



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

## ENTREMESES

### BURRATA Y ENSALADA DE REMOLACHA

*Vinagre balsámico añejo*

### ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

*Lechuga romana, picatostes, Parmigiano Reggiano*

### ENSALADA PICADA DE LA CASA

*Beicon ahumado, huevos, nueces especiadas, queso cheddar añejo*

### PALMITOS

*Aguacate, tomates, vinagreta de frambuesa*

### CÓCTEL DE GAMBAS\*

*Salsa cóctel y Louis*

### TARTA DE QUESO DE CABRA AL HORNO

*Compota de arándanos, cáscaras de limón*

### PASTELITOS DE CANGREJO

*Carne de cangrejo, salsa remoulade con cajún, lechugas, limón*

### OSTRAS ROCKEFELLER

*Media docena de ostras, espinacas salteadas, beicon*

## SOPAS

### SOPA DE TOMATE AHUMADO

*Queso cheddar blanco añejo a la parilla*

### SOPA CHOWDER DE LANGOSTA

*Bogavante de Maine, beicon ahumado, patatas*

## ENTRANTES DESTACADOS

### CAVIAR\*

*30 g con acompañamientos*

### BANDEJA DE MARISCOS\*

*Gambas, Cangrejo rojo, bogavante de Maine, vieiras, ostras, almejas, mejillones*

### TUÉTANO\*

*Cebollas caramelizadas, salsa de perejil*

### SLIDERS DE KOBE\*

*Mini burger de carne Kobe, queso cheddar añejo brioche, cebolla caramelizada*

### HUEVOS A LA DIABLA CON FOIE-GRAS

*Crujiente de pollo, alioli de hierbas*

## ENTRANTES

### POLLO ASADO ALIMENTADO CON MAÍZ

*Succotash de maíz y judías de lima, en su propio jugo*

### VIEIRAS BENEDICT\*

*Salsa holandesa, beicon, tortitas de patata crujientes, espinacas*

### CARBONERO

*Arroz salvaje, tomates cherry, mantequilla marrón con nueces*

### SALMÓN ROJO\*

*Risotto de cebada y maíz, salsa verde, limón*

## FILETES\*

*Una selección de nuestra ternera se madura en seco en nuestras instalaciones entre 21 y 28 días. Solo servimos ternera Angus certificada 100 % natural.*

### TOMAHAWK CURADO PARA DOS (1 Kg)

*FILETE TIERNO (340 g)*

*FILET MIGNON (230 g) / (340 g)*

*T-BONE CURADO (680 g)*

*OJO DE LA COSTILLA (570 g)*

*LOMO NEW YORK SIRLOIN (400 g)*

*BISONTE AMERICANO (450 g)*

*CHULETAS DE CORDERO DOBLES (400 g)*

**UN ACOMPAÑAMIENTO DE TU ELECCIÓN SERÁ INCLUIDO CON CADA PEDIDO DE CARNE**

**TODOS LOS FILETES SE PUEDEN COMBINAR CON CRUSTÁCEOS\***  
*Carne de cangrejo a la Oscar o cola de langosta o langostinos jumbo*

## SALSAS

**SALSA DE SETAS DEL BOSQUE / DE PIMIENTA / CHIMICHURRI / BÉARNAISE\***

## GUARNICIONES

**MACARRONES Y QUESO / PURÉ DE PATATAS AHUMADAS / ESPINACAS A LA CREMA / MAÍZ CREMOSO CON JALAPEÑOS / PATATAS FRITAS CRUJIENTES / COLIFLOR ASADA / AROS DE CEBOLLA / ESPÁRRAGOS / COLES DE BRUSELAS / PATATA AL HORNO**

## POSTRES

### VOLCÁN DE CHOCOLATE

*Pastelillo de chocolate negro derretido y helado de vainilla*

### TARTA DE PLÁTANO Y DÁTILES

*Salsa de tofe con ron, helado de plátano y cáscaras de naranja confitadas*

### TARTA DE QUESO AMERICANA

*Fresas frescas, base de galletas tostadas, menta*

### GALLETA DE MANTEQUILLA DE CACAHUETE Y CHOCOLATE CON LECHE

*Helado de vainilla*

### HELADOS Y SORBETES

*Pregunte a su camarero por la selección diaria*

*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.*



Bienvenido a Butcher's Cut, un entorno accesible y cómodo, colmado de chuletas. Este asador de estilo americano ofrece unas bases sólidas para disfrutar de una experiencia memorable con un toque de personalidad. El asador celebra el patrimonio artesanal de América combinado con la maestría del carnicero. La influencia americana y la sabiduría de la edad se dejan notar en los cócteles. El menú está inspirado en las Grandes Llanuras, pero también ofrece especialidades de carne de todo el mundo. La lista de vinos es innovadora. Sumérgete en la tradición con una ventana abierta hasta nuestros días.

## BRUNCH

*Abierto desde las 10 hasta las 14 en días seleccionados. Por favor verifica con tu camarero.*

### THE BREAKFAST CLUB\*

*Un sándwich con huevo frito y jamón con aguacate, cheddar derretido y mayonesa de tabasco en un panecillo de brioche, servido con patatas hash brown y fruta de temporada*

### TORTILLA MEDITERRÁNEA\*

*A su elección con: pimientos asados, tomate seco, setas salteadas, cebolla, albahaca, cubierto con queso feta, servida con patatas hash brown y fruta de temporada*

### CARNITAS DE LA CASA TATER TOT DE BATATA\*

*Paleta de cerdo estofada, huevo escalfado, pimienta asado, cebolla, salsa de jalapeños asados, cilantro fresco*

### POLLO DE CORRAL Y PANECILLO\*

*Crujiente pollo frito, beicon, huevo frito y panecillo de buttermilk casero con sirope de arce especiado con salsa cajún*

### TORTITAS CON ARÁNDANOS SILVESTRES

*Con compota de arándanos, nata montada y mantequilla casera de sirope de arce y beicon*

### TOSTADA FRANCESA CON FRESAS

*Cubiertas con nuestra compota casera templada de fresas y nata fresca montada*

### BAGEL & LOX\*

*Con salmón ahumado, queso crema, cebolla roja fresca, eneldo y alcaparras*

## BATIDOS

*Pídenos tu sabor favorito y nosotros haremos lo posible para satisfacer tu petición*

### CARRITO BLOODY MARY

*Cóctel a su pedido, servido al lado de su mesa*

### ZUMO DE FRUTA FRESCA

*Pregunte a su camarero por la selección diaria*

## EXPERIENCIA CULINARIA

Elige tres platos de la Experiencia Culinaria. Un plato de la sección Entremeses o Entrantes Destacados o Sopa, otro plato de la sección Entrantes o Filetes y escoger un postre. Si has adquirido un paquete que comprende la Experiencia Culinaria de este restaurante, puedes además remplazar un plato de esta selección con otro del menú a la carta de la sección correspondiente descontado del 50% o eventualmente también puedes añadir un plato pagando su precio completo.

### ENTREMESES

#### BURRATA Y ENSALADA DE REMOLACHA

*Vinagre balsámico añejo*

#### ENSALADA CÉSAR CLÁSICA

*Lechuga romana, picatostes, Parmigiano Reggiano*

#### ENSALADA HOUSE CHOP

*Beicon doble ahumado, huevos, nueces especiadas, queso cheddar añejo*

#### PALMITOS

*Aguacate, tomates, vinagreta de frambuesa*

#### CÓCTEL DE GAMBAS\*

*Salsa cóctel y Louis*

#### TARTA DE QUESO DE CABRA AL HORNO

*Compota de arándanos, cáscaras de limón*

### ENTRANTES DESTACADOS

#### TUÉTANO\*

*Cebollas caramelizadas, salsa de perejil*

#### HUEVOS A LA DIABLA CON FOIE-GRAS

*Crujiente de pollo, alioli de hierbas*

### SOPA

#### SOPA DE TOMATE AHUMADO

*Queso cheddar blanco añejo a la parilla*

### ENTRANTES

#### POLLO ASADO ALIMENTADO CON MAÍZ

*Succotash de maíz y judías de lima, en su propio jugo*

#### SALMÓN ROJO\*

*Risotto de verduras y maíz, salsa verde, limón*

### FILETES\*

*Solo servimos ternera Angus certificada 100 % natural.*

#### FILET MIGNON (230 g)

#### LOMO NEW YORK SIRLOIN (400 g)

#### CHULETAS DE CORDERO DOBLES (400 g)

*Todos los filetes están acompañados por una salsa y una guarnición a tu elección.*

### POSTRES

#### VOLCÁN DE CHOCOLATE

*Pastelillo de chocolate negro derretido y helado de vainilla*

#### TARTA DE PLÁTANO Y DÁTILES

*Salsa de tofe con ron, helado de plátano y cáscaras de naranja confitadas*

#### TARTA DE QUESO AMERICANA

*Fresas frescas, base de galletas tostadas, menta*

#### GALLETA DE MANTEQUILLA DE CACAHUETE Y CHOCOLATE CON LECHE

*Con helado de vainilla*

### HELADOS Y SORBETES

*Tres bolas de helado a tu elección: pregunte a su camarero por la selección diaria*

*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.*

