

Restaurante Tiffins

Menú para el Almuerzo

Parque Temático Disney's Animal Kingdom, Discovery Island

Comidas de Lujo

Horarios de Comida__

___Almuerzo___

Aperitivos

Servicio de pan exclusivo de Tiffins

Chutney de tomate con especias de la India, yogur especiado de cilantro, tapenade de higo

\$11.00

Selección de quesos artesanales

Selección de acompañamientos del chef

\$16.00

Ensalada de aguacate y tomate

Verduras artesanales, maíz dulce asado, queso fresco, aderezo de mantequilla

\$12.00

Pulpo carbonizado

Salsa romesco, tapenade de aceitunas, chorizo, alioli de tinta de calamar

\$16.00

Falafel de garbanzo especiado

Pesto de menta y pistacho, salsa de yogur y ajo aromatizada con comino, vegetales en conserva

\$10.00

Sopa de Setas

Ragú de chantarelas silvestres, aceite de trufas, hongos shiitake crujientes

\$13.00

Embutidos

Selección del chef de carnes curadas y ahumadas

\$17.00

Dúo de aperitivos

Pulpo braseado, falafel de garbanzos especiados

\$10.00

Platos principales

Pollo a la mantequilla

Croqueta de arroz y garbanzos, arvejas inglesas, cebollas en conserva

\$37.00

Estofado de pata de cordero

Frijoles caupí, pimientos del piquillo, chutney de cilantro, baharat

\$43.00

Camarones y sémola

Sémola Anson Mills, tocineta ahumada en madera de manzano, tomates Heirloom, jalea de pimiento ahumado

\$35.00

Costillas estofadas con tamarindo

Puré de papas y chirivía, coliflor, cebolla cipollini, vinagreta de dátiles Medjool

\$49.00

Mariscos y carne

Filete Wagyu asado, cola de langosta, papas moradas, pimientos braseados, mantequilla de chimichurri, reducción de Bonarda

\$65.00

Halibut de Alaska a la sartén

Tomate asado con hierbas, judías verdes, papas alargadas, alioli de azafrán, mermelada de aceitunas kalamata

\$42.00

Pescado sustentable frito y entero

Salsa de frijoles negros fermentados, ensalada tailandesa de papaya verde, maní

\$45.00

Sadza crujiente

Pastel de maíz crujiente, vegetales de temporada aromatizados con chermoula, chakalaka, emulsión de maíz

\$30.00

Sadza crujiente con panceta de cerdo Berkshire estofada

Pastel de maíz crujiente, vegetales de verano aromatizados con chermoula, chakalaka, emulsión de maíz

\$42.00

Mejoras (no están disponibles para el Plan de comidas de Disney)

Gobi Manchurian

Coliflor frito crocante, salsa Manchuria, cebolleta

\$11.00

Coles de Bruselas asadas

Vinagreta de Jerez y tocineta, alcaparras crujientes

\$12.00

Macarrones de langosta con queso

Queso cheddar Black Diamond, jerez y pasta orecchiette

\$21.00

Postres

Mousse de guayaba

Crema de limón amarillo, salsa de granada

\$11.00

Cheesecake batido

Panacota de Amarula, crocante de sésamo, bizcocho de café espresso

\$10.00

Crema de tapioca y parcha

Crumble de chocolate, frutas cítricas

	\$9.00
Ganache de chocolate sudamericano Banana caramelizada, teja de cacao	
	\$12.00
Trío de Tiffins Ganache de chocolate sudamericano, cheesecake batido, mousse de guayaba	
	\$13.00
Halo-Halo Helado de batata, sorbete de cerveza de jengibre con frambuesa, jaca, helado de leche condensada, crocante de coco, paté de fruta de limón verde	
	\$9.00
Aperitivos para niños (a la carta)	
Vegetales de la huerta con crema de tamarindo	
	\$5.00
Falafel con yogur de ajo	
	\$5.00
Sopa del día	
Opciones del menú para niños de 9 años y menores.	
Platos principales personalizados para niños (elige uno)	
Tacos de carne de res en tiras con queso fresco servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño	
	\$14.00
Pechuga de pollo asada servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño	
	\$10.00
Pescado sostenible fresco servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño	
	\$14.00
Camarón asado a las llamas con glaseado de jengibre y Tamari servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño	
	\$15.00
Bunny Chow Impossible Foods servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño	
	\$12.00

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

Selecciones personalizadas para niños (elige dos)

Frijoles verdes

Papas asadas

Arroz multigrano

Vegetales de temporada

Macarrones con queso cheddar blanco

Galletas y brownies con crema

Fruta fresca

Tres Leches

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

Bebida especial para niños

Bebida especial de Personaje

Limonada light Minute Maid® servida en un vaso de recuerdo con una luz en forma de un Personaje

\$8.00

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

Bebidas sin Alcohol

Zingiber Fizzie

Puré de parcha, menta, cerveza de jengibre, jugo de lima

\$6.25

Hibiscus Henna

Sandía, hibisco, agua gasificada, jugo de lima

\$6.75

Lillie Gorill-ie

Fresas, Sprite®

\$6.00

Balineze Breeze

Té de bayas de la montaña, sirope simple, jugo de limón amarillo

\$6.00

Kiama Mamma

Sandía, Sprite®

\$5.75

Té helado Tealeaves®

Parcha y vainilla

	\$3.49
Vitaminwater Açai, arándanos y granada	
	\$3.79
Powerade Explosión de moras de la montaña	
	\$3.49
Café Alto Mayo Protected Forest tostado por Joffrey's Coffee® Disney apoya el proyecto Alto Mayo Protected Forest de Conservation International en Perú, que promueve el cultivo sostenible del café y capacita a los agricultores locales en técnicas alternativas de cultivo que ayudan a proteger los bosques, mejorar la productividad y la calidad del grano de café, e impulsar el crecimiento económico	
	\$8.00

Cócteles Especiales

Jenn's Tattoo Vodka Ketel One, sandía, hibisco, jugo de limón verde	\$12.00
Annapurna Zing Gin Bombay Sapphire East, puré de parcha, menta, jugo de lima, cerveza de jengibre	\$14.25
Lamu Libation Ron Starr African, ron Cruzan Banana, puré de guayava, jugos tropicales, ron Gosling's 151 batido	\$12.50
Hightower Rocks Tequila Casa Dragones Blanco, sandía, agridulce, jugo de lima	\$14.00
Snow Leopard Salvation Vodka Snow Leopard, licor de pera Belle de Brillet, menta, jugo de limón verde, cerveza de jengibre	\$13.75
Tempting Tigress Bourbon Russell's Reserve 10 años, St. Elizabeth Allspice Dram, sirope de tamarindo y jugo de limón verde	\$14.00

Cerveza de barril y en botella

Cerveza de barril Kungaloosh Spiced Excursion – EE. UU. Cerveza Ale de color ámbar oscuro inspirada en África, elaborada exclusivamente para Walt Disney World® con sorgo y una mezcla única de especias que incluyen canela y cardamomo	\$9.50
First Magnitude Wakulla Hefeweizen, Estados Unidos	\$9.00
Modelo Especial Lager de barril, México	\$8.00

TBBC Old Elephant Foot IPA de barril – EE. UU.	\$9.00
Degustación de cerveza Exploration (5 oz cada una) First Magnitude Wakulla Hefeweizen, Kungaloosh Spiced Excursion Ale, Old Elephant Foot IPA	\$10.50
Chang Lager, Tailandia	\$7.75
Sapporo Black Lager, Japón	\$10.00
Dogfish Head Namaste White Belgian-style Witbier – EE. UU.	\$8.75
Modelo Negra Munich Dunkel-style Lager – México	\$7.75
Tiger Lager – Singapur	\$9.00
Singha Lager – Tailandia	\$7.25
First Magnitude 72 Pale Ale, Estados Unidos	\$8.75
Tusker Lager – Kenya	\$8.50
Sidra Savanna Dry Premium, Sudáfrica (sin gluten)	\$10.00
Vinos Tintos por Copa	
Pinot Noir Alto Limay Select, Argentina	\$11.00
Bonarda Familia Zuccardi Serie A, Argentina	\$10.00
Painted Wolf The Den Pinotage, Sudáfrica	\$10.00
Red Blend Emiliana Coyam, Chile	\$17.00
Spice Route Chakalaka Red Blend, Sudáfrica	

	\$11.00
Carménère Viña Tarapacá Gran Reserva, Chile	
	\$11.00
Red Blend Familia Zuccardi Tito Zuccardi, Argentina	
	\$19.00
Malbec Don Miguel Gascón, Argentina	
	\$9.00
Malbec/Syrah Tikal Natural, Argentina	
	\$13.00
De Toren Z Red Blend, Sudáfrica	
	\$19.00
Cabernet Sauvignon Santa Julia Organic Grapes, Argentina	
	\$8.00
Cabernet Sauvignon Kaiken Terroir Series, Argentina	
	\$9.00
Cabernet Sauvignon Rust en Vrede – Sudáfrica	
	\$13.00
Cabernet Concha y Toro Marques de Casa Concha, Chile	
	\$13.00

Menú para la Cena

Parque Temático Disney's Animal Kingdom, Discovery Island

Comidas de Lujo

Horarios de Comida__

___Cena___

Aperitivos

Servicio de pan exclusivo de Tiffins

Chutney de tomate con especias de la India, yogur especiado de cilantro, tapenade de higo

\$11.00

Selección de quesos artesanales

Selección de acompañamientos del chef

\$16.00

Ensalada de aguacate y tomate

Verduras artesanales, maíz dulce asado, queso fresco, aderezo de mantequilla

\$12.00

Pulpo carbonizado

Salsa romesco, tapenade de aceitunas, chorizo, alioli de tinta de calamar

	\$16.00
Falafel de garbanzo especiado Pesto de menta y pistacho, salsa de yogur y ajo aromatizada con comino, vegetales en conserva	\$10.00
Sopa de Setas Ragú de chantarelas silvestres, aceite de trufas, hongos shiitake crujientes	\$13.00
Embutidos Selección del chef de carnes curadas y ahumadas	\$17.00
Dúo de aperitivos Pulpo braseado, falafel de garbanzos especiados	\$10.00
Platos principales	
Pollo a la mantequilla Croqueta de arroz y garbanzos, arvejas inglesas, cebollas en conserva	\$37.00
Estofado de pata de cordero Frijoles caupí, pimientos del piquillo, chutney de cilantro, baharat	\$43.00
Camarones y sémola Sémola Anson Mills, tocineta ahumada en madera de manzano, tomates Heirloom, jalea de pimiento ahumado	\$35.00
Costillas estofadas con tamarindo Puré de papas y chirivía, coliflor, cebolla cipollini, vinagreta de dátiles Medjool	\$49.00
Mariscos y carne Filete Wagyu asado, cola de langosta, papas moradas, pimientos braseados, mantequilla de chimichurri, reducción de Bonarda	\$65.00
Halibut de Alaska a la sartén Tomate asado con hierbas, judías verdes, papas alargadas, alioli de azafrán, mermelada de aceitunas kalamata	\$42.00
Pescado sustentable frito y entero Salsa de frijoles negros fermentados, ensalada tailandesa de papaya verde, maní	\$45.00
Sadza crujiente Pastel de maíz crujiente, vegetales de temporada aromatizados con chermoula, chakalaka, emulsión de maíz	\$30.00

Sadza crujiente con panceta de cerdo Berkshire estofada

Pastel de maíz crujiente, vegetales de verano aromatizados con chermoula, chakalaka, emulsión de maíz

\$42.00

Mejoras (no están disponibles para el Plan de comidas de Disney)

Gobi Manchurian

Coliflor frito crocante, salsa Manchuria, cebolleta

\$11.00

Coles de Bruselas asadas

Vinagreta de Jerez y tocineta, alcaparras crujientes

\$12.00

Macarrones de langosta con queso

Queso cheddar Black Diamond, jerez y pasta orecchiette

\$21.00

Postres

Mousse de guayaba

Crema de limón amarillo, salsa de granada

\$11.00

Cheesecake batido

Panacota de Amarula, crocante de sésamo, bizcocho de café espresso

\$10.00

Crema de tapioca y parcha

Crumble de chocolate, frutas cítricas

\$9.00

Ganache de chocolate sudamericano

Banana caramelizada, teja de cacao

\$12.00

Trío de Tiffins

Ganache de chocolate sudamericano, cheesecake batido, mousse de guayaba

\$13.00

Halo-Halo

Helado de batata, sorbete de cerveza de jengibre con frambuesa, jaca, helado de leche condensada, crocante de coco, paté de fruta de limón verde

\$9.00

Aperitivos para niños (a la carta)

Vegetales de la huerta con crema de tamarindo

\$5.00

Falafel con yogur de ajo

\$5.00

Sopa del día

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

Platos principales personalizados para niños (elige uno)

Tacos de carne de res en tiras con queso fresco

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$14.00

Pechuga de pollo asada

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$10.00

Pescado sostenible fresco

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$14.00

Camarón asado a las llamas con glaseado de jengibre y Tamari

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$15.00

Bunny Chow Impossible Foods

servido con dos (2) selecciones y la opción de leche baja en grasa pequeña, agua Dasani® pequeña o jugo de manzana Minute Maid® pequeño

\$12.00

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

Selecciones personalizadas para niños (elige dos)

Frijoles verdes

Papas asadas

Arroz multigrano

Vegetales de temporada

Macarrones con queso cheddar blanco

Galletas y brownies con crema

Fruta fresca

Tres Leches

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

Bebida especial para niños

Bebida especial de Personaje

Limonada light Minute Maid® servida en un vaso de recuerdo con una luz en forma de un Personaje

\$8.00

Opciones del menú para niños de 9 años y menores.

Bebidas sin Alcohol

Zingiber Fizzie

Puré de parcha, menta, cerveza de jengibre, jugo de lima

\$6.25

Hibiscus Henna

Sandía, hibisco, agua gasificada, jugo de lima

\$6.75

Lillie Gorill-ie

Fresas, Sprite®

\$6.00

Balineze Breeze

Té de bayas de la montaña, sirope simple, jugo de limón amarillo

\$6.00

Kiama Mamma

Sandía, Sprite®

\$5.75

Té helado Tealeaves®

Parcha y vainilla

\$3.49

Vitaminwater

Açai, arándanos y granada

\$3.79

Powerade

Explosión de moras de la montaña

\$3.49

Café Alto Mayo Protected Forest tostado por Joffrey's Coffee®

Disney apoya el proyecto Alto Mayo Protected Forest de Conservation International en Perú, que promueve el cultivo sostenible del café y capacita a los agricultores locales en técnicas alternativas de cultivo que ayudan a proteger los bosques, mejorar la productividad y la calidad del grano de café, e impulsar el crecimiento económico

\$8.00

Cócteles Especiales

Jenn's Tattoo

Vodka Ketel One, sandía, hibisco, jugo de limón verde

\$12.00

Annapurna Zing

Gin Bombay Sapphire East, puré de parcha, menta, jugo de lima, cerveza de jengibre

	\$14.25
Lamu Libation Ron Starr African, ron Cruzan Banana, puré de guayava, jugos tropicales, ron Gosling's 151 batido	
	\$12.50
Hightower Rocks Tequila Casa Dragones Blanco, sandía, agridulce, jugo de lima	
	\$14.00
Snow Leopard Salvation Vodka Snow Leopard, licor de pera Belle de Brillet, menta, jugo de limón verde, cerveza de jengibre	
	\$13.75
Tempting Tigress Bourbon Russell's Reserve 10 años, St. Elizabeth Allspice Dram, sirope de tamarindo y jugo de limón verde	
	\$14.00
Cerveza de barril y en botella	
Cerveza de barril Kungaloosh Spiced Excursion – EE. UU. Cerveza Ale de color ámbar oscuro inspirada en África, elaborada exclusivamente para Walt Disney World® con sorgo y una mezcla única de especias que incluyen canela y cardamomo	
	\$9.50
First Magnitude Wakulla Hefeweizen, Estados Unidos	
	\$9.00
Modelo Especial Lager de barril, México	
	\$8.00
TBBC Old Elephant Foot IPA de barril – EE. UU.	
	\$9.00
Degustación de cerveza Exploration (5 oz cada una) First Magnitude Wakulla Hefeweizen, Kungaloosh Spiced Excursion Ale, Old Elephant Foot IPA	
	\$10.50
Chang Lager, Tailandia	
	\$7.75
Sapporo Black Lager, Japón	
	\$10.00
Dogfish Head Namaste White Belgian-style Witbier – EE. UU.	
	\$8.75
Modelo Negra Munich Dunkel-style Lager – México	
	\$7.75
Tiger Lager – Singapur	

	\$9.00
Singha Lager – Tailandia	
	\$7.25
First Magnitude 72 Pale Ale, Estados Unidos	
	\$8.75
Tusker Lager – Kenya	
	\$8.50
Sidra Savanna Dry Premium, Sudáfrica (sin gluten)	
	\$10.00
Vinos Tintos por Copa	
Pinot Noir Alto Limay Select, Argentina	
	\$11.00
Bonarda Familia Zuccardi Serie A, Argentina	
	\$10.00
Painted Wolf The Den Pinotage, Sudáfrica	
	\$10.00
Red Blend Emiliana Coyam, Chile	
	\$17.00
Spice Route Chakalaka Red Blend, Sudáfrica	
	\$11.00
Carménère Viña Tarapacá Gran Reserva, Chile	
	\$11.00
Red Blend Familia Zuccardi Tito Zuccardi, Argentina	
	\$19.00
Malbec Don Miguel Gascón, Argentina	
	\$9.00
Malbec/Syrah Tikal Natural, Argentina	
	\$13.00
De Toren Z Red Blend, Sudáfrica	
	\$19.00
Cabernet Sauvignon Santa Julia Organic Grapes, Argentina	
	\$8.00
Cabernet Sauvignon Kaiken Terroir Series, Argentina	

	\$9.00
Cabernet Sauvignon Rust en Vrede - Sudáfrica	
	\$13.00
Cabernet Concha y Toro Marques de Casa Concha, Chile	
	\$13.00