidas alcohólicas no están permitidos a los Huespedes
por debajo de la edad legal según la legislación del país.

Vinos Blancos

Aidani PGI Cyclade, Hatzidakis
Santorini, Grecia

Singladuras Albariño DOC, Bodegas Montecillo
Rias Baixas-España

Cigalus Blanc, Gérard Bertrand
Languedoc-Francia

Curtefranca Convento Santissima Annunciata DOC,
Bellavista
Lombardía-Italia

Grande Cuvée Sancerre Blanc, Baron de Ladoucette
Valle del Loira-Francia

Meursault, Chartron et Trébuchet
Borgoña-Francia

Pouilly Fuissé, Chartron et Trébuchet
Borgoña-Francia

Pouilly-Fumé le Troncsec, Joseph Mellot
Valle del Loira-Francia

Riesling d'Alsace, Schlumberger
Alsacia-Francia

Vintage Tunina IGT, Jermann
Friuli-Venecia Julia-Italia

Viura Reserva Viña Monty, Bodegas Montecillo
Rioja-España



Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.
El consumo y la compra de bebidas alcohólicas no están permitidos a los Huespedes por debajo de la edad legal según la legislación del país.

