



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

EXPERIENCIA CULINARIA

Elige un plato de cada sección del menú de Experiencia Culinaria, hasta un máximo de tres platos. Si has adquirido un paquete de Experiencia Culinaria, puedes reemplazar un plato de esta selección con otro del menú a la carta de la sección correspondiente descontado del 50% o eventualmente también puedes añadir un plato pagando su precio completo.

ENTRANTES

ENSALADA NIZARDA | Atún escalfado en aceite de oliva, anchoas, judías verdes, huevo, ensalada verde, tomate, patatas y aceitunas sobre tortita de garbanzos

ENSALADA SANTORINI **V** | Tomate, menta, queso feta envejecido en barrica, pepino, cebolla roja, alcaparrones, aceitunas, aderezo de orégano

VITELLO TONNATO | ¡El original!

PASTEL DE CANGREJO | Alioli de limón

LIGURE **V** | Sopa Minestrone deconstruida, pesto casero y pulpa de tomates San Marzano

PLATOS PRINCIPALES

PASTA **V** | Pasta del día del chef

VEGETARIANO **V** | Polenta cremosa de queso de cabra, ratatouille, piñones

ATÚN* | Sellado con sésamo, cocción media, aguacate a la parrilla, salsa ponzu

LENGUADO | Asado, corazones de alcachofa estofados, setas, jugo de ternera (500 g)

GALLO DE CORRAL | Deshuesado, marinado con ajo dulce confitado y luego cocinado a la parrilla, con jugo de carne, alioli y patatas fritas

POSTRES

CRUMBLE | Ruibarbo, manzanas Golden, jengibre, helado de fior di latte

CRÈME BRÛLÉE | Vainilla bourbon

TIRAMISÙ | ¡El original!

HELADOS Y SORBETES | Pregunta a tu camarero por la selección del día

PLATO DE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA

V Vegetariano

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.

PARA COMPARTIR

FUENTE DE MARISCOS* (para dos)

Langosta de roca, centollo de Alaska, cangrejo azul, langostinos,
gambas argentinas, vieiras, almejas

CAVIAR OSCIETRA IMPERIAL* 30 g

Condimentos, blinis

OSTRAS DE TEMPORADA* ½ docena

Mignonettes, limón

ENTRANTES

FRÍOS

ENSALADA NIZARDA

Atún escalfado en aceite de oliva, anchoas, judías verdes, huevo,
ensalada verde, tomate, patatas y aceitunas sobre tortita de garbanzos

ENSALADA SANTORINI **V**

Tomate, menta, queso feta envejecido en barrica, pepino, cebolla roja,
alcaparrones, aceitunas, aderezo de orégano

VITELLO TONNATO

¡El original!

TARTAR DE ATÚN*

Atún de aleta amarilla, pepino encurtido, rabanitos

FOIE GRAS

Marinado en sal gruesa, servido con pan de campo con nueces e higos y chutney de higos con
vinagre añejo

CALIENTES

PASTEL DE CANGREJO

Alioli de limón

PULPO

Asado, hummus, tomates semisecos, salsa de alcaparras y perejil

LIGURE **V**

Minestrone deconstruida, pesto casero y pulpa de tomates San Marzano

V Vegetariano

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.

PLATOS PRINCIPALES

PASTA **V**

Pasta del día del chef

VEGETARIANO **V**

Polenta cremosa de queso de cabra, ratatouille, piñones

LUBINA (para dos) 1 kg

En costra de sal, hinojo braseado y ladolémono

ATÚN*

Sellado con sésamo, cocción media, aguacate a la parrilla, salsa ponzu

LANGOSTA A LA THERMIDOR

Thermidor, hojas verdes frescas, champiñón laminado, aceite de trufa ligero

LENGUADO 500 g

Asado, corazones de alcachofa estofados, setas, jugo de ternera

TERNERA

Solomillo servido rosado, costillas lacadas a fuego lento, chalota confitada, velouté de zanahoria

LOMO DE CORDERO (para dos)

Servido rosado en costra, cebolla, tomate confitados, anchoas, verduritas, jugo de romero

GALLO DE CORRAL

Deshuesado, marinado con ajo dulce confitado y luego cocinado a la parrilla, con jugo de carne, alioli y patatas fritas

GUARNICIONES

Espinacas tiernas al ajillo

Puré de patata con aceite de oliva virgen extra

Patatas asadas con limón a la griega

Tomates provenzales

V Vegetariano

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.

POSTRES

CRUMBLE

Ruibarbo, manzanas Golden, jengibre, helado de fior di latte

PAVLOVA

Merengue, crema ligera, frutas del bosque, coulis, menta fresca

CRÈME BRÛLÉE

Vainilla bourbon

TIRAMISÚ

¡El original!

HELADOS Y SORBETES

Pregunte a su camarero por la selección diaria

FRUTAS TROPICALES

Gran selección de frutas servidas sobre hielo para compartir

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido. 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.

