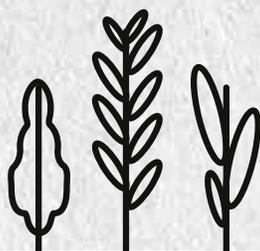
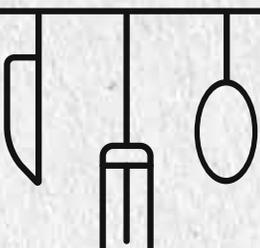


CHEF'S



---

# GARDEN KITCHEN



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

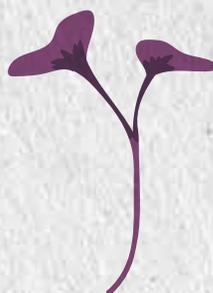
MENU



Rúcula



Col



Colinabo



Albahaca



Col rizada



Remolacha roja



Col china



Brócoli

# Microgranjas

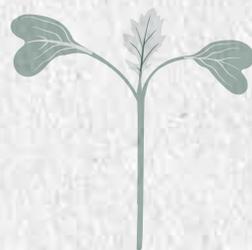
Cultivamos todas nuestras microverduras a bordo con técnicas de cultivo hidropónico sostenibles, como se muestra en el comedor.



Mezcla gourmet



Rábano rojo



Berza



Mostaza castaña



Brotes de guisantes



Rúcula wasabi



Mezcla picante

# Niklas Ekstedt

El galardonado chef de renombre internacional Niklas Ekstedt es restaurador, autor de libros de cocina y un popular personaje televisivo.

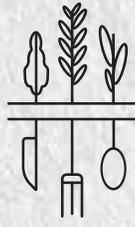
Niklas es pionero de la gastronomía nórdica y la cocina a fuego vivo. Tras pasar un tiempo en El Bulli, The Fat Duck y el Charlie Trotter de Chicago, que ya cerró sus puertas, en 1999 y con 21 años abrió con éxito su restaurante debut, Niklas, seguido por Niklas i Viken en 2003.

Después de la emisión de su programa de cocina Mat en la televisión nacional sueca, sintió que era hora de retomar sus raíces suecas y abrió las puertas de su restaurante de cocina a fuego vivo Ekstedt en 2011.

Ekstedt, que cuenta con una estrella Michelin desde 2013, sigue siendo uno de los principales destinos gastronómicos de Suecia.

Las innovadoras recetas y técnicas del Ekstedt, símbolo del boom gastronómico de Estocolmo, han tenido un profundo impacto en la escena culinaria mundial.

Niklas aporta su reconocida experiencia gourmet a MSC Cruceros para que degustes un menú exclusivo e inolvidable.



---

## EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Elige 1 plato de cada sección, 3 en total.  
Cualquier artículo marcado con ♡ puede reemplazarse por el 50 % del precio indicado en la lista.

---

### ENTRANTES

Espárragos, setas de cardo salteadas,  
emulsión de mantequilla tostada,  
yema de huevo curada, avellanas

Ceviche de vieiras, colirrábano encurtido, píceo,  
arándanos rojos, pomelo\* ♡

Langosta hervida fría, verbena, tomates tipo heirloom,  
uvas encurtidas\* ♡

Tartar de ternera Black Angus, pan de centeno,  
patatas fritas con pimienta negra,  
ensalada de microverduras\*

Remolacha asada a la sal, queso de cabra,  
frutas del bosque, trigo sarraceno, brioche templada

Atún crudo, anguila ahumada, palmito, arroz salvaje,  
algas marinas\*

### PLATOS PRINCIPALES

Cuarto de cordero asado, pechuga confitada,  
espárragos blancos, apio-nabo ahumado\*

Solomillo de Wagyu a la parrilla, coles de Bruselas,  
berenjenas, tuétano de ternera ahumado\* ♡

Rodaballo asado con espina, puerros al azafrán,  
verduras de temporada, pistacho,  
espuma de mejillón negro\*

Costilla de ternera glaseada, endibia, puré de coliflor,  
cebolla agri dulce

Bacalao negro hervido con mantequilla, acelga arcoíris,  
caviar, puré de patatas con rábano picante\*

Colas de langostino salteadas, zanahoria,  
caviar cítrico, caldo aromatizado\* ♡

Empanadilla de alcachofa de Jerusalén al horno,  
lascas de champiñón blanco, espinacas, salsa blanquette

### POSTRES

Merengue, espino amarillo, chocolate blanco, verbena

Mousse de chocolate caliente, avena,  
haba tonka, frambuesas

Tarta de almendras, ruibarbo,  
chocolate blanco tostado, helado de abedul

Suflé de setas, arándanos, helado de leche\*

***Te proponemos el menú descubrimiento del chef en el mostrador de la cocina.  
¡Solo hay 4 plazas! Solicítanos que organicemos tu experiencia.***

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.

