



California Grill

“ Frescura y sencillez: éstas son las palabras claves que definen la cocina californiana, punto de encuentro de culturas que recibe influencias asiáticas, hispánicas y europeas.

Fieles a este espíritu, hemos elaborado esta carta seleccionando los mejores productos regionales franceses y europeos, para ofrecerle una experiencia culinaria única y refinada.

¡Disfrute de la degustación! ”

“Para Empezar...”

Tortilla y cecina de ternera Wagyu, rúcula y vinagreta de sésamo tostado 27 €

Foie gras de pato al Chardonnay, chutney de frutas de temporada y bollo casero 30 €

✓ Sinfonía de coles:

col rizada, col blanca, lombarda, pera acidulada, vinagreta de manzana y semillas de granada 20 €

Carpaccio de remolachas asadas y queso de cabra fresco de Sainte-Maure,
mezcla de ensaladas y vinagreta de Champán 20 €

✓ Sopa de calabaza moscada y castañas con croutons de panecillo de almendras 20 €

Langostinos escalfados con condimento de sandía y limón asado 30 €

«Tiger salad»:

Tempura de bogavante y ternera especiada con verduras asiáticas
y vinagreta de coco y limón verde 35 €

El plato estrella del restaurante Napa Rose de Disneyland Resort, California

Ravioli de queso de cabra de Sainte-Maure con caldo de salsa de tomate,
verduras y especias 30 €

El plato estrella del restaurante California grill de Walt Disney World Resort, Florida

Tempura de salmón escocés Label Rouge semicrudo, wakamé y sorbete de zuzy y wasabi 27 €

Pastel de cangrejo con salsa de aguacate y cebolla roja, aliolo al pimiento de Espelette 35 €

El pastel de cangrejo, “Crab Cake”, plato típico de muchos estados costeros americanos, tiene sus orígenes con los primeros colonos británicos, que cambiaron la carne de ternera de sus pasteles por el ingrediente el más abundante en toda la costa: el cangrejo

Pastel de pato ahumado con vinagreta de champiñones de temporada 27 €

✓ Sugerencia vegetariana

Los platos « caseros » están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados. Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

“Además...”

Filete de pez de San Pedro a la sartén, fondue de puerros
con vermú Noilly Prat y patatas asadas 56 €

Filete de salmón escocés Label Rouge, escalfado a 48°C en aceite de oliva,
acompañado con hinojo asado, picatostes de polenta y salsa virgen 50 €

Bogavante europeo, Mac ‘n’ Cheese, jugo de bogavante y perlas de zanahoria y calabacín 66 €
Inventados en Italia en el siglo XIII, el “macaroni and cheese” llegó a los Estados Unidos en 1789 con Thomas Jefferson, mientras regresaba de una misión de embajador americano en París. Con la elección de Jefferson como presidente de Estados Unidos en 1801, el «Mac ‘n’ Cheese» también hizo su aparición en las cocinas de la Casa Blanca.

Pollo de Bresse rostizado con patatas baby,
zanahorias asadas y salsa de nueces pecanas tostadas 56 €

Lomo de cerdo de granja Label Rouge con ragú de judías negras y chorizo ibérico 50 €

Lomo de ternera asado, arroz perfumado con Sake
y champiñones Shimeji con verduras de temporada 56 €

Filete de vaca Angus asado, fritas de polenta con Gorgonzola,
tempura de espárragos verdes y salsa Cabernet Robert Mondavi 56 €

Pechuga de patita de Challans con jengibre y col Bok Choy,
arroz rojo de la Camarga y salsa china hoisin con cinco especias 56 €

🌱 Rábano Daikon glaseado con miel del Davy Crockett Ranch de Disney
y quinua roja con almendras Marcona 42 €

🌱 Sugerencia vegetariana

Los platos « caseros » están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados.
Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos
es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

“Para el Placer...”

Carroza de quesos seleccionados por Xavier Thuret,
Meilleur Ouvrier de France 25 €



Delicias de chocolate y caramelo con flor de sal de Guérande y salsa de castaña y pera 28 €

Cheesecake al limón con higos frescos y merengue al higo 28 €

El origen del pastel de queso está en la Grecia Antigua, estaba servido a los atletas de los primeros Juegos Olímpicos. Vuelto popular en Europa con los romanos, llegó a los Estados Unidos unos siglos más tarde con los primeros migrantes. Su receta evolucionó a lo largo de los años, pero hubo que esperar a que se inventara el queso crema en 1872 para que adquiriera la famosa textura por la que lo conocemos en la actualidad.

Sorbete de frutas de temporada: cítricos, marrón vainilla y pera 20 €

Financier al pistacho con mandarina, crema de chantilly y salsa de cítricos 25 €

Lingote de chocolate fondant negro con mango fresco,
croustons de masa quebrada y salsa de mango 25 €

*Celebra tu cumpleaños con nosotros y
¡pide tu postre de cumpleaños antes de la comida!*

Pastel hasta 8 personas

29 €

 Sugerencia vegetariana

Los platos « caseros » están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados. Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

Iva incluido

Menú Campanilla

Entrante, Plato y Postre

89 €

Vinos incluidos 114 €

Foie gras de pato al Chardonnay, chutney de frutas de temporada y bollo casero

Tempura de salmón escocés Label Rouge semicrudo, wakamé y sorbete de yuzu y wasabi

🌱 Sinfonía de coles:

col rizada, col blanca, lombarda, pera acidulada, vinagreta de manzana y semillas de granada

Langostinos escalfados con condimento de sandía y limón asado

Château Coutet 1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes (8 cl)
o Sebastiani vineyards, Chardonnay, Sonoma County (8 cl)



Filete de pez de San Pedro a la sartén, fondue de puerros con vermouth Noilly Prat y patatas asadas

Filete de vaca Angus asado, fritas de polenta con Gorgonzola,
tempura de espárragos verdes y salsa Cabernet Robert Mondavi

Pechuga de patita de Challans con jengibre y col Bok Choy,
arroz rojo de la Camarga y salsa china hoisin con cinco especias

Chablis 1er Cru AOC «Côte de Lechet» Jean-Luc & Paul Aegerter (8 cl)
o Louis M. Martini, Cabernet Sauvignon, Napa Valley (8 cl)



Carroza de quesos seleccionados por Xavier Thuret,
Meilleur Ouvrier de France

Cheesecake al limón con higos frescos y merengue al higo

Sorbete de frutas de temporada: cítricos, marrón vainilla y pera

Financier al pistacho con mandarina, crema de chantilly y salsa de cítricos

Champagne Lanson Black Label «brut» (10 cl)
o Vin doux naturel, Rivesaltes AOP (6 cl)

🌱 Sugerencia vegetariana

Los platos « caseros » están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados.
Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos
es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

Iva incluido



Menú Premium

Únicamente para clientes con cupones Premium

Entrante, Plato, Postre y Bebida

69 €

Pastel de pato ahumado con vinagreta de champiñones de temporada

✓ Sopa de calabaza moscada y castañas con croutons de panecillo de almendras

Carpaccio de remolachas asadas y queso de cabra fresco Sainte-Maure,
mezcla de ensaladas y vinagreta de Champán



Filete de salmón escocés Label Rouge, escalfado a 48°C en aceite de oliva,
acompañado con hinojo asado, picatostes de polenta y salsa virgen

Lomo de cerdo de granja Label Rouge con ragú de judías negras y chorizo ibérico

✓ Rábano Daïkon glaseado con miel del Davy Crockett Ranch de Disney
y quinua roja con almendras Marcona



Carroza de quesos seleccionados por Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Lingote de chocolate fondant negro con mango fresco,
croutons de masa quebrada y salsa de mango

Sorbete de frutas de temporada: cítricos, marrón vainilla y pera

✓ Sugerencia vegetariana

Los platos « caseros » están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados.
Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos
es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

Iva incluido

Menú Winery

Entrante, Plato y Postre

69 €

Pastel de pato ahumado con vinagreta de champiñones de temporada

🌿 Sopa de calabaza moscada y castañas con croutons de panecillo de almendras

Carpaccio de remolachas asadas y queso de cabra fresco Sainte-Maure,
mezcla de ensaladas y vinagreta de Champán



Filete de salmón escocés Label Rouge, escalfado a 48°C en aceite de oliva,
acompañado con hinojo asado, picatostes de polenta y salsa virgen

Lomo de cerdo de granja Label Rouge con ragú de judías negras y chorizo ibérico

🌿 Rábano Daikon glaseado con miel del Davy Crockett Ranch de Disney
y quinua roja con almendras Marcona



Carroza de quesos seleccionados por Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France

Lingote de chocolate fondant negro con mango fresco,
croutons de masa quebrada y salsa de mango

Sorbete de frutas de temporada: cítricos, marrón vainilla y pera

🌿 Sugerencia vegetariana

Los platos « caseros » están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados.
Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos
es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

Iva incluido

Menú infantil

Para niños de entre 3 y 11 años

Entrante, Plato, Postre

y Vittel® (50 cl) o Minute Maid® de Naranja* o Manzana* o Leche (20 cl)

Puede solicitar cambiarlo por otro refresco de 25 cl

*a base de zumo de frutas concentrado

35 €

Jardín de verduras crujientes y salsa de requesón

Sopa de tomate y bocadillo de pan de molde con queso gouda



Pasta Cellentani y salsa a elegir : mantequilla, tomate o queso

Pollo de Bresse asado, verduras de temporada, pequeñas patatas y frutas

Filete de ternera, verduras de temporada, patatas parisinas y frutas

Pescado del día, verduras de temporada, arroz tailandés y frutas



Farándula de fruta de la temporada

Postre de la temporada

Menú Degustación

129 €

La selección de platos de este menú degustación la elabora el Chef y varía en función de la disponibilidad del mercado.

No dude en solicitar más información al camarero.



El menú se compone de:

Para abrir boca

Entrante

Entrante caliente

Pescado

Carne

Queso

Postre

Dulces