



La inspiración del chef Stéphane Favero fue el afán por maridar los sabores reconfortantes y genuinos de Nueva Inglaterra con los succulentos y llamativos aromas del Mediterráneo.

El resultado es una cocina generosa y familiar, a caballo entre la tierra y el mar, una encrucijada entre las tradiciones norteamericana y mediterránea en la que todos encontrarán algo a su gusto.

¡Buen viaje!

Entrantes

Estas son nuestras sugerencias de maridaje



Vieiras tibias, tartar de frutas con lima y cilantro 17,99 €

Château de Sancerre, Sancerre AOC (France, Vallée de la Loire, Sauvignon, vino blanco)

🌿 Quinoa rojo con cilantro, nabos con regaliz 15,99 €

Pinot Grigio, Pirovano (Italia, Vénétie, Pinot Gris, vino blanco)

Fletán marinado con cítricos y kumquat al vinagre 17,99 €

Château de Sancerre, Sancerre AOC (France, Vallée de la Loire, Sauvignon, vino blanco)

Tarta fina de queso de cabra, tomate y rúcula 16,99 €

Baie des Perles - AOP Languedoc (France, Languedoc, Grenache, Vermentino, Clairette, vino blanco)

Mejillones al estilo "Yacht Club" 16,99 €

Siguiendo la pista de Marco Polo por la Ruta de las Especias, estos mejillones son ligeramente picantes y con un toque ácido gracias a la manzana verde, curry, jengibre y el aderezo de ajo y tomate.

Entre Deux Mers AOC, Cuvée Clémence (France, Bordeaux, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, vino blanco)

"New England Clam Chowder" 17,99 €

Velouté casero de almejas con patatas y tocino

Una tradición culinaria genuinamente norteamericana y originaria de Nueva Inglaterra, el Clam Chowder, un tipo de sopa espesada con almejas, lleva calentando el estómago de los marineros de Boston desde el siglo XVII.

Crozes-Hermitage, Les Jalets (France, Vallée du Rhône, Marsanne, vino blanco)

Boquerón frito, aioli y limón 16,99 €

Chablis AOC, La Pierrelée (France, Bourgogne, Chardonnay, vino blanco)

Le proponemos una selección de vinos con la que realzar el sabor de los platos (sugerencia no incluida en el precio de venta)

Los platos "caseros" están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados. 🌿 Sugerencia vegetariana.

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 incl.

Platos

Estas son nuestras sugerencias de maridaje



Bacalao su gusto: 36,99 €
Meunière, arroz y tallarines de verduras
o Rebozada, patatas fritas y salsa tártara
o Crumble de chorizo, arroz, verduras, salsa de pistacho verde
Crozes-Hermitage, Les Jalets (France, Vallée du Rhône, Marsanne, vino blanco)

Dorada a la parrilla con limón y orégano, hinojo, pimientos y aceitunas Kalamata 36,99 €
Con la oleada de inmigrantes griegos que llegaron a Nueva Inglaterra a finales del siglo XIX, la cocina de la región se impregnó de aires mediterráneos. Simplemente hecha a la parrilla y reforzada con productos cuidadosamente seleccionados, esta dorada revela sabores genuinamente helenos.
Chablis AOC, La Pierrelée (France, Bourgogne, Chardonnay, vino blanco)

“Surf and Turf” 55,99 €*
Ternera y bogavante asado, torta con patatas y sartenada de champiñones
El plato de «Tierra y mar» por excelencia, el audaz Surf and Turf es omnipresente en la cocina tradicional de la Costa Este de los Estados Unidos.
Cigalus, IGP Aude Hauterive (France, Sud Ouest, Chardonnay, Viognier, Sauvignon, vino blanco) 8 cl
y Cigalus, IGP Aude Hauterive (France, Sud Ouest, Merlot, Syrah, Grenache, Carignan, vino tinto) 8 cl

✔ Espelta al estilo risotto con queso Cantal y champiñones 30,99 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC (France, Bourgogne, Pinot Noir, vino tinto)

Pasta Linguini con mariscos 30,99 €
Plato de pescadores y familiar, este tipo de preparación de pasta se conoce también como “pasta allo scoglio” (pasta a la roca), en referencia al hábitat de los mariscos que lo componen. Este gran clásico es imprescindible en los almuerzos tradicionales italianos.
Baie des Perles - AOP Languedoc (France, Languedoc, Grenache, Vermentino, Clairette, vino blanco)

Filete de patita asado, polenta, remolacha confitada y endiva braseada 36,99 €
Rioja, Propiedad Palacios, Remondo (Espagne, Rioja, Grenache, Tempranillo, vino tinto)

Mejillones al estilo “Yacht Club”, patatas fritas 30,99 €
Siguiendo la pista de Marco Polo por la Ruta de las Especias, estos mejillones son ligeramente picantes y con un toque ácido gracias a la manzana verde, curry, jengibre y el aderezo de ajo y tomate.
Entre Deux Mers AOC, Cuvée Clémence (France, Bordeaux, Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, vino blanco)

Filete de ternera sartenado, patatas y champiñones 41,99 €
Haut Médoc, Moulin de La Lagune (France, Bordeaux, Merlot, Cabernet Sauvignon, vino tinto)

Le proponemos una selección de vinos con la que realzar el sabor de los platos (sugerencia no incluida en el precio de venta).

El “Surf & Turf” está excluido de la composición de los menús Premium.

✔ Sugerencia vegetariana.

Postres

Estas son nuestras sugerencias de maridaje



Selección de quesos de la casa elegidos
por Xavier Thuret, Mejor Artesano de Francia 11,99 €
Crozes-Hermitage, Les Jalets (France, Vallée du Rhône, Marsanne, vino blanco)

Tarta de manzanas tibia, caramelo a la mantequilla salada y helado de vainilla 13,99 €
Sauternes AOC, Château Coutet (France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, vino suave)

Dacquoise de chocolate con mousse de chocolate negro-maracuyá y mermelada de mango 14,99 €
Sauternes AOC, Château Coutet (France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, vino suave)

Esfera de chocolate y leche de coco, frutas frescas y arroz con leche a la vainilla 14,99 €
Maury AOP (France, Sud Ouest, Grenache, vino dulce natural)

Pastel de chocolate, pera escalfada 14,99 €
Maury AOP (France, Sud Ouest, Grenache, vino dulce natural)

Surtido de fruta 11,99 €
Sauternes AOC, Château Coutet (France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, vino suave)

Copa de helado italiano de vainilla 13,99 €
Copa champán Tsarine Brut Cuvée Premium



Celebre su cumpleaños con nosotros y pida su postre de cumpleaños antes de empezar la comida ! 29,00 €

Postre hasta 8 personas.



Le proponemos una selección de vinos con la que realizar el sabor de los platos (sugerencia no incluida en el precio de venta)

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 incl.


Menú Régate

Entrante, Plato y Postre 46,99 €




Entrantes

Mejillones al estilo "Yacht Club"

- o  Sopa de verduras
- o Tarta fina de queso de cabra, tomate y rúcula

Platos

Fricasé de aves de corral camperas con champiñones y cebolletas

- o Bacalao, rebozada, patatas fritas y salsa tártara
- o  Pasta linguini con verduras y pisto rojo

Postres

Pastel de chocolate, pera escalfada

- o Copa de helado italiano de vainilla
- o Surtido de fruta

Menú sin suplemento para clientes que presenten el cupón de media pensión "Plus"; incluye un refresco de 33 cl o agua mineral de 50 cl.




Menú Grand Voile

Entrante, Plato y Postre 55,99 €

Entrantes

"New England Clam Chowder"

Velouté casero de almejas con patatas y tocino

- o  Quinoa rojo con cilantro, nabos con regaliz
- o Fletán marinado con cítricos y kumquat al vinagre

Platos

Dorada a la parrilla con limón y orégano, hinojo, pimientos y aceitunas Kalamata

- o Filete de patita asado, polenta, remolacha confitada
- o Filete de ternera sartenado, patatas y champiñones

Postres

Tarta de manzanas tibia, caramelo a la mantequilla salada y helado de vainilla

- o Dacquoise de chocolate con mousse de chocolate negro-maracuyá y mermelada de mango
- o Surtido de fruta



Para acompañar sus menús, le sugerimos al precio de 20 €

Con su entrante : Baie des Perles - AOP Languedoc (France, Languedoc, Grenache, Vermentino, Clairette, vino blanco) 8 cl

Con su plato : Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC (France, Bourgogne, Pinot Noir, vino tinto) 8 cl

o Château de Sancerre, Sancerre AOC (France, Vallée de la Loire, Sauvignon, vino blanco) 8 cl

Con su postre : Sauternes AOC, Château Coutet (France, Bordeaux, Sémillon, Sauvignon, Muscadelle, vino suave) 8 cl

o Maury AOP (France, Sud Ouest, Grenache, vino dulce natural) 6 cl

Los platos "caseros" están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados.  Sugerencia vegetariana.

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 incl.

Menú Moussaillon

Para niños de entre 3 y 11 años

19,99 €



Entrante, Plato, Postre y Bebida:

Vittel® (33 cl) o Minute Maid® de Naranja* o Manzana* o un vaso de leche (20 cl)
Puede solicitar cambiarlo por otro refresco de 25 cl.

Entrantes

Sopa de temporada

- o Cóctel de gambas, pepino y zanahoría

Platos

Filete de ave "Piccata", puré de patatas, verduras

- o Pasta linguini con bacalao, verduras y tomates cherry

Postres

Copa de helado italiano de vainilla

- o Macedonia de frutas



Menú Matelot

Para niños de entre 3 y 11 años

32,99 €



Entrante, Plato, Postre y Bebida:

Vittel® (33 cl) o Minute Maid® de Naranja* o Manzana* o un vaso de leche (20 cl)
Puede solicitar cambiarlo por otro refresco de 25 cl.


Entrantes

Entrada de la temporada

- o  Sopa de verduras

Platos

Bacalao meunière, arroz y verduras

- o Redondo de ave con champiñones, puré de patatas
- o  Pasta linguini con verduras y pisto rojo

Postres

Postre de la temporada

- o Macedonia de fruta fresca

*Zumo a base de concentrado de frutas. Los platos "caseros" están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados.  Sugerencia vegetariana.

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 incl.