



**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 con American Black Angus.

Menú

ENTREMESES

BURRATA Y REMOLACHA

Rúcula, piñones, vinagre balsámico añejo

CÓCTEL DE GAMBAS*

Salsa cóctel clásica

TARTAR DE WAGYU*

Caviar de Ossetra

TUÉTANO*

Ensalada de perejil y chalotas, tostadas de brioche y chimichurri

OSTRAS ROCKEFELLER

Media docena de ostras, espinacas salteadas, beicon

CARPACCIO DE TERNERA*

Virutas de parmesano, alcaparras, aceite de trufa

PASTELITO DE CANGREJO

Cangrejo jumbo, salsa remoulade con cajún, ensalada de manzana, brotes verdes

TORRE DE MARISCOS*

Langosta, cangrejo de las nieves, cangrejo azul, langostinos, camarones gigantes, vieiras, ostras

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE TOMATE AHUMADO

Torciditos de queso al horno

BISQUE DE LANGOSTA

Coñac, jerez seco, mantequilla cultivada

ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

Picatostes de ajo

ENSALADA «WEDGE»

Tomates madurados en la planta, lechuga iceberg helada, aderezo ranchero o clásico de queso azul

PLATOS PRINCIPALES

FILETE DE CINTA DE LOMO NEW YORK*

Sabrosa cinta de lomo NY de 400 g aprox.

«FILET MIGNON» ASADO*

230 g de nuestro corte más tierno de carne magra

ENTRECOT*

Nuestro entrecot de 450 g de corte central, a la parrilla o a la plancha

SURF & TURF*

Cola de langosta, «filet mignon» tierno

TOMAHAWK CURADO*

Rico y atrevido, filete de 1 kg para compartir

«PORTERHOUSE» ENVEJECIDO EN SECO*

Corte clásico de 680 g, sabor robusto

FILETE DE CINTA DE LOMO WAGYU*

Carne de vacuno premium de Ozaki Wagyu, con un marmoleado excepcional

CHULETAS DOBLES DE CORDERO A LA PLANCHA*

Finas hierbas marinadas y gelatina de menta

PECHUGA DE POLLO ASADO ALIMENTADO CON MAÍZ

Succotash de maíz y judías de Lima

COLA DE LANGOSTA ASADA

Mantequilla de limón derretida

MERO CHILENO

Cítricos, ensalada de espinacas, tomate cherri i mantequilla marrón

SALSAS

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

GUARNICIONES

PURÉ DE YUKON GOLD / ESPINACAS A LA CREMA / PATATA AL HORNO / AROS DE CEBOLLASETAS SILVESTRES SALTEADAS / BROCCOLINI / ESPÁRRAGOS

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Pastelillo de chocolate negro derretido y helado de vainilla

«CRÈME BRÛLÉE» DE PISTACHO Y CHOCOLATE

Frutos rojos frescos

TARTA DE PLÁTANO Y DÁTILES

Helado de plátano y ralladura de naranja confitada

FRUTA FRESCA

Fruta tropical de temporada

Se incluyen dos guarniciones.

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.



CÓCTELES

THE RED HOUSE

Vodka Tito's, Campari Bitter, soda Fever-Tree

MY DARLING

Gin Aviation, zumo fresco de naranja y limón, estragón, jarabe de azúcar

THE DERBY

Bourbon Woodford Reserve, Campari Bitter, vermouth Martini Dry

SAZERAC

Ajenjo, whisky Jack Daniel's, azúcar, Fee Brothers Old Fashioned bitters, Angostura bitters

GREY GOOSE MULE

Vodka Grey Goose, zumo fresco de lima, jarabe de azúcar, ginger beer Fever-Tree

THE LAST WORD

Gyn Hendrick's, licor de marrasquino, Chartreuse verde, zumo fresco de lima

ROSE FRENCH 75

Gin Bombay Sapphire, jarabe de azúcar, Angostura orange bitters, espumante rosé

THE BEE'S KNEES

Gin Malfy, zumo fresco de limón, jarabe de miel

GIMLET DE PEPINO Y JENGIBRE

Ginebra Bombay Sapphire, pepino, sirope sencillo, zumo de lima fresca, sirope de jengibre

AVIATION FIZZ

Ginebra Bombay Sapphire, vermouth Martini Bianco, crème de violette, agua tónica Fever-Tree

CÓCTELES NO ALCOHOLICOS

VIRGIN CUCUMBER MOJITO

Jugo de lima fresco, hojas de menta, azúcar de caña, jarabe de pepino, refresco Fever-Tree, pepino y rodajas de lima

PALOMA FIZZ

Zumo fresco de pomelo y limón, jarabe de rosas, agua tónica Fever-Tree, romero

ELDERFLOWER & GINGER

Jarabe de flor de saúco, zumo fresco de limón, jengibre, ramita de menta, ginger beer Fever-Tree

CERVEZA ARTESANAL

YUENGLING LAGER

USA

CERVEZA LAGER

BUDWEISER

USA

MILLER LITE

USA

CERVEZA ALE

BLUE MOON

USA

CERVEZA STOUT

GUINNESS PUB DRAFT

Irlanda

SIDRA

ANGRY ORCHARD

USA

VINOS EN COPA

LAURENT PERRIER, BRUT

DOMAINE CHANDON, BRUT CLASSIC

CAYMUS, CONUNDRUM

JERMANN, PINOT GRIGIO

ROBERT MONDAVI, PRIVATE SELECTION CHARDONNAY

J. CHRISTOPHER, PINOT NOIR

ROBERT MONDAVI,
PRIVATE SELECTION CABERNET SAUVIGNON

TERRAZAS DE LOS ANDES, MALBEC

CHAMPÁN

DOM PÉRIGNON VINTAGE

Épernay-Francia

LAURENT PERRIER, BRUT

Reims-Francia

LAURENT PERRIER, CUVÉE ROSÉ

Reims-Francia

VEUVE CLICQUOT, YELLOW LABEL BRUT

Reims-Francia

VINOS ESPUMOSOS

DOMAINE CHANDON, BRUT CLASSIC

Valle de Napa-California

CA' DEL BOSCO, FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE

Lombardia-Italia

VINOS BLANCOS

BARON DE LADOUCETTE, GRANDE CUVÉE SANCERRE BLANC

Valle del Loira-Francia

CAYMUS, CONUNDRUM

Valle de Napa-California

CHATEAU STE. MICHELLE & DR. LOOSEN, EROICA RIESLING

Valle de Columbia-Washington

JERMANN, PINOT GRIGIO

Friuli-Venecia Julia-Italia

JOSEPH MELLOT, LE TRONCSEC POUILLY FUMÉ

Valle del Loira-Francia

KIM CRAWFORD, SAUVIGNON BLANC

Marlborough-Nueva Zelanda

MARKUS MOLITOR, MOSEL RIESLING

Mosel-Alemania

MER SOLEIL, CHARDONNAY

Valle de Napa-California

PASCAL BOUCHARD,

MONTMAINS LES VIEILLES VIGNES 1ER CRU CHABLIS

Borgoña-Francia

ROBERT MONDAVI, PRIVATE SELECTION CHARDONNAY

Costa Central-California

SANTA MARGHERITA, PINOT GRIGIO

Trentino-Alto Adigio-Italia

SCHLUMBERGER, RIESLING D'ALSACE

Alsacia-Francia

VINOS TINTOS

ALLEGRIINI, AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Véneto-Italia

ALVARO PALACIOS, LES TERRASSES VELLES VINYES PRIORAT

Priorat-España

CAYMUS, CABERNET SAUVIGNON

Valle de Napa-California

CHÂTEAU HAUT GROS CAILLOU, SAINT-ÉMILION

Burdeos-Francia

COL D'ORCIA, BRUNELLO DI MONTALCINO

Toscana-Italia

DELAS FRÈRES, HAUTE PIERRE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Valle del Ródano-Francia

DUCKHORN VINEYARDS, MERLOT

Valle de Napa-California

FRANCIS FORD COPPOLA,
DIRECTOR'S CUT CABERNET SAUVIGNON

Sonoma County-California

J. CHRISTOPHER, PINOT NOIR

Willamette Valley-Oregon

MONDAVI-ROTHSCHILD, OPUS ONE

Valle de Napa-California

ROBERT MONDAVI, PRIVATE SELECTION CABERNET SAUVIGNON

Costa Central-California

PENFOLDS, KALIMNA BIN 28 SHIRAZ

Valle de Barossa-Australia

SILVER OAK, CABERNET SAUVIGNON

Valle de Napa-California

TENUTA DELL'ORNELLAIA,
LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA BOLGHERI ROSSO

Toscana-Italia

TERRAZAS DE LOS ANDES, MALBEC

Mendoza-Argentina

MSC Cruceros se esfuerza por proteger los océanos **reduciendo el uso de plástico**.
Solicita la paja biodegradable y únete a nosotros para preservar el planeta para las generaciones futuras.

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.

