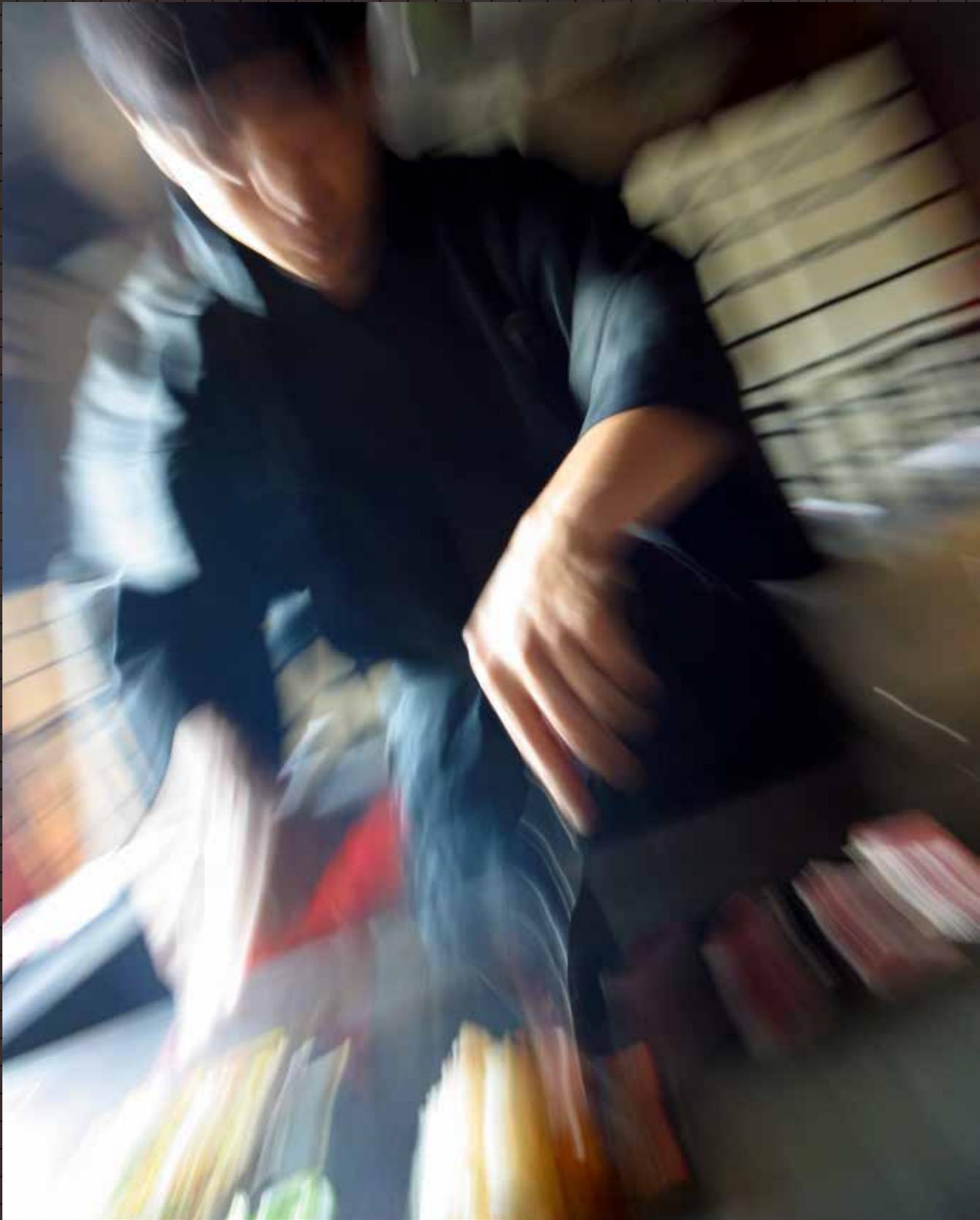


海渡

海渡
TEPPENYAKI

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



Nuestra mesa Teppanyaki te propone una auténtica experiencia Teppanyaki combinando un conjunto de descubrimientos de sabores. La palabra «teppanyaki» deriva de «teppan», que significa placa de hierro, y «yaki», que significa parrilla. Se trata de un arte culinario único, donde verás cómo los chefs expertos preparan y cocinan los mejores ingredientes delante de ti. Disfruta de la magia del teppanyaki: ¡una fiesta para los ojos y el paladar!



Las fotos de este menú son indicativas.

Geisha

SUSHI Y SASHIMI*

TEMPURA GEISHA

LECHUGAS VARIADAS, HORTALIZAS, SALSA GOMA DE SÉSAMO

SOPA DE MISO BLANCO, TOFU DE SEDA, ALGA WAKAME

FILET DE RÓBALO

ARROZ FRITO CON HUEVO

PECHUGA DE POLLO

Todo ello acompañado con verduras de temporada, setas del bosque

PIÑA CARAMELIZADA, HELADO DE JENGIBRE, MENTA

Samurái

SUSHI Y SASHIMI*

TEMPURA SAMURAI

LECHUGAS VARIADAS, HORTALIZAS, SALSA GOMA DE SÉSAMO

SOPA DE MISO BLANCO, TOFU DE SEDA, ALGA WAKAME

SALMÓN ESCOCÉS, LANGOSTINOS TIGRE*

ARROZ FRITO CON HUEVO

LOMO*

Todo ello acompañado con verduras de temporada, setas del bosque

PIÑA CARAMELIZADA, HELADO DE JENGIBRE, MENTA

Emperador

SUSHI Y SASHIMI*

TEMPURA EMPERADOR

LECHUGAS VARIADAS, HORTALIZAS, SALSA GOMA DE SÉSAMO

SOPA DE MISO BLANCO, TOFU DE SEDA, ALGA WAKAME

ATÚN DE ALETA AMARILLA AL ESTILO TATAKI, ESCALOPE JAPONÉS, MEDIA

LANGOSTA DE MAINE*

ARROZ FRITO CON HUEVO

SOLOMILLO DE TERNERA*

Todo ello acompañado con verduras de temporada, setas del bosque

PIÑA CARAMELIZADA, HELADO DE JENGIBRE, MENTA

Mejore su experiencia teppanyaki Samurái o Emperador reemplazando el lomo o el solomillo de ternera con carne de res Wagyu 100% certificada por 30 € adicionales. Pregunte a su camarero por disponibilidad y detalles.

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.

Vegetariano

SUSHI VEGETARIANO

TEMPURA DE VERDURAS

LECHUGAS VARIADAS, HORTALIZAS, SALSA GOMA DE SÉSAMO

SOPA DE MISO BLANCO, TOFU DE SEDA, ALGA WAKAME

ROLLOS CON GLASEADO DE HUEVO

ARROZ FRITO CON HUEVO

FILETE DE TOFU CON SÉSAMO

Todo ello acompañado con verduras de temporada, setas del bosque

PIÑA CARAMELIZADA, HELADO DE JENGIBRE, MENTA

Menú infantil

SUSHI ESPECIAL PARA NIÑOS

TEMPURA DE VERDURAS PARA NIÑOS

LECHUGAS VARIADAS, HORTALIZAS, SALSA GOMA DE SÉSAMO

SOPA DE MISO BLANCO, TOFU DE SEDA, ALGA WAKAME

POLLITO TERIYAKI

VERDURAS DE TEMPORADA

ARROZ FRITO CON HUEVO

PIÑA CARAMELIZADA, SORBETE Y HELADO

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

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

 MSC



MSC CONTRIBUYE A LA
CONSERVACIÓN DEL ATÚN ROJO

