



INDOCHINE



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





TENTEMPIÉS

BANH KHOAI TAY CHIEN **V**

pastelillos salados de batata y coco

CANH GA CO MON

alitas de pollo caramelizadas, miel, cilantro

NEM LUI HUE

brochetas de cerdo con hierba limón

CHAO TOM

gambas con caña de azúcar

CÓCTELES VÍRGENES

BELLE DE JOUR

Frambuesas, uvas blancas, sirope de lavanda, licor de maracuyá, soda

LOLA

Jugo de limón fresco, cáscara de lima, raíz de jengibre, albahaca, soda

FAIR LADY

Mermelada de miel, mermelada de albaricoque, jarabe de hierba de limón, jugo de limón fresco, clara de huevo

BIRD'S EYE

Jugo de pomelo fresco, jarabe de papaya, raíz de jengibre, chile, jugo de limón fresco

Cocina vietnamita tradicional
con influencias francesas

Chuc an ngon (que aproveche).

CÓCTELES

INDOCHINE MARTINI

Vodka Grey Goose Poire, sirope de jengibre, crema de licor de frambuesa, jugo de limón, licor de maracuyá

LYCHEE SAKETINI

Sake junmai-shu, licor de lichi, licor de bergamota

PERFUME RIVER

Ginebra Bombay Sapphire, licor de flor de saúco St-Germain, sirope de jengibre, licor de lima, escarchado con sal de apio

LA POSTE

Ron blanco Bacardi Superior, vino de ciruela, licor de yuzu, jugo de lima fresco

BARDOT

Ginebra Bulldog, sirope de hierba de limón, crema de licor de frambuesa, jugo de lima fresco, prosecco

MADAME PHAM

Vodka Belvedere, jarabe de rosa, shochu, jugo de limón fresco, licor de maracuyá, puré de melocotón, jugo de naranja

THE SECOND EMPIRE

Tequila Patrón silver, jengibre fresco, chile, jugo de lima fresco, hoja de albahaca

PENNY LEE

Ron Capitán Morgan Spiced, licor de coco Malibu, bitter italiano Montenegro, jugo de lima fresco, licor de maracuyá

LULU MAY

Mezcal, jugo de pomelo con chile, jugo de lima fresco, cerveza de jengibre

THE REX

Whisky japonés, vermouth Martini Rosso, licor de frambuesa, jerez Harveys Bristol Cream

V Vegetariano

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.
* 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.
El consumo y la compra de bebidas alcohólicas no están permitidos a los Huéspedes por debajo de la edad legal según la legislación del país.



EXPERIENCIA CULINARIA

Elige dos rollitos vietnamitas de papel de arroz, un plato de la sección Sopa, Ensalada y Entrantes, otro plato de la sección Fideos, Carne y Pescado, que incluye un Acompañamiento de tu elección, y un postre. Si has adquirido un paquete "Dining Experience", puedes además remplazar un plato de esta selección con otro del menú a la carta de la sección correspondiente descontado del 50%. También puedes añadir otros platos pagando sus precios completos.

ROLLITOS VIETNAMITAS DE PAPEL DE ARROZ PARA EMPEZAR LA EXPERIENCIA

ROLLITO DE PRIMAVERA CON VERDURAS **V**

tofu al chile ahumado, taro, zanahorias, setas, fideos celofán, castañas de agua, hierbas aromáticas vietnamitas

GOI CUON - ROLLITO VIETNAMITA FRESCO

lomo de cerdo, langostino tigre escalfado, fideos, hierbas aromáticas vietnamitas

SALSAS

cacahuetes, nuoc cham, hoisin

SOPA, ENSALADA Y ENTRADAS

ENSALADA DE PAPAYA VERDE

judías de metro, tomates, cacahuetes, ajo, salsa de pescado, lima, azúcar de palma, guindilla

Opción vegetariana sin salsa de pescado **V**

CARPACHO DE PARGO*

pomelo, aliño de jengibre, rabanetes encurtidos, ajo crujiente, aceite de cebolleta

CALAMAR CRUJIENTE

Rúcula salvaje, salsa rosa picante y lima a la parrilla

SOPA PICANTE TOM YAM DE INDOCHINA

hierba de limón, lima kafir y galangal (vegetariana o de pollo o de marisco)

FIDEOS, CARNE Y PESCADO

FIDEOS **V**

udon finos, tofu, verduras, salsa especiada de cebolla y tomate

BO BUN DE TERNERA

fideos de arroz, carne de ternera marinada, zanahorias, daikon, hierbas aromáticas frescas, cacahuetes

PANZA DE CERDO CARAMELIZADA CRUJIENTE

muslo de pato, patatas, cebollino chino, huevo, soja dulce

BACALAO NEGRO EN PAPILOTE CON HIERBA DE LIMÓN

setas shimeji, bok choy baby y dashi de jengibre

ACOMPAÑAMIENTOS

(un acompañamiento de tu elección)

ARROZ JAZMÍN AL VAPOR

VERDURAS DE TEMPORADA

salteadas al wok con albahaca, ajo, guindilla y salsa de pescado

BERENJENA DERRETIDA

aceite de cebolleta, cham de soja yuzu

ESPINACAS AL AJILLO

BROTOS DE SOJA

salteados en ajo, aceite de sésamo y acompañados de puntas de cebollino

POSTRES

NATILLAS VIETNAMITAS

CHE BAO MAU

gelatina de pandan, alubias rojas, judías mungo, crema de coco, granizado

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.*



MENU

ENSALADAS Y ENTREMESSES

ENSALADA DE PAPAYA VERDE

judías de metro, tomates, cacahuets, ajo, salsa de pescado, lima, azúcar de palma, guindilla
Opción vegetariana sin salsa de pescado **V**

GAMBAS CON POMELO

cebolla roja, chalotes crujientes, aliño de soja, miso y naranja

CARNE DE TERNERA PICANTE*

albahaca, menta, chalotes, arroz tostado en polvo, aliño de tamarindo picante

CARPACHO DE PARGO*

pomelo, aliño de jengibre, rábano encurtido, ajo crujiente, aceite de cebolleta

TARTAR DE TERNERA BLACK ANGUS*

aliño de lima y guindilla, pepino, hierbas vietnamitas, chalotes crujientes, chips de raíz de loto

CARACOLES AL AJILLO ASADOS (6 piezas)

TORTA DE CAMARONES

verduras vietnamitas, mayonesa de gochujang picante

CALAMAR CRUJIENTE

acompañado de rúcula, salsa rosa picante y lima a la barbacoa

ROLLITOS VIETNAMITAS DE PAPEL DE ARROZ

La felicidad del espíritu de compartir

CHA GIO - ROLLITO IMPERIAL FRITO

gambas, pollo, zanahoria, setas, fideos celofán, castañas de agua, acompañados de hierbas vietnamitas

ROLLITO DE PRIMAVERA FRITO **V**

tofu al chile ahumado, taro, zanahoria, setas, fideos celofán, castañas de agua, hierbas vietnamitas

GOI CUON - ROLLITO VIETNAMITA FRESCO

lomo de cerdo, langostino tigre hervido a fuego lento, vermicelli (fideos finos), hierbas vietnamitas

ROLLITO DE VERANO FRESCO **V**

vermicelli (fideos finos), yuba crujiente, lechuga, zanahoria, col, aguacate, pepino, hierbas vietnamitas

SALSAS PARA MOJAR

cacahuete, nuoc cham, hoisin

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.*



MENU

ENTRANTES CARNE Y MARISCOS

BO KHO

estofado vietnamita de ternera,
acompañado de baguette francesa

ENTRECOT DE BLACK ANGUS (280 G)*

glaseado de ajo negro, chimichurri vietnamita,
beurre blanc de kōji

PANZA DE CERDO CARAMELIZADA CRUJIENTE
muslo de pato, patatas, cebollino chino, huevo, soja dulce

PARGO ROJO ENTERO CRUJIENTE
ensalada de mango, anacardos asados

LENGUADO MEUNIÈRE
cúrcuma, eneldo, anacardos, cebolleta,
velouté de coco e hinojo

**BACALAO NEGRO EN PAPILOTE
CON HIERBA LIMÓN**
setas shimeji, dashi de jengibre y bok choy baby

LANGOSTA «TYPHOON SHELTER»*
salsa XO, fideos e-fu, cebollino plano, chalotes,
guindilla, cebolletas

POSTRES

SOUFFLÉ GRAND MARNIER
15 min de espera

NATILLAS VIETNAMITAS

CHE BAO MAU
gelatina de pandan, alubias rojas, judías mungo,
crema de coco, granizado

PIÑA ASADA
helado de coco

SOPA, FIDEOS, ARROZ

SOPA PICANTE TOM YAM DE INDOCHINA
sopa con base de hierba limón,
lima kafir y galangal (de pollo o de marisco)

SOPA PICANTE TOM YAM DE INDOCHINA ■
sopa con base de hierba limón, lima kafir y galangal

PHO BO
fideos de arroz con ternera o pollo
(picante o no)

FIDEOS DEL TEMPLO
udon finos, tofu, verduras, salsa de cebolla
y tomate con especias

BO BUN DE TERNERA
fideos de arroz, brochetas de carne de ternera marinada,
zanahoria, daikon, hierbas frescas, cacahuets

ARROZ FRITO DE INDOCHINA
cordero char siu, huevo, salsa de ostras, soja dulce,
gai lan, cebolletas, menta, ajo crujiente

GUARNICIONES

ARROZ JAZMÍN AL VAPOR

VERDURAS DE TEMPORADA
salteado al wok con albahaca,
ajo, guindilla y salsa de pescado

DERRETIDO DE BERENJENA
aceite de cebolleta, cham de soja yuzu

ESPINACAS AL AJILLO

BROTOS DE SOJA
salteados en ajo, aceite de sésamo
y acompañados de puntas de cebollino

■ 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.
Una cuota de servicio restaurante del 15% se añadirá a todo lo consumido.*



 **MSC**

The MSC logo consists of a stylized sun or starburst symbol with the letters 'M' and 'S' inside a circle. To the right of the symbol, the letters 'MSC' are written in a bold, black, serif font.