



AZAFRÁN

Cuando el azafrán llegó a Escandinavia en el siglo XIV, el exótico ingrediente asiático se reservó como un lujo para las ocasiones especiales. Como cremos que cada crucero es especial, lo usamos no solamente en nuestros cruceros por Escandinavia y Rusia para que los huéspedes puedan disfrutarlo en nuestro Filete de corvina plateada sellado la sartén. El azafrán, extraído de flores recolectadas a mano que producen solo una cantidad muy pequeña de la especia, muchas veces supera el precio del oro. Sin embargo, el poder de su sabor característico para intensificar casi cualquier plato verdaderamente no tiene precio.

inspiración del chef

(Chef's Inspiration)

Una recomendación para cenar de tres platos

PRIMEROS PLATOS (Starters)

SOPA FRÍA DE BANANA Y RON # (Soup)
Helado de vainilla tahitiano

ENSALADA VIGNOLE ROMANA #
Guisantes, alcachofas, cebolletas, tirabeques, menta fresca y prosciutto crujiente con una vinagreta balsámica de tocino caliente

PLATO PRINCIPAL (Main Course)

RÓBALO AL HORNO (Bass) #
Patatas salteadas, espinacas, tomates cherry y cebolla crujiente

POSTRE (Dessert)

CHEESECAKE DOBLE DE FRESAS
Queso crema, crema ácida, crema chantilly y compota de fresas

Vinos del día

Ahora 20% de descuento

Ahora puedes disfrutar de vinos varietales selectos y escogidos especialmente de la lista de vinos por nuestro sommelier. Despertarán a tus sentidos de una manera única y peculiar.

Pide una copa o una botella esta noche y disfruta de las delicias a bordo.



STEFAN BRUEGGEMANN

El chef Stefan, nacido en Altena, Alemania Occidental, finalizó su práctica en Konditor y se graduó en la ilustre Escuela de Hotelaría de Berlín. Stefan se dedicó a refinar sus habilidades como maestro panadero y repostero en Europa, Asia y el Oriente Medio antes de unirse al equipo gastronómico de Royal Caribbean International en 2007. ¡Guten appetit!

primeros platos

(Starters)

MELÓN CANTALUPO Y HONEYDEW RALLADO #
Con yogur Midori

GRATÍN DE VIEIRAS #
Mantecilla fundida a las finas hierbas y al ajo y pan de acitunas

PECHUGA DE POLLO AHUMADA CON MADERA DE ROBLE #
(Smoked Chicken)

Manzanas verdes en rebanadas, nueces tostadas y uvas rosadas con aderezo de queso azul y cebollino

BISQUE TRADICIONAL DE LANGOSTA Preparado con crema, jerez seco y trozos de langosta salteada

CONSOMÉ DOBLE DE POLLO HERVIDO #
Gnocchetti de ricotta y espinaca

SOPA FRÍA DE BANANA Y RON # (Soup)
Helado de vainilla tahitiano

ENSALADA VIGNOLE ROMANA #
Guisantes, alcachofas, cebolletas, tirabeques, menta fresca y prosciutto crujiente con una vinagreta balsámica de tocino caliente

CÓCTEL DE CAMARONES ROYAL #
(Cocktail)
Servido frío con salsa de cóctel Royal dulce y picante

ENSALADA CÉSAR SIMPLE Y CLÁSICA #
Crujiente lechuga romana, queso parmesano rallado y crutones a las finas hierbas

platos principales (Main Courses)

RAVIOLES DE CAMARONES (Ravioli)
Espinaca blanqueada, tomillo cremoso y maíz con una salsa de langosta

CREPES GRATINADOS RELLENOS CON ALCAHOFA Y
Reducción de queso fontina, piave vecchio y queso mascarpone

PATO AL HORNO #
Salsa de grosellas negras, col roja dulce y croquetas de patatas doradas

RÓBALO AL HORNO (Bass) #
Patatas salteadas, espinacas, tomates cherry y cebolla crujiente

SOLOMILLO DE RES CORTADO EN RODAJAS* (Tenderloin) #
Salsa de champiñones crumini y morchella con un cremoso puré de patatas

ENSALADA VIGNOLE DE SALMÓN A LA ROMANA #
Guisantes, alcachofas, cebolletas, tirabeques, menta fresca, crujiente de jamón curado y vinaigrette al beicon

clásicos (Classics)

LINGUINI CON SALSA POMODORO #
Aromática salsa de tomates, cebolla y ajo mezclada con pasta al dente

PECHUGA DE POLLO MARINADA A LA PARRILLA #
(Grilled Chicken)
En su jugo natural y con verduras surtidas

FILETE DE SALMÓN DEL ATLÁNTICO A LA PARRILLA (Salmon)
Servido con un surtido de verduras seleccionadas por el chef

BOCADILLOS DE CARNE DE ANGUS DE PRIMERA CALIDAD #
Sobre un brioche de tomates con patatas fritas y alioli de estragón

ENTRECÓT FRESCO ESTILO MANHATTAN* #
(Strip Steak)
Recién asado a la parrilla y servido con mantecquilla a las finas hierbas y al ajo y verduras de la estación

SELECCIONES PREMIUM

Haga de esta una noche memorable

LANGOSTA DE MAINE ENTERA (Lobster) (466 a 560 GRAMOS) \$ 29.95 USD
Asada, a la parrilla o al vapor. Servida con mantecquilla aclarada o mantecquilla fresca a las finas hierbas y al ajo.

FILETE MIGNON DE CHOPS GRILLE* (Filet Mignon) \$ 16.95 USD
255 gramos de filete de res asado con salsa a elección

SURF AND TURF* \$ 34.95 USD
170 gramos de cola de langosta asada y 255 gramos de filete mignon a la parrilla con la salsa de verduras del día

Incluye opción de patatas al horno, por de patatas, arroz y verduras del día

Se aplicará una propina del 18%

* sin gluten # sin lactosa V vegetariano A Los platos Vitality™ ofrecen un menú de 3 platos de menos de 800 calorías

Las cocinas de Royal Caribbean International no son entornos de alimentos libres de alérgenos. Especialmente si padecemos alergias severas, recomendamos que consulte con el personal de la cocina para obtener más información.