




APETTIZER/ ENTRADAS

Bruschetta, marinated tomato, basil, mozzarella cheese, parmesan cheese   
Bruschetta ° Jitomate marinado ° Albahacar ° Queso mozzarella ° Queso parmesano



Eggplant parmesan, arugula, pomodoro sauce   
Berenjena a la parmesana ° Arúgula ° Salsa Pomodoro

Grilled provolone, arugula leaves, balsamic reduction    
Provolone asado ° Hojas de arugula ° Reducción de balsámico



SALADS/ ENSALADAS

Capresse, pesto, fresh mozzarella cheese    
Capresse ° Pesto ° Queso mozzarella fresco

Cesar salad with chicken or squid    
Cesar ° Pollo o calamar

Organic lettuce and spinach, gorgonzola cheese, asparagus and cherry tomato with  
pear in red wine, roasted hazelnut, red wine dressing    
Lechugas orgánicas y espinaca ° Queso gorgonzola ° Espárragos ° Tomate cherry  
° Pera al vino tinto ° Avellanas tostadas ° Aderezo de vino tinto

SOUPS/ SOPAS

Roasted tomato cream, basil, croton & parmesan cheese    
Crema de tomate rostizado ° Albahaca ° Crotón de queso parmesano

Minestrone soup, pasta, vegetables and beans    
Sopa minestrón ° Pasta ° Vegetales ° Alubias

PASTAS

Bolognese Lasagna  
Lasagna bolognesa

Spinach cannelloni, goat cheese in a creamy tomato sauce  
Canelones espinaca ° Queso de cabra ° Salsa cremosa de tomate

Spinach tortellini with mozzarella cheese and arrabiata sauce  
Tortelli de queso mozzarella y albahacar ° Salsa arrabiata

MAKE YOUR OWN PASTA / PREPARE SU PROPIA PASTA AL GUSTO

Pasta: Linguinni, Penne, Spaghetti, Fettuccine  
Pastas: Linguinni, Penne, Espaguetti, Fettuccine

Toppings: Tomatoes, Mushroom, Olive, Peppers, Artichoke, Capers, Anchovies  
Complementos: Jitomate, Champiñón, Aceitunas, Pimientos, Alcachofa, Alcaparras, Anchoas

Sauces: Pomodoro, Alfredo, Pesto  
Salsas: Pomodoro, Alfredo, Pesto



: Platos Gluten Free o que se pueden ajustar a ello /Gluten Free dishes o can be adjust to it





: Platos vegetariano o que se puede ajustar a ello. /Vegetarian dishes o can be adjust to it

## RISOTTOS

**Risotto milanés, Asparagus, Saffron, Parmesan**  
**Risotto a la milanés, Espárragos, Azafrán, Queso parmesano**

**Risotto frutti di mare, white wine, grana padano cheese**   
**Risotto frutti di mare ° Vino blanco ° Queso grana padano**

**Risotto funghi with truffle oil**    
**Risotto al funghi ° aceite de trufa**


## PIZZA

**Pizza capers: smoked salmon, capers, mozzarella cheese**  
**Pizza capers: Salmón ahumado, Alcaparras, Queso mozzarella**

**Pizza four cheeses**  
**Pizza cuatro quesos**

**Vegetarian pizza: Collection of vegetables in season**   
**Pizza vegetariana: Colección de vegetales de temporada**

## MAIN COURSES/ PLATOS PRINCIPALES

**Fish fillet with caper butter, beans, bacon, and vegetables**  
**Filete de pescado ° mantequilla de alcaparras ° alubias ° tocino ° vegetales** 

**Beef fillet "au gratin", gorgonzola cheese, chalo red wine sauce, rosemary potatoes**   
**Filete de res gratinado ° Queso gorgonzola ° Salsa de echalot al vino tinto ° Papas al romero**

**Meat ball with pomodoro sauce & gorgonzola cheese foam**  
**Albondigón de res ° Salsa pomodoro y espuma de gorgonzola**

**Spaghetti scampi ° Peppers ° Shrimp onion and white wine sauce**  
**Spagueti scampi ° Pimientos ° Cebolla y camarón en salsa de vino blanco**

**Chicken breast parmesan with pomodoro fettuccine**  
**Pechuga de pollo a la parmesana ° Fettuccine pomodoro**

**Seared tuna, dried tomato risotto, vegetables, grain mustard "vinaigrette"**   
**Atún sellado ° rissotto de tomate deshidratado ° vegetales ° vinagreta tibia de mostaza de grano**



: Platos Gluten Free o que se pueden ajustar a ello /Gluten Free dishes o can be adjust to it



: Platos vegetariano o que se puede ajustar a ello. /Vegetarian dishes o can be adjust to it

DESSERT/DOLCE

Tiramisú with frangelico sauce  
Tiramisú con salsa de frangelico

Pistachio creme brulee   
Creme bruleé de pistache

Vanilla pannacota ° Caramel sauce ° Berries   
Pannacota de vainilla ° Salsa de caramelo ° Frutos rojos

Bitter chocolate mousse ° Almond crust ° Passion fruit sauce   
Mousse de chocolate amargo ° Costra de almendra ° Salsa de maracuyá

Napolitan cassata ° Almond ° Mascarpone cream cheese ° Chocolate chips  
Cassata napolitana ° Almendra ° Crema de queso mascarpone ° Chispas de chocolate

If you have any food allergy please tell the waiter or captain

Si usted tiene alguna alergia alimenticia. Favor de informar a su mesero o capitán



: Platos Gluten Free o que se pueden ajustar a ello /Gluten Free dishes o can be adjust to it



: Platos vegetariano o que se puede ajustar a ello. /Vegetarian dishes o can be adjust to it