

Appetizers / Entradas

Tomato Tartare / Tartar de Tomate  

Tomato tartare marinated with balsamic vinegar & fresh herbs
Tartar de tomate marinado con vinagre balsámico y hierbas frescas

Salmon Tartare / Tartar de Salmón

Salmon & tuna tartare, breadcrumbs, organic salad sprouts
Tartar de salmón y atún, miga de pan, ensaladilla de brotes orgánicos

Organic Lettuce Salad / Ensalada de Lechugas Orgánicas 

Duck confit, fresh tomato, Brie cheese & Dijon vinaigrette
Confit de pato, tomate fresco, queso Brie y vinagreta de Dijon

Foie Gras / Pate de Pato

Coriander, peach compote, peasant bread
Semilla de cilantro, compota de durazno, pan campesino

Endives Salad / Ensalada de Endivias 

Roquefort cheese mousse, dried fruits, raspberry vinaigrette
Mousse de queso roquefort, frutos secos, vinagreta de frambuesa

Mussels / Mejillones 

Mussels, white wine, parsley & shallot
Mejillones, vino blanco, perejil y chalote



Soups / Sopas

French Onion Soup / Sopa de Cebolla

Flower thyme & Gruyere cheese crouton
Flor de tomillo & croton de queso Gruyere

Asparagus Cream / Crema de Espárragos 

Toasted almond & truffle perfume
Crujiente de almendra & perfume de trufa

Main dishes / Platos principales

Catch of the Day / Pesca del Día

Almond crusted, Dijon sauce & potato parisien-style

En costra de almendra, salsa de mostaza antigua, papa parisiense

Salmon Coulibiac / Coulibiac de Salmón

With duxelle mushrooms & spinach, artichokes barigoule, hollandaise sauce

Con duxelle de hongos y espinacas, barigoule de alcachofas, salsa holandesa

Duck Magret / Magret de Pato

Rustic purré, Bordeaux wine reduction and baked figs

Puré rústico, reducción de vino Bordeaux, e higos al horno

Stuffed Chicken Breast / Pechuga de Pollo Rellena

With vegetables, Napoleon Ratatouille Camembert sauce with chives & amandine potato

Con vegetales, napoleón de Ratatouille, salsa de Camembert con cebollín y papa amandine

Beef Tenderloin / Solomillo de Res

Dauphinoise potato, fresh asparagus & foie emulsion

Papa Dauphinoise, espárragos frescos y emulsión de foie

Traditional Ratatouille / Clásico Ratatouille

Flower thyme & tomato sauce with sage

Con flor de tomillo y salsa de tomate con salvia

Desserts / Postres

Tarte Tatin

Tarta de manzana

Vanilla Crème Brulée with Berries

Crème Brulée de vainilla con frutos rojos

Seasonal Fruit Tart with Custard

Tarta de fruta de la estación con natilla

Strawberry Charlotte

Carlota de fresa

Creamy Chocolate Mousse

Mousse cremoso de chocolate

*If you have any food allergy,
please inform
your waiter or captain*

*Si usted tiene alguna
alergia alimenticia,
favor de informar a su mesero o capitán*