



# L'ATELIER BISTROT

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

# MENU

ESP

## ENTRANTES

TARTA SALADA DE BEICON Y QUESO GRUYERE

*Quiche lorraine*

ENSALADA DE ATÚN, JUDÍAS VERDES, HUEVO, PATATA, TOMATE, ANCHOA Y ACEITUNAS NEGRAS

*Salade niçoise*

SOPA DE CEBOLLA AL HORNO

*Soupe à l'oignon gratinée*

MEZCLA DE HOJAS VERDES, NUECES TOSTADAS, FOIE GRAS, MOLLEJAS DE PATO CONFITADAS, PECHUGA DE PATO AHUMADA, PATATA Y PAN RÚSTICO\*

*Salade périgourdine*

ENSALADA DE ACHICORIA CON VINAGRETA DE CHALOTA Y BEICON TEMPLADO, HUEVO ESCALFADO\*

*Frisée aux lardons*

FOIE GRAS DE PATO, MERMELADA DE HIGOS Y BRIOCHE PARISINO

*Foie gras de canard, brioche et confiture de figues*

CARACOLES DE BORGOÑA CON MANTEQUILLA DE AJO Y PEREJIL

*Escargots de Bourgogne*

## PLATOS PRINCIPALES

MEJILLÓN GUISADO EN UNA SALSA DE VINO BLANCO Y CHALOTAS

*Moules marinières*

LENGUADO FRITO EXTRA GRANDE, MANTEQUILLA AL LIMÓN Y PATATAS AL VAPOR

*Sole meunière, pommes vapeur*

POLLO ASADO ALIMENTADO CON MAÍZ (PARA DOS PERSONAS), CON PATATAS FRITAS CASERAS

*Poulet fermier rôti pour deux, pommes frites maison*

HÍGADO DE TERNERA FRITO, PATATA ASADA Y CEBOLLA CONFITADA

*Foie de veau poêlé, pommes lyonnaise*

ENTRECOT FRITO CON PATATAS FRITAS CASERAS Y SURTIDO DE SALSAS\*

*Entrecôte, frites maison, sauces au choix*

TARTAR DE TERNERA LIGERAMENTE SALTEADA CON MEZCLA DE HOJAS VERDES\*

*Tartare de bœuf allez-retour, salade de mesclun*

LANGOSTA ENTERA ASADA, PASTA FRESCA CASERA Y CREMA LIGERA AL ESTRAGÓN\*

*Homard entier rôti, pâtes fraîches maison, bisque légère à l'estragon*

## SALSAS

VINO TINTO  
*bordelaise*

ESTRAGÓN  
HOLANDÉS  
*béarnaise*

PIMIENTA VERDE  
*poivre vert*

QUESO AZUL  
*Roquefort*

CHALOTA  
*échalotes*

## GUARNICIONES

JUDÍAS VERDES  
FRANCESAS  
*haricots verts*

ENSALADA MIXTA  
*salade verte*

PATATAS FRITAS  
*frites maison*

PURÉ DE PATATA  
*potage purée*

## POSTRES

NUESTRO BABÁ CON ARMAÑAC Y NATA MONTADA

*Notre baba*

TARTA DE LIMÓN, CONFITURA DE CÍTRICOS Y TOMILLO

*Tarte au citron*

MILHOJAS DE VAINILLA

*Millefeuille à la vanille*

CRÈME BRÛLÉE

PASTEL DE CHOCOLATE CON CORAZÓN TIERNO

*Fondant au chocolat*

TARTA DE MANZANA CAMELIZADA

*Tarte Tatin*

PROFITEROLES TRADICIONALES CON SALSA DE CHOCOLATE

SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES

## EXPERIENCIA CULINARIA

Si has adquirido la selección, tienes derecho a 1 entrante, 1 plato principal con una guarnición a elegir y 1 postre. Puedes sustituir un plato de esta selección por otro de la carta al 50 % del precio del menú. También puedes pedir cualquier plato adicional abonando el precio completo.

## ENTRANTES

TARTA SALADA DE BEICON Y QUESO GRUYERE

ENSALADA DE ATÚN, JUDÍAS VERDES, HUEVO, PATATA, TOMATE, ANCHOA Y ACEITUNAS NEGRAS

SOPA DE CEBOLLA AL HORNO

ENSALADA DE ACHICORIA CON VINAGRETA DE CHALOTA Y BEICON TEMPLADO, HUEVO ESCALFADO\*

CARACOLES DE BORGOÑA CON MANTEQUILLA DE AJO Y PEREJIL

## PLATOS PRINCIPALES

MEJILLÓN GUISADO EN UNA SALSA DE VINO BLANCO Y CHALOTAS

LENGUADO FRITO, MANTEQUILLA AL LIMÓN Y PATATAS AL VAPOR

MEDIO POLLO ASADO, PATATAS FRITAS CASERAS

TARTAR DE TERNERA LIGERAMENTE SALTEADA CON MEZCLA DE HOJAS VERDES\*

## POSTRES

NUESTRO BABÁ

TARTA DE LIMÓN

CRÈME BRÛLÉE

TARTA DE MANZANA CAMELIZADA

PROFITEROLES TRADICIONALES

SELECCIÓN DE HELADOS Y SORBETES

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.

L'ATELIER  
BISTROT