









## Hot & Cold Appetizers / Entradas Calientes y Frias



*Baked Vegetable Napoleon Style* accompanied with goat cheese and salmorejo   
*Napoléon de Vegetales al horno*, acompañado de queso de cabra y salmorejo 

*Veal Tartare Perfumed with sesame oil, lemon, Dijon mustard & shaves of Emmental cheese*   
*Tartar de Ternera* aromatizado con aceite de ajonjolí, limón, mostaza Dijon y laminas de queso Emmental.



*Green-bean Salad served with warm egg, Bearnaise sauce & toasted almonds*   
*Ensalada de Ejotes* con huevo tibio, salsa Bearnesa y almendras tostadas 


*Shrimp Salad with avocado, coriander, tomato, chilli flakes & crispy corn*   
*Ensalada de Camarones* con aguacate, cilantro, tomate, chile quebrado y crujiente de maíz


*Lettuce and Citrus Salad with orange vinaigrette, walnut, green grape, panela cheese, nugget*   
*Ensalada de Lechugas y Cítricos* con vinagreta de naranja, nuez, uvas verde, queso panela y pepita 

*Smoked Provolone, trilogy of mushrooms, caramelized onions and balsamic*   
*with honey and fresh mint*   
*Provolone Ahumado*, trilogía de hongos, cebolla caramelizada y reducción  
de vinagre balsámico con miel y menta fresca

## Soups & Creams / Sopas y Cremas

*Tartufo Cream with black truffles essence & shitake shavings*   
*Crema de Tartufo* con esencia de trufas negras y ralladura de shiitake 


*Vichysoisse Cream with pieces of smoked salmon and crispy sweet leek*   
*Crema Vichysoisse* salmón ahumado y crujiente de poro dulce


*Clam chowder New England style*   
*Crema de almeja* estilo Nueva Inglaterra

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


## Main courses / Platos fuertes

*Blackened Salmon Fillet* accompanied by vegetables, butter tagliatelle & papaya chutney   
*Filete de salmón ennegrecido* acompañado de tagliatelle de vegetales a la mantequilla y chutney de papaya


*Grilled Tuna Steak* accompanied with mayonnaise, pepper pink & onion marmalade red wine   
*Bife de atún a la parrilla* acompañado de mayonesa con pimienta rosa y mermelada de cebolla al vino tinto

*Surf & Turf* steak and shrimp in three crusted peppers, rustic mash potato & mushroom sauce  
*Mar & Tierra* filete de res y camarones en costra de tres pimientos, puré de papa rústico  
y salsa de champiñones

*Catch of the Day* in a ginger sauce, served with dried fruits & veggies with fine herbs   
*Pesca del día* en salsa de jengibre, con frutos secos, vegetales a las finas hierbas


*Duck Confit* in mango sauce, vegetable salad, ginger and sweet potato puree   
*Confitado de pato* en salsa de mango, ensalada de verduras al jengibre y puré de camote

*Chicken Rolls* stuffed with spinach, in pumpkin seed sauce, served with truffles  
essence and mashed potatoes

*Rollo de pollo* relleno con espinaca, salsa de pepita, servido con pure de papa 


## Desserts / Postres

*Lemon Pie* served with fruits compote lemoncello reduction  
*Pay de limón* compota de fruta, reducción de Limoncello

*Mango Mousse Martini* and chocolate cookie crumbs   
*Martini de mousse de mango* trozos de galleta y chocolate

*Ginger bread* banana cream, Worcestershire sauce and banana compote  
*Pan de Gengibre* cremoso de plátano, salsa inglesa y compota de plátano

*Exotic coconut* berries and ground nuts  
*Exótico de coco* frutos del bosque, tierra de frutos secos

*Strawberry soup* peppermint essence, vanilla Papantla ice cream   
*Sopa de fresa* perfume de menta, helado de vainilla de Papantla