

LIVE
LIFE

Out at sea



MENÚS A BORDO

On-board menus

MEDITERRÁNEO | MEDITERRANEAN

Mínimo dos personas - *Minimum two people* | EUR 78 p.p

Gazpacho en botella	<i>Gazpacho</i>
Ensalada verde	<i>Green salad</i>
Hummus de zanahoria	<i>Carrot hummus</i>
Tortilla española de seis huevos	<i>Spanish omelette from six eggs</i>
Queso manchego	<i>Manchego cheese</i>
Jamón ibérico	<i>Iberian ham</i>
Lagrimas crujientes de pollo + dip	<i>Crispy chicken wings + dip</i>
Plato de fruta de temporada	<i>Seasonal fruit platter</i>

MARISCADA | SEAFOOD

Mínimo dos personas - *Minimum two people* | EUR 165 p.p

Torre de marisco	<i>Seafood tower</i>
Ensalada Niçoise con atún	<i>Niçoise salad with tuna</i>
Caviar Royal Oscietra 90gr	<i>Oscietra Royal Cavier 90gr</i>
Salmón ahumado sobre pan negro con queso crema	<i>Home-smoked salmon served on brown bread with creamed cheese</i>
Guacamole con nachos	<i>Guacamole with nachos</i>
Mini pastelería francesa	<i>Mini desserts</i>

VEGANO | VEGAN

Mínimo dos personas - *Minimum two people* | EUR 73 p.p

Tabbouleh de quinoa	<i>Quinoa tabbouleh</i>
Ensalada de tomates cherry con albahaca	<i>Cherry tomato salad</i>
Poke bowl	<i>Poke bowl</i>
Hummus de zanahoria	<i>Carrot hummus</i>
Aguacate a la brasa con aceituna y pistachos	<i>Josper avocado with olives and pistachios</i>
Ensalada de pasta de lentejas	<i>Lentils pasta salad</i>
Plato de fruta de temporada	<i>Seasonal fruit platter</i>
Tarta de zanahoria vegana	<i>Vegan carrot cake</i>

MENÚS A BORDO

On-board menus

NOBU

Mínimo dos personas - *Minimum two people* | EUR 80 p.p

Brocheta de bogavante con ensalada daikon y aliño matsusha	<i>Lobster Skewer with daikon salad and matsuhisa dressing</i>
Tomate y ceviche de evi	<i>Tomato and ebi Ceviche</i>
Mini mazorcas con mayonesa de trufa	<i>Baby corn with truffle mayo</i>
Espárragos con salsa shiso	<i>Asparagus shiso salsa</i>
Selección de tacos con cangrejo y verduras	<i>Selection of tacos with crab and vegetable</i>
Haramaki de pescado blanco con verduras y salsa tonkatsu	<i>White fish harumaki with vegetable and tonkatsu sauce</i>
California Sushi	<i>California sushi</i>
Vegetable Sushi	<i>Vegetable sushi</i>
Helado de mochi	<i>Mochi Ice cream</i>
Brochetas de frutas	<i>Fruit skewers</i>

SALADOS | SAVOURY

Platos individuales | *Individual*

Gazpacho en botella	13	<i>Gazpacho</i>
Tortilla española de seis huevos	50	<i>Spanish Omelette from six eggs</i>
Queso Manchego	25	<i>Manchego Cheese</i>
Jamón Ibérico	34	<i>Iberian ham</i>
Torre de marisco	130	<i>Seafood tower</i>
Caviar Royal Oscietra 90 gr	150	<i>Oscietra Royal Cavier 90 gr</i>

POSTRES | DESSERTS

Mínimo dos personas | *Minimum two people*

Plato de fruta de temporada	14	<i>Seasonal fruit platter</i>
Pastelería andaluza	14	<i>Andalusian pastries</i>
Tarta de zanahoria vegana	14	<i>Vegan carrot cake</i>
Pastelería francesa tartaleas de frutas, mini pasteles, macarons	14	<i>French mini desserts</i>

VINOS A BORDO

On-board wines

CHAMPAGNE

Pol Roger Cuvée Reserve	121
Pol Roger Cuvée Reserve · <i>MAGNUM</i>	253
Ruinart Blanc de Blancs	182
Ruinart Blanc de Blancs · <i>MAGNUM</i>	363
Dom Perignon Vintage	325
Dom Perignon · <i>MAGNUM</i>	765
Krug Grande Cuvée	449
Cristal	490

CHAMPAGNE ROSADO I ROSÉ

Ruinart Rosé	174
Laurent Perrier Rosé	185
Laurent Perrier Rosé · <i>MAGNUM</i>	391
Pol Roger Vintage Rosé	218
Dom Perignon Rosé	688

VINO BLANCO I WHITE WINE

V Malcorta	50
Rueda <i>Verdejo</i>	
Pazo San Mauro	54
Rías Baixas <i>Albariño</i>	
Pazo San Mauro · <i>MAGNUM</i>	116
Rías Baixas <i>Albariño</i>	
Pascal Jolivet	116
Sancerre <i>Sauvignon Blanc</i>	
Vigne de la Boissoneusse	92
Chablis <i>Chardonnay</i>	
Joseph Faiveley	171
Chassagne-Montrachet <i>Chardonnay</i>	
Baron de L	204
Pouilly-Fumé <i>Sauvignon Blanc</i>	

VINOS A BORDO

On-board wines

VINO ROSADO | ROSÉ WINE

Muga Rosé	43
Rioja <i>Grenache, Viura</i>	
Symphonie Rosé	94
Côte de Provence <i>Cinsault, Grenache</i>	
Symphonie Rosé · <i>MAGNUM</i>	198
Côte de Provence <i>Cinsault, Grenache</i>	

VINO TINTO | RED WINE

López Cristóbal Crianza	58
Ribera del Duero <i>Tinta Fina, Merlot</i>	
Allende Tempranillo	63
Rioja <i>Tempranillo</i>	
Salanques	83
Priorato <i>Cariñena, Garnacha</i>	
PN Aguilares	105
Sierras de Málaga <i>Pinot Noir</i>	
Alión	105
Ribera del Duero <i>Tinta Fina</i>	

PAQUETES DE VINOS | WINE PACKAGES

Friends & Family Pack	285
Pol Roger · Symphonie Rosé · Vigne de la Boissonneuse	
White & Rosé Pack	500
Pol Roger Magnum · Symphonie Rosé Magnum · Pazo San Mauro Magnum	
Bubbles Rosé Pack	690
Ruinart Blanc de Blancs Magnum · Symphonie Rosé Magnum x 2 bottles	
Premium Pack	1250
Dom Perignon Magnum · Dom Perignon · Baron de L x 2 bottles	

CÓCTELES A BORDO

On-board cocktails

COCKTAILS ON BOARD

Negroni rosado <i>Negroni rosé</i>	20
<i>Tanqueray ten, Suze aperitivo, Martini rubino & pomelo</i>	
<i>Tanqueray ten, Suze aperitif, Martini rubino & Grapefruit bitters</i>	
Mojito de rubarbo <i>Rhubarb mojito</i>	16
<i>Bacardi carta blanca, lima fresca, menta & Rubarbo & agua carbonatada</i>	
<i>Bacardi carta blanca, Fresh lime, Mint & Rhubarb & Club soda</i>	
Passion Fruit Martini <i>Passion Fruit Martini</i>	18
<i>Absolut, vainilla, fruta de la pasión y lima fresca</i>	
<i>Absolut, Vanilla, Passion fruit & Fresh lime</i>	

SNACKS ON BOARD

Anacardos al wasabi	7	<i>Wasabi Cashew</i>
Almendras con limón	7	<i>Lemon Almonds</i>
Frutos secos dulces y salados	7	<i>Sweet & Salty Nuts</i>
Anacardos con trufa	7	<i>Truffled Cashews</i>

COCKTAILS & SNACKS PAIRING

Negroni Rosé + anacardos al wasabi <i>Negroni Rosé + Wasabi Cashew</i>	27
<i>Tanqueray ten, Suze aperitivo, Martini rubino & pomelo</i>	
<i>Tanqueray ten, Suze aperitif, Martini rubino & Grapefruit bitters</i>	
Mojito de rubarbo + almendras con limón <i>Rhubarb Mojito + Lemon</i>	23
<i>Bacardi carta blanca, lima fresca, menta & Rubarbo & agua carbonatada</i>	
<i>Almonds Bacardi carta blanca, Fresh lime, Mint & Rhubarb & Club soda</i>	
Passion Fruit Martini + frutos secos dulces y salados <i>Passion Fruit Martini + Sweet & Salty Nuts</i>	25
<i>Absolut, vainilla, fruta de la pasión y lima fresca</i>	
<i>Absolut, Vanilla, Passion fruit & Fresh lime</i>	

SIN ALCOHOL | NON ALCOHOLIC 10

Agua con y sin gas, refrescos y zumos variados
Still & sparkling water, assorted soft drinks and juices

Realizar pedido con un mínimo de 72 horas de antelación | Cristalería de metacrilato, cubiteras, textil de mesa. *Podemos elaborar paquetes según sus preferencias. Siempre sujeto a stockaje. *Orders must be done 72 hours in advance | Methacrylate glassware, ice buckets, service cloths. *Packages according to your preferences can be elaborated. Always subject to stock.*

