

# Be Our Guest Restaurant

## Menú para el Desayuno

Parque Temático Magic Kingdom, Fantasyland

Comida Informal

Horarios de Comida\_\_

\_\_Desayuno\_\_

### Platos Principales

#### Banquete à la Gaston

Huevos revueltos, tocineta, salchicha y papas asadas, servidas con frutas frescas

\$28.00

#### Surtido de carnes curadas y queso

Jamón alpino ahumado, jamón serrano, sopressata y queso, servido con mermelada y fruta fresca en una baguette tostada

\$28.00

#### Sándwich abierto de tocineta y huevo\*

Huevos escalfados, tocineta ahumada en madera de manzano y queso brie sobre un croissant tostado, servido con fruta fresca. \*Esto puede contener ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades a través de los alimentos

\$28.00

#### Croque Madame\*

Sándwich abierto de jamón, cubierto con un huevo frito, queso gruyère y salsa bechamel, servido con fruta fresca y una selección de productos de pastelería. \*Esto puede contener ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades a través de los alimentos.

\$28.00

#### Revuelto de clara de huevo

Servido con salchicha de pollo, tomates asados y frutas frescas

\$28.00

#### Quiche de verduras

Hongos, zucchini, pimienta, cebolla y quiche de cebolla de verdeo, servido con fruta fresca y una selección de productos de pastelería

\$28.00

#### Rosquilla de croissant

Rosquilla frita cubierta con salsa de banana y caramelo, crema pastelera y ganache de chocolate, servido con fruta fresca y una selección de productos de pastelería

\$28.00

### Bebidas

#### Copa del castillo de recuerdo

Copa de recuerdo luminosa con tema de castillo con opción de bebida en fuente.

\$15.00

#### Copa Be Our Guest

Copa Be Our Guest con una bebida de la fuente, a elección.

\$5.00

<b>Agua Dasani en botella</b>	<b>\$3.50</b>
<b>Smartwater®</b>	<b>\$5.50</b>
<b>Agua Perrier</b>	<b>\$4.50</b>
<b>Fuente de sodas frías para adultos</b> Autoservicio de fuente de sodas frías, 22 oz	<b>\$3.99</b>
<b>Bebidas calientes para adultos</b> Autoservicio de café o chocolate caliente recién hechos.	<b>\$3.29</b>
<b>Leche baja en grasa</b>	<b>\$1.99</b>
<b>Leche chocolatada Nesquik® de Nestlé®</b>	<b>\$2.99</b>
<b>Mimosa</b>	<b>\$10.00</b>
<b>Bellini de melocotón</b>	<b>\$10.00</b>
<b>Sangría con vino tinto Beso Del Sol</b>	<b>\$10.00</b>
<b>Schöfferhofer Hefeweizen de pomelo rosado, Alemania 16 oz</b>	<b>\$10.00</b>
<b>Stella Artois, Bélgica</b>	<b>\$9.00</b>
<b>Kronenbourg 1664, Francia</b>	<b>\$9.00</b>
<b>Charles de Fère Cuvée Jean-Louis Blanc de Blancs Brut, Francia</b>	<b>\$9.00</b>
<b>Dr. Loosen Dr. L Riesling, Mosel</b>	<b>\$10.00</b>
<b>Cambria Katherine's Vineyard Chardonnay, Santa Maria Valley</b>	

\$12.00

**Georges Duboeuf Beaujolais-Villages, Francia**

\$9.00

**Simi Cabernet Sauvignon, valle Alexander**

\$16.00

### Postres

#### **Cupcake del amo**

Bizcocho de chocolate cubierto con "Materia Gris" especial de Lumiere

\$4.99

### Comidas para Niños

#### **Crepes de Cogsworth**

Relleno con yogur, bayas frescas y espuma de frutos rojos, servido con una selección de productos de pastelería.

\$15.00

#### **Avena tostada de Philippe**

Avena cortada servida con pasas rubias, azúcar negra y una selección de productos de pastelería

\$15.00

#### **Tostada francesa de Fifi**

Pan brioche servido con fruta fresca y una selección de productos de pastelería

\$15.00

#### **Huevos revueltos de Maurice\***

Servido con tocineta ahumada en madera de manzano, fruta fresca y una selección de productos de pastelería. \* Esta opción puede incluir ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades a través de los alimentos.

\$15.00

#### **Cereales de Chip con frutas frescas**

Cereales a elección con leche, fruta fresca y una variedad de productos de pastelería

\$15.00

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

### Menú para el Almuerzo

Parque Temático Magic Kingdom, Fantasyland

Comida Informal

Horarios de Comida...

Almuerzo...

### Sopas

#### **Sopa de cebolla a la francesa**

Sopa de cebolla francesa.

\$7.99

#### **Sopa de puerro y papa**

Opción para vegetarianos Sopa de puerros y papas

\$5.99

## Platos Principales

### Cerdo braseado (al estilo Coq Au Vin)

Cerdo cocinado a fuego lento con vegetales, hongos y tocineta, con puré de papas y jardinera de judías verdes

**\$16.99**

### Sándwich con salsa francesa\*

Servido en una baguette con salsa y papas fritas \*Esta opción puede incluir ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades a través de los alimentos.

**\$16.99**

### Croque Monsieur

Sándwich asado de queso gruyer y jamón en rodajas, y guarnición de papas fritas con salsa blanca.

**\$14.99**

### Quiche de verduras

Tarta de setas, calabacín, pimiento, cebolla y cebollines, servida con lechuga de hojas pequeñas con vinagreta de champán.

**\$12.99**

### Ensalada de quínoa

Ensalada de quínoa con judías verdes frías, papas, aceitunas, pimientos asados, remolachas doradas y tomates.

**\$12.99**

### Ensalada de atún Niçoise\*

Atún dorado con judías verdes frías, papas alargadas, olivas, pimientos asados, tomates, huevo escalfado y alioli de azafrán. \*Esto puede contener ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades a través de los alimentos.

**\$16.99**

### Sándwich de pavo cortado

Sándwich de pavo en rodajas que se sirve en pan baguette, con mayonesa de Dijón y guarnición de papas fritas.

**\$15.99**

### Sopa de cebolla a la francesa

Sopa de cebolla francesa.

**\$7.99**

### Sopa de puerro y papa

Opción para vegetarianos Sopa de puerros y papas

**\$5.99**

## Bebidas

### Copa del castillo de recuerdo

Copa de recuerdo luminosa con tema de castillo con opción de bebida en fuente.

**\$18.00**

### Copa Be Our Guest

Copa Be Our Guest con una bebida de la fuente, a elección.

**\$8.00**

### Fuente de sodas frías para adultos

Autoservicio de fuente de sodas frias, 22 oz	\$3.99
<b>Bebidas calientes para adultos</b> Autoservicio de café o chocolate caliente recién hechos.	\$3.29
<b>Agua Dasani en botella</b>	\$3.50
<b>Smartwater®</b>	\$5.50
<b>Leche baja en grasa</b>	\$1.99
<b>Leche chocolatada Nesquik® de Nestlé®</b>	\$2.99
<b>Agua Perrier</b>	\$4.50
<b>Mimosa</b>	\$10.00
<b>Bellini de melocotón</b>	\$10.00
<b>Sangría con vino tinto Beso Del Sol</b>	\$10.00
<b>Schöfferhofer Hefeweizen de pomelo rosado, Alemania 16 oz</b>	\$10.00
<b>Kronenbourg 1664, Francia</b>	\$9.00
<b>Stella Artois, Bélgica</b>	\$9.00
<b>Charles de Fère Cuvée Jean-Louis Blanc de Blancs Brut, Francia</b>	\$9.00
<b>Dr. Loosen Dr. L Riesling, Mosel</b>	\$10.00
<b>Cambria Katherine's Vineyard Chardonnay, Santa Maria Valley</b>	\$12.00

## Georges Duboeuf Beaujolais-Villages, Francia

\$9.00

## Simi Cabernet Sauvignon, valle Alexander

\$16.00

### Postres

#### Cupcake del amo

Bizcocho de chocolate cubierto con "Materia Gris" especial de Lumiere

\$4.99

#### Cupcake de queso crema de fresa

Cupcake de vainilla con relleno de mousse de fresas y glaseado de queso crema.

\$4.99

#### Cupcakes de triple chocolate

Bizcochuelo de chocolate con relleno de mousse de chocolate y ganache de chocolate.

\$4.99

#### Cupcakes con merengue de limón

Bizcochuelo de vainilla con relleno de natilla de limón y glaseado de merengue flameado.

\$4.99

#### Profiterol de crema de chocolate

Bomba de crema de chocolate rellena con mousse de chocolate con crema batida.

\$4.99

#### Pan esponjoso de crema de limón y frambuesa

Profiteroles de crema de limón y frambuesa con relleno de natilla de limón, sin gluten ni azúcar agregada.

\$4.99

#### Éclair à l'Orange

Relleno de natilla con naranja sin cáscara y con un toque de ganache de chocolate

\$4.99

### Comidas para Niños

#### Pan de carne de Mickey

Pastel de carne de pavo con flores de brócoli y zucchini que se sirve con salsas naranjas para untar. (¡Es delicioso! ¿No nos crees? ¡Pregúntale a los platos!)

\$8.99

#### Bandeja de Mrs. Potts

Sándwich de pavo en rebanadas, sobre un pan multicereal, con cuñas de batata y salsa de manzana.

\$8.99

#### Delicia de Lumière

Camarones asados con brócoli y salsa de manzana

\$8.99

#### Les macaronis Maurice

Macarrones integrales con salsa marinara y queso mozzarella que se sirven con vegetales de estación.

\$8.99

### **Banquete à la Beast**

Cerdo cocinado a fuego lento con judías verdes y puré de batata

\$8.99

### **Delicia de Chip**

Sándwich de queso asado con sopa de fideos y pavo y frijoles verdes

\$8.99

### **Papas fritas**

\$2.09

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

## **Menú para la Cena**

Parque Temático Magic Kingdom, Fantasyland

Comidas Especiales y Únicas

Horarios de Comida\_\_

\_\_\_ Cena \_\_\_

### **Aperitivos (elige uno)**

#### **Caracoles**

Mantequilla de hierbas y ajo, y gremolata tostada

#### **Sopa de cebolla a la francesa**

Crutón tostado, quesos gruyere y provolone

#### **Sopa crema de langosta de Maine**

Crème fraîche y langosta escalfada

#### **Pulpo carbonizado**

Papas alargadas con cítricos, palmitos en conserva y coulis de pimiento rojo servido frío

#### **Hierbas mixtas del campo**

Crocante de semillas de girasol, tomates Heirloom, queso fresco casero y vinagreta cítrica

#### **Surtido de carnes y selección de quesos artesanales**

Paté de hígado de pollo, jamón serrano en fetas, chorizo, queso cheddar Pleasant Ridge, queso Truffle Tremor y queso Stilton Blue con guarniciones de temporada

### **Platos principales (elige uno)**

#### **Solomillo de cerdo al horno**

Panceta de cerdo Berkshire crujiente, cebollas cipollini caramelizadas, espárragos asados, coles de Bruselas, puré de coliflor, espolvoreado con trocitos de tocino

#### **Tortellini de maíz con queso ricotta ahumado**

Maíz asado y condimento de pimientos Peppadew, coliflor arcoíris y espárragos con nage aromatizado con maíz

#### **Chuletas de cordero especiadas**

Salsifí asado, calabacín pequeño, tomates braseados y hongos de cardo con demi-glacé de cordero

### **Filete miñón (corte central)**

Papas Yukon de Robuchon, vegetales de temporada y mermelada de cebollas cipollini con glaseado de vino tinto

### **Bouillabaisse de mariscos aromatizados con azafrán**

Pescado de temporada, langosta de Maine, camarones, papas confitadas e hinojo pequeño

### **Pollo Poulet Rouge**

Risotto de farro, vegetales de temporada, panceta crujiente y salsa de mantequilla y ajo

## **Trío de postres**

### **Macarrones de almendras**

con jalea de limón amarillo y frambuesas

### **Taza de "Chip" de chocolate blanco**

con "Materia Gris" y perlas crujientes

### **Trufa de chocolate amargo**

rellena con ganache de Grand Marnier y chocolate amargo

## **Aperitivos personalizados para niños (elige uno)**

### **Ensalada iceberg en cuña**

Con aderezo ranch para ensaladas

### **Plato de frutas y quesos**

Frutas de temporada, queso cheddar y crostini

### **Puré casero de manzana con durazno**

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

## **Platos principales personalizados para niños (elige uno)**

### **Pincho de camarones dorados**

Servido con tu elección de un (1) aperitivo, dos (2) selecciones y un (1) postre, y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

### **Solomillo de ternera a la parrilla**

Servido con tu elección de un (1) aperitivo, dos (2) selecciones y un (1) postre, y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

### **Pechuga de pollo marcada en una sartén**

Servido con tu elección de un (1) aperitivo, dos (2) selecciones y un (1) postre, y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

### **Macarrones con queso caseros**

Servido con tu elección de un (1) aperitivo, dos (2) selecciones y un (1) postre, y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

## **Selecciones personalizadas para niños (elige dos)**

### **Calabacín salteado**



**Judías verdes al vapor**

**Arroz salvaje**

**Cuñas de batata**

**Arroz de coliflor frita**

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

### Postres personalizados para niños (elige uno)

**Frutas de temporada**

Salsa de yogur recién hecha

**Trío de postres**

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

### Bebidas exclusivas sin alcohol

**Ponche de frutas naturales Odwalla®**

Endulzado con jugo de caña de azúcar orgánica y extracto de bayas silvestres, servido en un vaso encantado incandescente de recuerdo

**\$19.00**

**Limonada natural de Odwalla®**

Endulzado con jugo de caña de azúcar orgánica y servida en un vaso encantado incandescente de recuerdo

**\$19.00**

### Champán y vinos de etiqueta privada

**Enchantée Champagne Brut (Encantado) Nicolas Feuillatte Champagne Brut, Chouilly**

Este fino champagne francés es una mezcla de Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. Ligeramente floral, con notas elegantes de manzana madura y albaricoque glaseado, con capas de almendra, masa y miel. Delicado en el paladar con una mousse intensa y una textura cremosa

Botella

**\$79.00**

Vaso

**\$19.00**

**L'ombre de la Bête Chardonnay (La sombra de la bestia) Georges Duboeuf, Emile Beranger, Pouilly-Fuissé Borgoña**

Pouilly-Fuissé es uno de los vinos más prestigiosos de la región de Mâcon en Borgoña. Este vino es 100% Chardonnay y ha sido parcialmente añejado en roble francés, lo que le da un aroma ligero a almendra y canela. Los delicados sabores a limón verde y manzana verde persisten en el paladar.

Botella

**\$75.00**

Vaso

**\$17.00**

**Enchantée Rosé (Encantado) Gérard Bertrand Syrah/Grenache Rosé, Languedoc**

Este vino rosado encantado de la región de Languedoc, en el sur de Francia, es una mezcla de Syrah y Grenache. Este vino se percibe con un succulento sabor frutado al paladar, notas de cereza madura, puré de fresa y un final nítido.

Botella

**\$49.00**

Vaso

**\$11.00**

### **L'ombre de la Bête Vin Rouge (La sombra de la bestia) Jean-Luc Colombo, Les Bartavelles, Châteauneuf-du-Pape, Valle del Ródano**

Châteauneuf-du-Pape es uno de los apelativos más célebres de la región sur del valle del Ródano. Este vino es una mezcla de Syrah, Grenache y Mourvedre. Un vino fuerte y con cuerpo, además de ser rico en notas de arándano azul, hierbas silvestres y especias. Se perciben notas maduras de taninos aterciopelados, de larga persistencia.

Botella

**\$79.00**

Vaso

**\$19.00**

### **Degustación de vinos de la marca privada Be Our Guest**

Enchantée Rosé, L'ombre de la Bête Chardonnay, L'ombre de la Bête Vin Rouge

Porción

**\$23.00**

## **Champanes y vinos**

### **Charles de Fère Cuvée Jean Louis Blanc de Blancs Brut, Francia**

Botella

**\$39.00**

Vaso

**\$9.00**

### **Veuve Clicquot Ponsardin Brut Yellow Label, Reims**

Botella

**\$130.00**

### **Banfi Rosa Regale Brachetto d'Acqui, Piedmont**

Botella

**\$59.00**

Vaso

**\$14.00**

### **Terra d'Oro Moscato, California**

Botella

**\$45.00**

Vaso

**\$10.00**

### **Pinot Gris King Estate, Willamette Valley**

Botella

**\$55.00**

Vaso

**\$13.00**

### **Dr. Loosen Dr. L Riesling QBA, Mosel**

Botella

**\$45.00**

Vaso

**\$10.00**

### **Michel Redde Sancerre, Loire Valley**

Botella

**\$75.00**

Vaso

**\$17.00**

**Kurt Russell's Gogi Wines "Goldie" Chardonnay, Santa Rita Hills**

Botella

**\$89.00**

Vaso

**\$21.00**

**Cambria Katherine's Vineyard Chardonnay, Santa Maria Valley**

Botella

**\$53.00**

Vaso

**\$12.00**

**Kistler Les Noisetiers Chardonnay, Sonoma Coast**

Botella

**\$120.00**

**Joseph Drouhin Laforet Pinot Noir, Burgundy**

Botella

**\$55.00**

Vaso

**\$13.00**

**Belle Glos Pinot Noir, Las Alturas, Santa Lucia Highlands**

Botella

**\$69.00**

Vaso

**\$16.00**

**Flowers Pinot Noir, Sonoma Coast**

Botella

**\$99.00**

**Markham Merlot, Napa Valley**

Botella

**\$59.00**

Vaso

**\$14.00**

**Chateau Ste. Michelle Syrah, Columbia Valley**

Botella

**\$49.00**

Vaso

**\$11.00**

**Simi Cabernet Sauvignon, valle Alexander**

Botella

**\$69.00**

Vaso

**\$16.00**

**Silverado Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon, Napa Valley**

Botella

**\$89.00**

Vaso

**\$21.00**

## The Prisoner Red Blend, Napa Valley

Botella

**\$79.00**

Vaso

**\$19.00**

## Silver Oak Cabernet Sauvignon, Alexander Valley

Botella

**\$140.00**

### Cerveza y sidra

#### Angry Orchard Rosé Hard Cider, Cincinnati, Ohio

Esta sidra tiene un delicado aroma floral y sabor a manzanas, complementado con suaves taninos refrescantes similares a un vino semiseco

**\$8.50**

#### Stella Artois, Bélgica

Cerveza belga lager rubia bien equilibrada con un aroma de lúpulo floral y un toque final suave y seco

**\$9.00**

#### Kronenbourg 1664, Francia

Una cerveza lager que cuenta con una historia noble y que se caracteriza por su delicado sabor, color dorado y suave amargor característico del Strisselspalt, una variedad de lúpulo de Alsacia, Francia

**\$9.00**

#### Hoegaarden Wit, Bélgica

Con aroma de cáscara de naranja, cilantro y especias, es suave y ligera, con un sutil sabor cítrico especiado

**\$7.75**

#### Saison Dupont, Bélgica

Refrescante cerveza artesanal de sabor suave con tonos de cáscara de naranja, clavo de olor, pimienta dioica y cítricos. Su bouquet es extraordinariamente fresco

**\$10.00**

#### Cigar City Jai Alai IPA, Tampa, Florida

Un audaz sabor a cáscara de naranja y lúpulos, con un toque de caramelo y un rico sabor a malta

**\$8.75**

#### Chimay Blue, Bélgica

Esta cerveza negra, de fuerte sabor y origen belga es elaborada por monjes trapenses. Con aroma a especias y frutas secas y un leve matiz acaramelado. De cuerpo suave, tiene un exquisito y notable sabor a lúpulo. Su fresca levadura brinda un toque floral de rosas

**\$12.50**