

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

LE GRILL

ESP

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

1 aperitivo o 1 sopa, 1 plato de marisco o 1 filete (incluida una guarnición) y 1 postre.

Los artículos marcados con ** no están incluidos en la Experiencia Gastronómica. Si has adquirido un paquete que comprende la Experiencia Culinaria de este restaurante, puedes además remplazar 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.

¡PREGUNTE A SU CAMARERO POR NUESTRO PLATO DEL DÍA!

APERITIVOS

BURRATA Y REMOLACHA **V**

Balsámico envejecido, salsa verde

ENSALADA CÉSAR, ¡LA ORIGINAL! **V** Servicio en gueridón

Lechuga romana, picatostes, Parmigiano Reggiano, anchoas, aliño de ajo

COMO PLATO PRINCIPAL:

Servido con medio pollo alimentado con maíz, deshuesado a la parrilla y beicon veteadado

Servido con gambas a la plancha y beicon veteadado

ENSALADA MIXTA DE LA CASA

Beicon, huevos, nueces especiadas, queso cheddar añejo

ENSALADA NIZARDA

Judías verdes, tomate, patatas baby hervidas, atún confitado casero, anchoas, huevo cocido, aceitunas Taggiasca

GAMBAS Y AGUACATE

Lechuga picada, salsa cóctel al coñac

TARTA DE QUESO DE CABRA AL HORNO **V**

Compota de arándanos, ralladura de limón

PASTELITOS DE CANGREJO

Cangrejo jumbo, salsa remoulade cajún, verduras, limón

OSTRAS ROCKEFELLER **

1/2 docena de ostras, espinacas salteadas, beicon

TUÉTANO

Cebollas caramelizadas, salsa de perejil

ENTRANTES DESTACADOS

CAVIAR ** 30 G

Osetra, guarniciones

PLATO DE MARISCOS ** (para dos)

Gambas, patas de cangrejo real, langosta entera de Maine, vieiras, ostras vivas, almejas venecianas, cigalas

HUEVOS RELLENOS **

Piel de pollo crujiente, alioli de hierbas

TERRINA DE FOIE GRAS **

Chutney de higo balsámico casero, pan brioche tostado

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA **V**

Horneado tradicional, pan y queso Gruyère

SOPA DE LANGOSTA

Langosta de Maine, beicon, patatas doradas

MARISCOS

LANGOSTA ENTERA Y TAGLIATELLE

FRESCOS CASEROS ** Servicio en gueridón
Salsa Nantua, tomates cherry, albahaca

MOULES FRITES

Mejillones negros al vapor en salsa de crema de chalota, patatas fritas caseras

LENGUADO MEUNIÈRE ** 500 G Servicio en gueridón

Mantequilla de limón, perejil, servido con patatas al vapor

SALMÓN ROJO

Risotto de cebada y maíz, salsa verde, limón

FILETES*

Nuestra selección de cortes de vacuno se madura entre 21 y 28 días.

Solo servimos carne de vacuno Angus 100 % criada de forma natural y certificada.

UNA GUARNICIÓN A ELEGIR INCLUIDA
CON CADA PEDIDO DE CARNE.

TOMAHAWK CURADO ** (1 KG)

FILETE TIERNO (340 G)

FILET MIGNON (230 G)

FILET MIGNON ** (340 G)

T-BONE CURADO ** (680 G)

OJO DE LA COSTILLA ** (570 G)

LOMO NEW YORK SIRLOIN (400 G)

COSTILLAR DE CORDERO (450 G)

CHULETA DE TERNERA ** (340 G)

HAMBURGUESA GOURMET

Hamburguesa de ternera 100 % Angus, jamón ibérico curado, mayonesa de trufa, queso Brie, cebolla caramelizada, pan brioche casero servido con patatas fritas caseras.

TODOS LOS FILETES SE PUEDEN COMBINAR CON CRUSTÁCEOS **

Carne de cangrejo a la Oscar o cola de langosta o langostinos jumbo

SALSAS

BORDELESA, DE PIMIENTA, BÉARNAISE*, SALSA VERDE

GUARNICIONES

PURÉ DE PATATAS CON TRUFA, ESPINACAS A LA CREMA, CREMA DE MAÍZ, PATATAS FRITAS CRUJIENTES CASERAS, COLIFLOR GRATINADA, ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA, COLES DE BRUSELAS A LA SARTÉN, PATATA AL HORNO

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Pastelillo de chocolate negro derretido y helado de vainilla

MILHOJAS

Masa de pastelería crujiente, crema pastelera

TARTA DE QUESO AMERICANA

Fresas frescas, base de galletas tostadas, menta

GALLETAS CALIENTES DE CHOCOLATE CON LECHE Y MANTEQUILLA DE CACAHUETE

Helado de vainilla

HELADOS Y SORBETES

Pregunte a su camarero por la selección diaria

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.