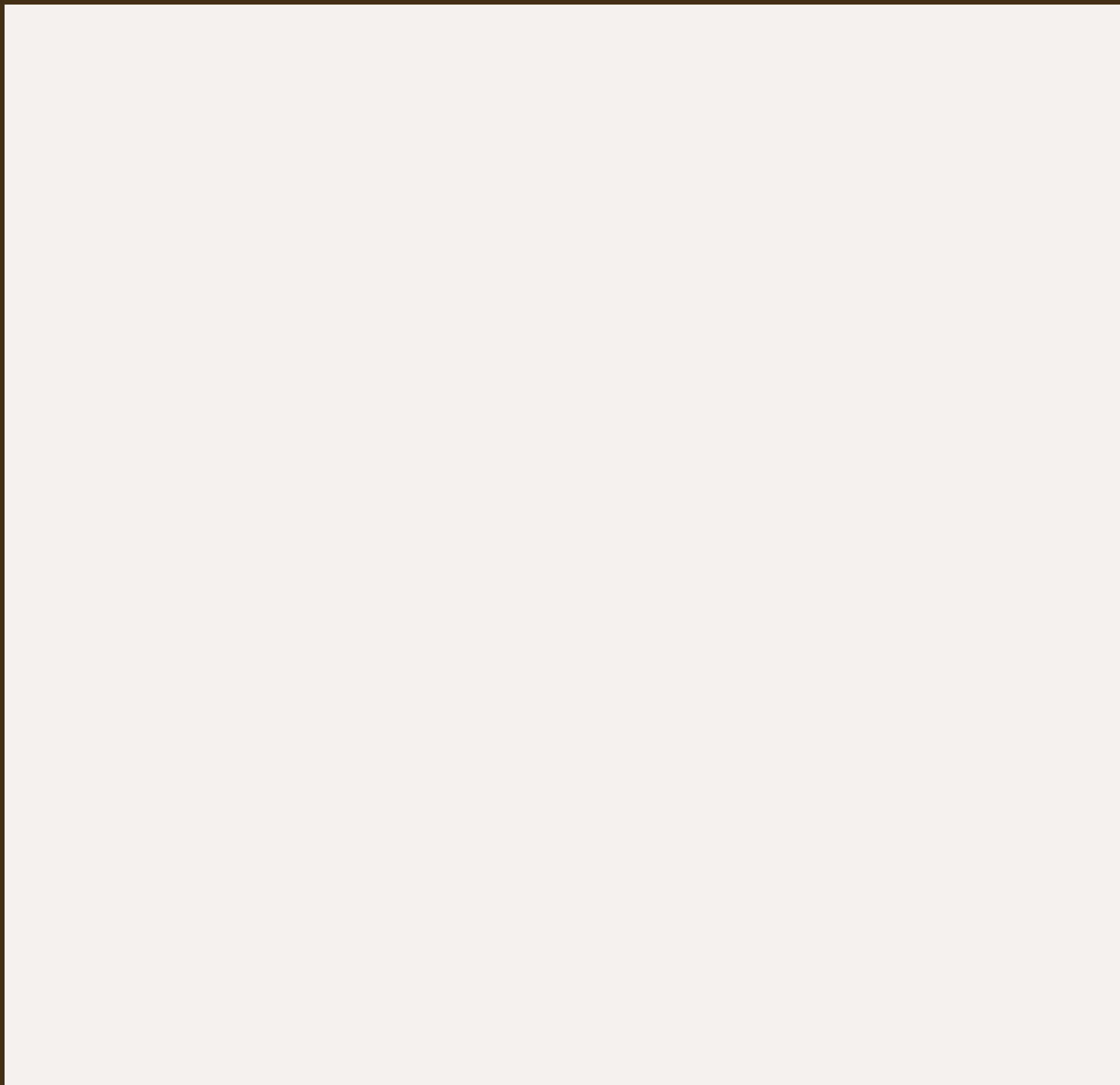




Menú disponible solo como referencia.
Los menús están sujetos a cambios
y serán reconfirmados una vez a bordo

MENU



EXPERIENCIA CULINARIA ASIÁTICA

El paquete "Dining Experience package" incluye la Experiencia Culinaria Asiática. Si has adquirido un paquete "Dining Experience", puedes reemplazar un plato de esta selección con otro del menú a la carta descontado del 50% o eventualmente también puedes añadir un plato pagando su precio completo.

1 Snack o Ensalada

1 Tempura o Sopa y Arroz

1 Plato Combinado

All Nigiri o Sushi Deluxe

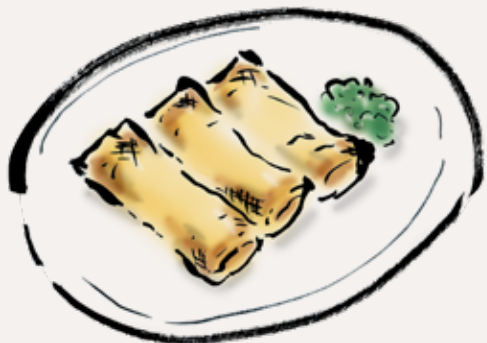
1 Plato Principal

Sake Teriyaki o Toru Teriyaki o Gyu Niku Teriyaki

1 Postre

Matcha

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.
* Aviso de Salud Pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.
Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.



SNACKS

EDAMAME

aceite de sésamo picante, limón

HARUMAKI FRESCO

rollitos de papel de arroz de gambas y verduras frescas, salsa de cacahuete

HARUMAKI CRUJIENTE

rollitos de primavera de verduras asiáticas de temporada, salsa agrídulce

KIMCHI

col marinada ligeramente picante, zanahoria, daikon

TSUKUNE**

albóndigas de pollo



ENSALADAS

ALGAS

algas, daikon, zanahoria, cebolla roja, cebolleta, semillas de sésamo

KAISO

papaya, zanahoria, kataifi, cebollino, shiso, aliño ponzu

SAKURA

aliño de sésamo y yuzu

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de Salud Pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.



TEMPURA

Servido con salsa de daikon y jengibre

YASAI

verduras de temporada, setas

KAITO

langostinos, verduras de temporada, champiñones, jengibre



SOPA Y ARROZ

SOPA DE MISO

tofu, wakame, crujientes de tempura, cebolleta

ARROZ FRITO CON LANGOSTA**

langosta, verduras, jengibre, cebollín

ARROZ AL VAPOR**

japonés blanco o integral

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de Salud Pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.



PLATOS PRINCIPALES

SAKE TERIYAKI*

Salmón a la parrilla, salsa teriyaki, arroz al vapor, verduras salteadas

TORI TERIYAKI

Pollo a la parrilla, salsa teriyaki, arroz al vapor, verduras salteadas

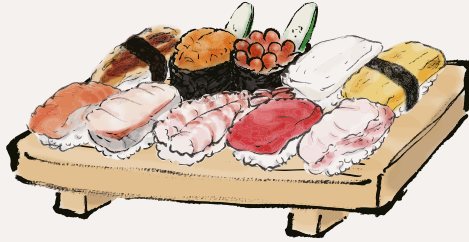
GYU NIKU TERIYAKI*

Filet de ternera Angus, salsa teriyaki, arroz al vapor, verduras salteadas

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de Salud Pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.



PLATOS COMBINADOS ESPECIALES

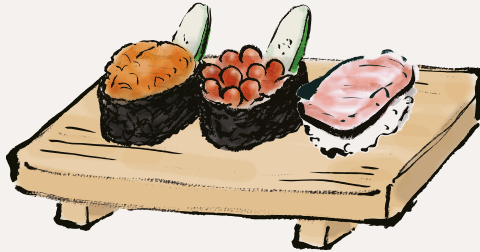
SELECCIÓN DE NIGIRI*

10 piezas de nigiri a elegir

SUSHI DELUXE*

8 piezas de nigiri, 1 maki, 1 temaki a elegir

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.
* Aviso de Salud Pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.
Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.



NIGIRI

2 PIEZAS

SAKE*

Salmón

EBI

Gamba cocida

TAI*

Dentón

HAMACHI*

Pez limón japonés

TAKO

Pulpo

UNAGI

Anguila asada y glaseada

AMA EBI*

Gamba cruda

MAGURO*

Atún aleta amarilla

SASHIMI

5 PIEZAS

SAKE*

Salmón

EBI

Gamba cocida

TAI*

Dentón

HAMACHI*

Pez limón japonés

TAKO

Pulpo

UNAGI

Anguila asada y glaseada

AMA EBI*

Gamba cruda

MAGURO*

Atún aleta amarilla

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.
* Aviso de Salud Pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.
Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.



TEMAKI

KANI KAPPA

Surimi de cangrejo, pepino

SAKE ABOKADO*

Salmón ahumado, aguacate

CHUUKARA TAI*

Dentón, salsa picante, puerros

IKURA*

Huevas de salmón, espárragos

SAKE-KAWA*

Piel crujiente de salmón y masago

CHUUKARA MAGURO*

Atún aleta amarilla, salsa picante, puerros

MAKI

SAKE MAKI*

Salmón

KAPPA MAKI

Pepino

KANI MAKI

Surimi de cangrejo

TAI MAKI*

Dentón

KABOCHA MAKI

Calabaza

MAGURO MAKI*

Atún aleta amarilla

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.
* Aviso de Salud Pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.
Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.



POSTRES

MATCHA

flan de té verde matcha, compota de bayas de goji y frambuesas

TAPIOCA

perlas de tapioca, leche de coco, jaca, castañas de agua, hielo picado

HELADO

matcha, judías rojas azuki, sésamo negro

FRUTAS Y MATCHA KAITO

Helado casero de té verde, fruta fresca de temporada

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.
* Aviso de Salud Pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.
Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.



Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

* Aviso de Salud Pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto.

