



Ocean Cay
RESTAURANT

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

MENÚ

Bienvenido a Ocean Cay, donde los mariscos frescos son los protagonistas. Desde sabores delicados hasta creaciones audaces, cada plato es una celebración de la frescura y la elegancia de inspiración mediterránea. Disfrute de una experiencia gastronómica relajada con un menú de tres platos en un entorno elegante.

ENTRANTES

OSTRAS FRESCAS AHUMADAS*

Mermelada de manzana, «mignonette»

TARTAR*

Atún de aleta amarilla, aguacate, rábanos y microverdes

PULPO

Ensalada de pulpo tierno carbonizado, hummus y rúcula

CANGREJO DE CAPARAZÓN BLANDO*

«Coulis» de pimiento rojo asado y brotes tiernos

CALAMARES

Se sirve dorado con alioli al limón, a la marinera

MAC & CHEESE CON LANGOSTA

Cuatro quesos y salsa «jus» de crustáceos

VIEIRAS GRATINADAS*

Vieiras escocesas selladas, salsa Mornay

TORRE DE MARISCOS*

Bogavante de Maine, centollo, cangrejo azul, gambas gigantes y langostinos

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.

SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE MAÍZ Y CANGREJO

Maíz dulce, puerro cremoso, ajo asado y tomillo

CIOPPINO

Estofado de pescador y masa madre de ajo a la plancha

ENSALADA «CRAB LOUIE»

Carne de cangrejo en trozos, gambas pequeñas y verduras variadas

ENSALADA DE LA CASA

Crujiente lechuga iceberg mezclada con pepino cortado en cubitos, tomates y cebolla roja, todo acompañado con una vinagreta de jerez

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

PESCA DEL DÍA

A la plancha o frito en sartén.

Espárragos, tomates pequeños, sidra de calabaza y salsa «beurre blanc»

GAMBAS Y SÉMOLA A LA BARBACOA

Gambas jumbo al estilo de Nueva Orleans y sémola ahumada

COLA DE LANGOSTA ASADA

Risotto de espárragos

LENGUADO

Coles de Bruselas asadas, ajo y mantequilla de perejil

ATÚN*

Sellado con sésamo, cocción media, pak choi, salsa ponzu

LUBINA

Incrustado en sal de roca y horneado entero, con hinojo confitado

GALLO JOVEN

Deshuesado y a la plancha en un dulce confitado de ajo.

Patatas fritas, alioli de hierbas y salsa «roasted jus»

CINTA DE LOMO NEW YORK DE BLACK ANGUS*, 400 g

Aros de cebolla con queso y salsa de Oporto

GUARNICIONES

Espinacas tiernas al ajillo

Puré de patata con aceite de oliva virgen extra

Patatas asadas con limón a la griega

Tomates provenzales

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

TIRAMISÚ
¡El original!

CRÈME BRÛLÉE
Vainilla bourbon

PAVLOVA
Merengue, crema ligera, frutas del bosque y menta

FRUTAS TROPICALES
Gran selección de frutas para compartir

HELADOS Y SORBETES
Selección del día

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.

VINOS BLANCOS



BARON DE LADOUCKETTE, GRANDE CUVÉE SANCERRE BLANC
Valle del Loira-Francia

CAYMUS, CONUNDRUM
Valle de Napa-California

JERMANN, PINOT GRIGIO
Friuli-Venecia Julia-Italia

JOSEPH MELLOTT, LE TRONCSEC POUILLY FUMÉ
Valle del Loira-Francia

KIM CRAWFORD, SAUVIGNON BLANC
Marlborough-Nueva Zelanda

MATUA, SAUVIGNON BLANC
Marlborough-Nueva Zelanda

MER SOLEIL, CHARDONNAY
Valle de Napa-California

PASCAL BOUCHARD, MONTMAINS LES VIEILLES VIGNES 1ER CRU CHABLIS
Borgoña-Francia

SANTA MARGHERITA, PINOT GRIGIO
Trentino-Alto Adigio-Italia

SCHLUMBERGER, RIESLING D'ALSACE
Alsacia-Francia

CHAMPAÑES & ESPUMANTES

DOM PÉRIGNON VINTAGE
Épernay-Francia

LOUIS ROEDERER, CRISTAL BRUT MILLESIMÉ
Reims-Francia

LAURENT PERRIER, BRUT
Reims-Francia

LAURENT PERRIER, GRAND SIÈCLE
Reims-Francia

LAURENT PERRIER, CUVÉE ROSÉ
Reims-Francia

DOMAINE CHANDON, BRUT CLASSIC
Valle de Napa-California

CA' DEL BOSCO, FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE
Lombardía-Italia

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 TINTOS



BELLE GLOS, PINOT NOIR
Condado de Monterey-California

CAYMUS, CABERNET SAUVIGNON
Valle de Napa-California

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

ERRAZURIS, CARMÉNÈRE
Aconcagua-Chile

FRANCIS FORD COPPOLA, DIRECTOR'S CUT CABERNET SAUVIGNON
Sonoma County-California

ALVARO PALACIOS, LES TERRASSES VELLES VINYES PRIORAT
Priorat-España

PENFOLDS, KALIMNA BIN 28 SHIRAZ
Valle de Barossa-Australia

TERRAZAS DE LOS ANDES, MALBEC
Mendoza-Argentina

VINOS ROSADOS

CHÂTEAU D'ESCLANS, WHISPERING ANGEL
Côtes de Provence-Francia

GÉRARD BERTRAND, CÔTE DES ROSES
Languedoc-Francia

MIRAVAL ROSÉ
Côtes de Provence-Francia

