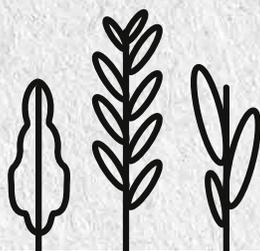
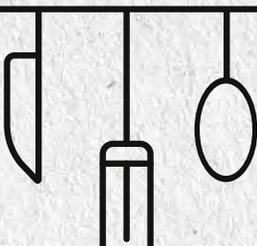


CHEF'S



GARDEN KITCHEN



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

MENU



Rúcula



Col



Colinabo



Albahaca



Col rizada



Remolacha roja



Col china



Brócoli

Microgranjas

Cultivamos todas nuestras microverduras a bordo con técnicas de cultivo hidropónico sostenibles, como se muestra en el comedor.



Mezcla gourmet



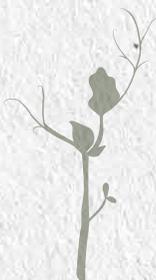
Rábano rojo



Berza



Mostaza castaña



Brotes de guisantes



Rúcula wasabi



Mezcla picante

Niklas Ekstedt

El galardonado chef de renombre internacional Niklas Ekstedt es restaurador, autor de libros de cocina y un popular personaje televisivo.

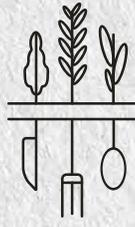
Niklas es pionero de la gastronomía nórdica y la cocina a fuego vivo. Tras pasar un tiempo en El Bulli, The Fat Duck y el Charlie Trotter de Chicago, que ya cerró sus puertas, en 1999 y con 21 años abrió con éxito su restaurante debut, Niklas, seguido por Niklas i Viken en 2003.

Después de la emisión de su programa de cocina Mat en la televisión nacional sueca, sintió que era hora de retomar sus raíces suecas y abrió las puertas de su restaurante de cocina a fuego vivo Ekstedt en 2011.

Ekstedt, que cuenta con una estrella Michelin desde 2013, sigue siendo uno de los principales destinos gastronómicos de Suecia.

Las innovadoras recetas y técnicas del Ekstedt, símbolo del boom gastronómico de Estocolmo, han tenido un profundo impacto en la escena culinaria mundial.

Niklas aporta su reconocida experiencia gourmet a MSC Cruceros para que degustes un menú exclusivo e inolvidable.



MENU

Disfruta de tu experiencia gastronómica con un **menú de tres platos**. * Te proponemos el **menú descubrimiento del chef** en el mostrador de la cocina. ¡Solo hay 4 plazas! Solicítanos que organicemos tu experiencia.

ENTRANTES

Espárragos, setas de cardo salteadas, emulsión de mantequilla tostada, yema de huevo curada, avellanas

Ceviche de vieiras, colirrábano encurtido, pícea, arándanos rojos, pomelo**

Langosta hervida fría, verbena, tomates tipo heirloom, uvas encurtidas**

Tartar de ternera Black Angus, pan de centeno, patatas fritas con pimienta negra, ensalada de microverduras**

Remolacha asada a la sal, queso de cabra, frutas del bosque, trigo sarraceno, brioche templada

Atún crudo, anguila ahumada, palmito, arroz salvaje, algas marinas**

PLATOS PRINCIPALES

Cuarto de cordero asado, pechuga confitada, espárragos blancos, apio-nabo ahumado**

Solomillo de Wagyu a la parrilla, coles de Bruselas, berenjenas, tuétano de ternera ahumado**

Rodaballo asado con espina, puerros al azafrán, verduras de temporada, pistacho, espuma de mejillón negro**

Costilla de ternera glaseada, endibia, puré de coliflor, cebolla agri dulce

Bacalao negro hervido con mantequilla, acelga arcoiris, caviar, puré de patatas con rábano picante**

Colas de langostino salteadas, zanahoria, caviar cítrico, caldo aromatizado**

Empanadilla de alcachofa de Jerusalén al horno, lascas de champiñón blanco, espinacas, salsa blanquette

POSTRES

Merengue, espino amarillo, chocolate blanco, verbena

Mousse de chocolate caliente, avena, haba tonka, frambuesas

Tarta de almendras, ruibarbo, chocolate blanco tostado, helado de abedul

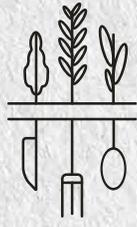
Suflé de setas, arándanos, helado de leche*

***El menú de tres platos incluye un entrante, un plato principal y un postre.**

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.



VINOS EN COPA

Bruno Paillard, Brut
Reims-Francia

Laurent Perrier Brut
Reims-Francia

Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG,
Marsuret
Véneto-Italia

Cigalus Blanc, Gérard Bertrand
Languedoc-Francia

Pouilly Fuissé, Chartron et Trébuchet
Borgoña-Francia

Sauvignon Isonzo del Friuli DOC, Tenuta Villanova
Friuli Venezia Giulia-Italia

Barolo Classico DOCG, Brandini
Piamonte-Italia

Côtes du Rhône, E. Guigal
Valle del Ródano-Francia

Protos Roble
Ribera del Duero-España

CHAMPAÑES & ESPUMANTES

Bruno Paillard, Brut
Reims-Francia

Dom Pérignon Vintage
Épernay-Francia

Laurent Perrier Brut
Reims-Francia

Louis Roederer Cristal Brut Millesimé
Reims-Francia

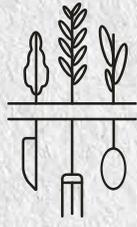
Palmer Grands Terroirs
Reims-Francia

Palmer Rosé Solera
Reims-Francia

Berlucchi '61 Saten
Lombardía-Italia

Ferrari Perlé Brut Millesimato Trento DOC, F.lli Lunelli
Trentino-Alto Adigio-Italia

Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG,
Marsuret
Véneto-Italia



VINOS BLANCOS

Châteauneuf-du-Pape Blanc Tradition,
Domaine Guy Mousset
Valle del Ródano-Francia

Cervaro della Sala IGT,
Tenuta Castello della Sala Marchesi Antinori
Umbría-Italia

Cigalus Blanc, Gérard Bertrand
Languedoc-Francia

Director's Chardonnay, Francis Coppola
Sonoma County-California

Hermitage Blanc Chevalier Sterimberg,
Maison Paul Jaboulet Aîné
Valle del Ródano-Francia

Pouilly Fuissé, Chartron et Trébuchet
Borgoña-Francia

Puligny-Montrachet, Jean Louis Chavy
Borgoña-Francia

Riesling Origin, Saint Clair
Marlborough-Nueva Zeland

Riverbank Riesling, Wente
Valle de Napa-California

Sauvignon Blanc Pioneer Block 20, Saint Clair
Marlborough-Nueva Zelanda

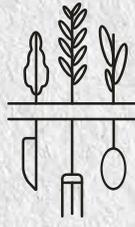
Sauvignon Isonzo del Friuli DOC, Tenuta Villanova
Friuli-Venecia Julia-Italia

Torrentes, The Apple Doesn't Fall Far From the Tree,
Matias Riccitelli
Vale de Uco-Argentina

VINOS ROSADOS

Clos du Temple Rosé, Gérard Bertrand
Languedoc-Francia

Rosa Vittoria Langhe DOC Rosato,
Castello Santa Vittoria
Piamonte-Italia



VINOS TINTOS

Alta Malbec, Catena Zapata
Mendoza-Argentina

Aloxe-Corton, Domaine Latour
Borgoña-Francia

Barbera d'Alba Rocche del Santo, Agricola Brandini
Piemonte-Italia

Barolo Classico DOCG, Brandini
Piamonte-Italia

Château Rahoul Rouge AOC Graves
Burdeos-Francia

Chidio Primitivo del Salento, Masseria Cuturi 1881
Apulia-Italia

Clos d'Ora Minervois-La Livinière, Gérard Bertrand
Languedoc-Francia

Côtes du Rhône, E. Guigal
Valle del Ródano-Francia

Gevrey-Chambertain, Chartron et Trébuchet
Borgoña-Francia

Protos Roble
Ribeira del Duero-España

Volnay, Chartron et Trébuchet
Borgoña-Francia

Vosne-Romanée, René Cacheux
Borgoña-Francia



