

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

LE GRILL

ESP

Disfrute de un **menú de tres platos*** en **Le Grille**, una brasserie con un estilo típicamente francés y elegante. Descubre los deliciosos platos de la carta: podrás compartir un plato de marisco y degustar un fino corte Angus. Por último, descubra uno de nuestros postres inspirados en la cocina tradicional francesa.

¡PREGUNTE A SU CAMARERO POR NUESTRO PLATO DEL DÍA!

ENTRANTES

BURRATA Y REMOLACHA
Balsámico envejecido, salsa verde

GAMBAS Y AGUACATE
Lechuga picada, salsa cóctel al coñac

TARTA DE QUESO DE CABRA AL HORNO
Compota de arándanos, ralladura de limón

PASTELITOS DE CANGREJO
Cangrejo jumbo, salsa remoulade cajún, verduras, limón

OSTRAS ROCKEFELLER**
1/2 docena de ostras, espinacas salteadas, beicon

TUÉTANO
Cebollas caramelizadas, salsa de perejil

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

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

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA
Horneado tradicional, pan y queso Gruyère

BISQUE DE LANGOSTA
Bogavante de Maine, patatas

ENSALADA NIZARDA
Judías verdes, tomate, patatas baby hervidas, atún confitado casero, anchoas, huevo cocido, aceitunas Taggiasca

ENSALADA CÉSAR, ¡LA ORIGINAL!
Lechuga romana, picatostes, Parmigiano Reggiano, anchoas, aliño de ajo

ENSALADA CÉSAR CON POLLO
Servicio en gueridón
Servido con medio pollo alimentado con maíz, deshuesado a la parrilla y beicon veteadado

ENSALADA CÉSAR CON GAMBAS
Servicio en gueridón
Servido con gambas a la plancha y beicon veteadado

SALSAS

BORDELESA, DE PIMIENTA, BÉARNAISE**, SALSA VERDE

PLATOS PRINCIPALES

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

LANGOSTA ENTERA Y TAGLIATELLE FRESCOS CASEROS
Servicio en gueridón
Salsa Nantua, tomates cherry, albahaca

MOULES FRITES
Mejillones negros al vapor en salsa de crema de chalota, patatas fritas caseras

LENGUADO MEUNIÈRE
Mantequilla de limón, perejil, servido con patatas al vapor

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

TOMAHAWK**
1 kg
(para dos)

FILET MIGNON**
230 g

T-BONE**
680 g

OJO DE LA COSTILLA**
400 g

LOMO NEW YORK SIRLOIN**
400 g

FILETE DE WAGYU**

CHULETA DE TERNERA**
340 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

GUARNICIONES

PURÉ DE PATATAS CON TRUFA, ESPINACAS A LA CREMA, CREMA DE MAÍZ, PATATAS FRITAS CRUJIENTES CASERAS, COLIFLOR GRATINADA, ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA, COLES DE BRUSELAS A LA SARTÉN

POSTRES

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

MILHOJAS
Masa de pastelería crujiente, crema pastelera

HELADOS Y SORBETES
Pregunte a su camarero por la selección diaria

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

GALLETAS CALIENTES DE CHOCOLATE CON LECHE Y MANTEQUILLA DE CACAHUETE
Helado de vainilla

*El menú de tres tiempos incluye: un plato a elegir entre 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.

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.