

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

LE GRILL

PTB

Desfrute de um **menu de três pratos*** no **Le Grill**, uma brasserie com estilo francês típico e elegante. Descubra os deliciosos pratos do menu: você pode compartilhar um prato de frutos do mar e saborear um fino corte de Angus. Por fim, descubra uma das nossas sobremesas inspiradas na cozinha tradicional francesa.

PERGUNTE AO SEU GARÇOM SOBRE O PRATO DO DIA!

ENTRADAS

- BURRATA E BETERRABA
Balsâmico envelhecido, molho verde
- CAMARÕES E ABACATE
Alface desfiada, molho de cocktail de conhaque
- TARTELETE DE QUEIJO DE CABRA ASSADA
Compota de mirtilo, raspas de limão
- BOLINHOS DE CARANGUEJO
Caranguejo jumbo, remoulade de Cajun, verduras, limão
- OSTRAS ROCKEFELLER **
1/2 dúzia de ostras, espinafre salteado, bacon
- TUTANO
Cebolas caramelizadas, molho de salsa
- TARTAR DE WAGYU**
Arroz selvagem crocante, coberto com caviar Ossetra
- PRATO DE MARISCOS**
Camarão, siri-azul, lagosta do Maine, vieiras, amêijoas, mexilhões (para dois)

SOPAS E SALADAS

- SOPA DE CEBOLA GRATINADA
Tradicionalmente assada no forno, pão e queijo Gruyère
- BISQUE DE LAGOSTA
Lagosta do Maine, batatas douradas
- SALADA NIÇOISE
Feijão verde, tomate, batatas baby cozidas, atum confitado caseiro, anchovas, ovo cozido, azeitonas Taggiasca
- SALADA CÉSAR, A ORIGINAL!
Alface romana, croutons, Parmigiano Reggiano, anchovas, molho de alho
- SALADA CÉSAR COM FRANGO
*Servido em guéridon
Servido com meio frango alimentado a milho grelhado, sem osso, e bacon entremeado*
- SALADA CÉSAR COM GAMBAS GRELHADAS
*Servido em guéridon
Servida com gambas grelhadas e bacon entremeado*

MOLHOS

- BORDELAISE, PIMENTA, BÉARNAISE**, MOLHO VERDE

PRATOS PRINCIPAIS

Servimos apenas carne bovina Angus certificada, 100% criada naturalmente.

- LAGOSTA INTEIRA E TAGLIATELLE FRESCO CASEIRO
*Servido em guéridon
Molho Nantua, tomate cereja, manjericão*
- MOULES FRITES
Mexilhões pretos cozidos a vapor em molho cremoso de chalota, batatas fritas caseiras
- LINGUADO MEUNIÈRE
Manteiga de limão, salsa, servido com batatas cozidas a vapor
- SALMÃO**
Risotto de cevada e milho, molho verde, limão
- TOMAHAWK**
*1kg
(para dois)*
- FILÉ MIGNON**
230g
- T-BONE**
680 g
- FILÉ DE COSTELA**
400 g
- NEW YORK SIRLOIN**
400 g
- BIFE WAGYU**
- COSTELETA DE VITELA**
340g

PRATO EXCLUSIVO DE WAGYU** (para dois)

TARTARE COM CAVIAR DE ESTURJÃO, BIFE GRELHADO
Mil-folha crocante de batata e alga nori, wasabi fresco marinado, pickles de daikon levemente picante, molho roti com misso

GUARNIÇÕES

PURÉ DE BATATAS COM TRUFAS, ESPINAFRE CREMOSO, CREME DE MILHO, BATATAS FRITAS CROCANTES CASEIRAS, COUVE-FLOR GRATINADA, ESPARGOS GRELHADOS, COUVES DE BRUXELAS ASSADAS

SOBREMESAS

VULCÃO DE CHOCOLATE
Chocolate amargo derretido e sorvete de baunilha

MIL-FOLHAS
Massa crocante, Crème Patissière

SORVETE E SORBET
Pergunte ao seu camareiro sobre a seleção do dia

CHEESECAKE NEW YORK
Morangos frescos, base de biscoito assado, hortelã

BOLACHAS QUENTES DE MANTEIGA DE AMENDOIM
E CHOCOLATE DE LEITE
Gelado de baunilha

*O menu de três etapas inclui: um prato à escolha entre Entradas ou Sopas & Saladas, um Prato Principal, dois acompanhamentos e uma sobremesa.

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 possuem 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. Aconselhamos que a ingestão de carne, aves, frutos do mar, mariscos e ovos crus ou mal cozidos podem aumentar o risco de doenças transmitidas por alimentos. 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.