



LA PESCADERIA

FISH MARKET

Menu fornecido apenas para referência.
Os menus estão sujeitos a alterações
e serão confirmados novamente a bordo

Reserve seu lugar no
La Pescadería Fish Market
e embarque em uma jornada gourmet
pelas tradições mediterrâneas de frutos do mar.
Mergulhe em uma autêntica experiência gastronômica
costeira, onde os frutos do mar mais frescos
são os protagonistas.

Sua viagem começa no icônico balcão do
“mercado de peixe”, com uma seleção impressionante
de peixes frescos servidos por peso.

Será oferecido um **menu de três pratos***,
com opções premium selecionadas disponíveis
como suplemento.

Sofisticação e um ambiente casual e familiar
se encontram—uma experiência imperdível!

MENU

*O **menu de três pratos** inclui *Pão Pita quente*,
Mezes, um *Prato Principal* e uma *sobremesa*.

Pão Pita quente & Molhos

Tzatziki & tarama

Mezes

Escolha até dois mezzes para combinar e compartilhar

Frios

Salada Grega

Tomates maduros, pepinos, azeitonas, cebolas, pimentões, feta envelhecido em barril, azeite de oliva extravirgem

Homus

Alcaparras grandes e azeitonas mistas

Melitzanosalata

Caviar de Caviar de berinjela defumada, pita fresca

Legumes Grelhados

Pimentões, cenouras, vegetais sazonais, molho de iogurte e hortelã, queijo Mastelo

Salada de Laranja

Rúcula baby, toranja rubi, abacate, sementes de romã, regado com mel de acácia

Salada de Melancia e Queijo Feta Envelhecido em Barril

Pepino persa crocante, chalotas, pontas de hortelã, azeite virgem extra

Quentes

Mousaka

Berinjela frita assada, carne de vaca picada, cordeiro, tomate, molho béchamel

Tiganita Thalassina

Calamares, camarões e peixe branco levemente fritos

Falafel

Molho de iogurte

Rolos de Palito de Feta Frito

Filo crocante, mel de acácia

Kolokithokeftedes

Bolinhos de abobrinha, iogurte grego com ervas aromáticas

Polvo Grelhado

Ensopado de batata, molho de páprica defumada

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

** Nota informativa de saúde pública: lembramos que o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

A MSC Cruzeiros toma todas as precauções possíveis para garantir a qualidade dos alimentos servidos aos seus hóspedes. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.

Todos os menus estão sujeitos a alterações dependendo da disponibilidade do produto.

A lista completa de ingredientes dos nossos pratos do menu está disponível à pedido.

Se pretender uma dieta com baixo teor de sódio, por favor contacte o Chefe de Mesa ou o Restaurant Manager.

Balcão de Peixes*

O Mar**

Por favor, confira o quadro para a disponibilidade sazonal.

Todos os nossos pratos principais são servidos com feijões “Gigantes” de Prespes e batatas assadas com limão.

La Pescadería oferece aos clientes uma seleção requintada de peixes e frutos do mar na combinação MIX GRILL.

Uma seleção limitada de nossas opções premium está disponível por um pequeno suplemento, conforme escolha e peso.

Perfeitamente porcionado para desfrutar individualmente ou compartilhar.

A Terra

Todos os nossos pratos principais são servidos com feijão cozido gigante grego de Prespes e batatas gregas assadas com limão.

*Costeletas de cordeiro grelhadas***

Tzatziki

Kebab Giaourtlou

Pão pita grelhado, kebabs de cordeiro e carne, tzatziki

Kota Riganati

Coxas de frango assadas marinadas com iogurte grego, limão, alho, ervas

Kleftiko de Cordeiro

Pernil de cordeiro assado envolto, batatas, tomates, cebolas, queijo Kefalotyri

Molhos

Ladolemono

Salmoriglio

Páprica cremosa defumada

Saltsa tomata

Ervas frescas e tzatziki

Sobremesas

Karydopita

Bolo de nozes com especiarias e sorvete de baunilha

Portokalopita

Torta folhada cítrica com calda de laranja

Baklava

Iogurte grego, mel, pistache

Fruta fresca

Da estação

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

** Nota informativa de saúde pública: lembramos que o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

A MSC Cruzeiros toma todas as precauções possíveis para garantir a qualidade dos alimentos servidos aos seus hóspedes. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.

Todos os menus estão sujeitos a alterações dependendo da disponibilidade do produto.

A lista completa de ingredientes dos nossos pratos do menu está disponível à pedido.

Se pretender uma dieta com baixo teor de sódio, por favor contacte o Chefe de Mesa ou o Restaurant Manager.

Vinhos a Copo



Bruno Paillard, Brut
Reims-França

Berlucchi '61 Saten
Lombardia-Itália

Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG,
Marsuret
Vêneto-Itália

Chablis Premier Cru Montmains les Vieilles Vignes,
Pascal Bouchard
Borgonha-França

Sauvignon Isonzo del Friuli DOC, Tenuta Villanova
Friul-Veneza Júlia-Itália

Pinot Grigio Friuli DOC, Jermann
Friuli Venezia Giulia-Itália

Rosa Vittoria Langhe DOC Rosato,
Castello Santa Vittoria
Piemonte-Itália

Whispering Angel, Château d'Esclans
Côtes de Provence-França

Da Tradição Grega Antiga

Ouzo Plomari 1 garrafa

Ouzo Plomari 1 copo

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento,
por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.
É proibida a compra ou o consumo de álcool para Hóspedes menores de idade pela legislação do respectivo país.

Champanhes & Espumantes

Dom Pérignon Vintage
Épernay-França

Laurent Perrier Brut
Reims-França

Laurent Perrier Cuvée Rosé
Reims-França

Louis Roederer Cristal Brut Millesimé
Reims-França

Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco
Lombardia-Itália

Franciacorta Rosé DOCG, Marchese Antinori
Lombardia-Itália

Vinhos Rosados

Bandol Rosé Domaine Ott, Château de Selle
Côtes de Provence-França

BY.OTT Côtes De Provence Rosé, Domaines Ott
Côtes de Provence-França

Cuvée Lampe de Méduse Cru Classé AOC,
Château Sainte Roseline
Côtes de Provence-França

Tourmaline, Barton & Guestier
Côtes de Provence-França

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento,
por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.
É proibida a compra ou o consumo de álcool para Hóspedes menores de idade pela legislação do respectivo país.

Vinhos Brancos

Aidani PGI Cyclade, Hatzidakis
Santorini, Grécia

Singladuras Albariño DOC, Bodegas Montecillo
Rias Baixas-Espanha

Cigalus Blanc, Gérard Bertrand
Laguedoc-França

Curtefranca Convento Santissima Annunciata DOC, Bellavista
Lombardia-Itália

Grande Cuvée Sancerre Blanc, Baron de Ladoucette
Vale do Loire-França

Meursault, Chartron et Trébuchet
Borgonha-França

Pouilly Fuissé, Chartron et Trébuchet
Borgonha-França

Pouilly-Fumé le Troncsec, Joseph Mellot
Vale do Loire-França

Riesling d'Alsace, Schlumberger
Alsácia-França

Vintage Tunina IGT, Jermann
Friul-Veneza Júlia-Itália

Viura Reserva Viña Monty, Bodegas Montecillo
Rioja-Espanha



Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento,
por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.
É proibida a compra ou o consumo de álcool para Hóspedes menores de idade pela legislação do respectivo país.

