

---

# CRUCERO CENA

---

## ENTRANTE

Lomo de salmón ahumado con algas nori, tartar de aguacate y manzana Granny al alga wakame  
Foie de pato (denominación de origen Suroeste de Francia) con chutney de cebolla roja y mango

## PLATO PRINCIPAL

Lubina al horno, pasta fregola sarda y salsa marinera con berberechos  
Cadera de ternera en costra a las finas hierbas, verduras cocinadas a fuego lento, patatitas nuevas y reducción de caldo

## POSTRE

Nuestros postres son una creación de la Maison  
Lenôtre



Delicia de avellana y coulis de albaricoque

Sopa fría de frambuesa y verbena 



## BEBIDAS INCLUIDAS EN LA OFERTA

*Carta de bebida y vinos a su disposición*

### Servicio Étoile

Cóctel kir de casis y champán Blanc de Blancs - Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc\* O Vino DOP Corbières\* -  
Agua mineral y café

### Servicio Privilège

Cóctel kir de casis y champán Blanc de Blancs - Vino Chardonnay Viognier IGP Pays d'Oc\* O Vino DOP Corbières\* -  
Agua mineral y café

### Servicio Premier

Copa de champán con aperitivo – Vino DOP Mâcon Villages\* – Y Vino DOP Pessac-Léognan\* –  
Agua mineral y café

Nuestro chef Cédrick Navarette y sus equipos



Opción vegetariana

\*Una botella (75 cl) para 4 personas.

Consumir con moderación, el abuso del alcohol perjudica seriamente la salud. Barcos para no fumadores.