



Dinner Cruise Menu

Copa de Prosecco
Panecillo de la casa, aioli, aceite de oliva y sal marina

CARNE

Pastrami de ternera casero con ensalada de apio y salsa de tomate

Sopa de guisantes con apionabo ahumado

Ternera troceada con crema de picadillo de pastinaca y jugo de trufa

PESCADO

Bomba de salmón ahumado relleno de patatas roseval asada y crema wasabi

Sopa de guisantes con apionabo ahumado

Lasaña con solla, salmón, espinaca silvestre, pasta negra y salsa antiboise

PLATOS VEGETARIANOS

Aguacate con baharat (especias árabes), yogur de cabra y salsa de judías verdes

Sopa de guisantes con apionabo ahumado- vega

Pila de verdura gratinada con ragout de setas

NIÑOS

Carpaccio de carne

Sopa de tomate con palitroques

Salchicha o hamburguesa

Patatas fritas con verduras

Bomba de mousse de chocolate con crema de Grand Marnier y compota de kumquats

Sorpresa infantil

Café y té

Dulces caseros variados

LOVERS canal cruises

