



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

MENU

Bem-vindo à Ocean Cay, onde frutos do mar frescos são o centro das atenções. Dos sabores delicados às criações marcantes, cada prato celebra a qualidade dos ingredientes e a sofisticação da culinária mediterrânea. Desfrute de uma experiência gastronômica descontraída com um **menu de três pratos*** em um ambiente elegante.

ENTRADAS

VITELLO TONNATO**

Vitela, molho de atum, verduras

TARTAR DE ATUM**

Atum albacora, pepino em conserva, micro rabanete

BOLINHO DE CARANGUEJO GRELHADO

Aioli de limão

POLVO

Assado, homus, tomates semi-secos, molho de salsa e alcaparras

TÁBUA DE FRUTOS DO MAR**

Camarão, siri-azul, lagosta do Maine, vieiras, amêijoas, mexilhões
(para dois)

OSTRAS DA ESTAÇÃO** ½ dúzia

Mignonnettes, limão

*O **menu de três pratos** inclui um prato de **Entradas** ou **Sopas e Saladas**, um de **Pratos Principais**, duas **guarnições** 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: 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. 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.

SOPAS E SALADAS

SALADA NIÇOISE*

Atum escalfado com azeite de oliva, anchova, feijão francês, ovo, salada verde, tomate, batata e azeitona sobre panqueca de grão-de-bico

SALADA SANTORINI

Tomate, hortelã, feta envelhecido em barril, pepino, cebola roxa, alcaparrones, azeitonas, molho de orégano

LIGURE

Minestrone desconstruído, molho pesto caseiro e polpa de tomate San Marzano

GAZPACHO **V**

Sopa espanhola gelada clássica: tomates, pepinos, pimentões, cebolas, vinagre de xerez, azeite

V Vegetariano

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: 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. 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.

PRATOS PRINCIPAIS

MASSA DE FRUTOS DO MAR

Massa de calamarata, frutos do mar, tomate, manjeriçao, pao ralado torrado

POLENTA COM COGUMELOS

Polenta cremosa, cogumelos assados, queijo de cabra

ROBALO

Em crosta de sal grosso, funcho na brasa e ladolemono
(para dois)

SALMÃO**

Salteado, couve-flor carbonizada, milho, oleo de salsa

PRATO DE FRUTOS DO MAR GRELHADOS**

Camaroes, lagosta, atum, robalo, lulas, oleo de alho e salsa

SOLHA

Assada, coracoes de alcachofras na brasa, cogumelos ceps, jus de vitela
500 g

BACALHAU PRETO

cevada com tomate, cebola assada

VITELA**

Filé servido ao ponto, costela de tira laqueada de cozimento lento, cebolinha confitada, velouté de cenoura

GALO

Desossado, marinado com alho doce confit e depois grelhado, com molho rôtí, aioli e batata frita

GUARNIÇÕES

Espinafre jovem no alho

Purê de batata com azeite de oliva extravirgem

Batata assada com limão à grega

Tomates provençais

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: 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. 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.

SOBREMESAS

CRUMBLE

Maçãs Golden, gengibre, sorvete de Fior di Latte

PAVLOVA

Merengue, creme leve, frutas vermelhas, coulis, hortelã fresca

CRÈME BRÛLÉE

Baunilha de Bourbon

TIRAMISÙ

O original!

SORVETE E SORBET

Pergunte ao seu camareiro sobre a seleção do dia

FRUTAS TROPICAIS

Grande seleção no gelo para compartilhar

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: 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. 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.

VINHOS BRANCOS



SINGLADURAS ALBARIÑO DOC, BODEGAS MONTECILLO
Rias Baixas-Espanha

CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS LES VIEILLES VIGNES, PASCAL BOUCHARD
Borgonha-França

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC TRADITION, DOMAINE GUY MOUSSET
Vale do Rhône-França

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

PINOT GRIGIO FRIULI DOC, JERMANN
Friuli Venezia Giulia-Itália

POUILLY-FUMÉ LE TRONCSEC, JOSEPH MELLOTT
Vale do Loire-França

RIBOLLA GIALLA FRIULI COLLI ORIENTALI DOC, LE VIGNE DI ZAMÒ
Friul-Veneza Júlia-Itália

RIESLING D'ALSACE, SCHUMBERGER
Alsácia-França

VINTAGE TUNINA IGT, JERMANN
Friul-Veneza Júlia-Itália

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

BERLUCCHI '61 SATEN
Lombardia-Itália

CRÉMANT D'ALSACE AOC BRUT, DOMAINE GRUSS & FILS
Alsácia-França

FRANCIACORTA ROSÉ DOCG, MARCHESE ANTINORI
Lombardia-Itália

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG, ANERI
Vêneto-Itália

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 TINTOS



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC, ALLEGRINI
Vêneto-Itália

BORDEAUX ROUGE, CHÂTEAU BEL AIR
Bordéus-França

CHÂTEAU RAHOUL ROUGE AOC GRAVES
Bordéus-França

CÔTES DU RHÔNE, E. GUIGAL
Vale do Rhône-França

MALBEC, TERRAZAS DE LOS ANDES
Mendoza-Argentina

MARGAUX DE BRANE CANTENAC, HENRI LURTON
Bordéus-França

PINOT NERO RISERVA TRATTMANN DOC, GIRLAN
Trentino-Alto Adige-Itália

PINOÇAGE BOSSTOK, FAMILY WINE M.A.N.
Paarl-África do Sul

POMEROL, CHÂTEAU BEAUREGARD
Bordéus-França

TAURASI RADICI DOCG, MASTROBERARDINO
Campânia-Itália

VINHOS ROSADOS

BY.OTT CÔTES DE PROVENCE ROSÉ, DOMAINES OTT
Côtes de Provence-França

CÔTE DES ROSES ROSÉ, GÉRARD BERTRAND
Languedoc-França

TOURMALINE, BARTON & GUESTIER
Côtes de Provence-França

ROSÉ D'ANJOU, BARTON & GUSTIER
Vale do Loire-França

WHISPERING ANGEL, CHÂTEAU D'ESCLANS
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.

