

EN GASTRONOMÍA, NADA COMO LO NUESTRO



Ejemplo menú

Entrantes

Ensalada de gambas con espárragos blancos

Rueda de patés

Ensalada de pollo almadrado con alioli



Sopas

Sopa juliana de verduras

Vichyssoise



Ensaladas

Ensalada mixta con nueces caramelizadas, pasas y queso de cabra

Aguacate tropical relleno de gambas



Platos Principales

Solomillo relleno de jamón y ceps con patatas a la crema

Salmón cubierto de tapenade con salsa de aceite al aroma de limón

Pechuga de pollo rellena de langostinos albardada con panceta y

coulis de naranja y zanahoria

Chuleta de cerdo a la parrilla



Pasta

Espagueti vongole
(con almejas)

Plato Vegetariano

Lasaña vegetal con
bechamel de soja



Platos Infantiles

Albóndigas con tomate

Empanadillas



Selección de quesos variados



Postres

Biscuit de toffee con avellanas y lágrimas de regaliz

Tarta Tatín de manzana con espuma de canela

Mus de Limón (sin azúcar)

Helados, sorbetes y fruta de temporada



HORARIOS DE COMIDAS

DESAYUNO Turno libre o en su camarote.
07'00 h. a 11'00 h.

COMIDA Turno libre
12'00 h. a 15'00 h.

MERIENDA 17'00 h. a 18'00 h.

CENA 1º turno: 21'00 h.
2º turno: 22'30 h.

BUFFET DE MEDIANOCHÉ
A partir de las 24'00 h.

SERVICIO DE CAMAROTES

Tenemos una extensa carta para el servicio de camarotes que puedes solicitar a cualquier hora, nuestra carta está compuesta por sopas y cremas, ensaladas, chapatas, pastas, sándwiches, platos combinados y postres.

BUFFET DE MEDIANOCHÉ

Una vez finalizado el segundo turno de cena, nuestros chefs preparan un buffet tipo pisco-labis a base de pulguitas, mini pizzas, quesos, medias noches, mini saladitos, durante el horario indicado nuestros camareros recorrerán los diferentes bares del barco, ofreciéndote el tentempié. Este servicio está disponible todos los días de la semana.

MENÚS INFANTILES Y VEGETARIANOS

En todas las almuerzos y cenas de nuestros restaurantes a la carta, encontrará platos infantiles y vegetarianos.