

Los clásicos mediterráneos

Mediterranean classics

De la huerta | *From the garden*

Nuestra ensalada César
Our Caesar salad

Salmón marinado con ensalada de piña, pepino e hinojo
Marinated salmon with a salad of pineapple, cucumber and fennel

Tartar de tomate con crema de queso fresco y ensalada a las finas hierbas
Tomato tartar with a cream of mozzarella cheese and fine herb salad

Con cuchara | *With spoon*

Crema de calabaza, berberechos y reducción de balsámico
Cream of pumpkin with clams flan and balsamic reduction

Gazpacho con juliana de jamón serrano
“Gazpacho” with fine julienne of Serrano ham

Sopa de ajo blanco con espárragos trigueros y almendras
Spanish almond soup with green asparagus salad

Del mar | *From the sea*

Trucha asalmonada a la plancha sobre risotto de hierbas y ensalada mezclum con vinagreta de limón
Grilled Salmon trout on herb risotto with mesclun salad and lemon vinaigrette

Merluza en salsa ligera de pimiento de la Vera y crema de hierbas
Hake filet with a cream sauce from smoked paprika and herbs

Bacalao confitado con purrusalda y aceite de nuez
Codfish poached in olive oil in a light sauce of leeks and potato flavored with walnut oil

De la montaña | *From the mountain*

Carrillera de ternera al vino tinto con puré de patatas y judías verdes
Braised beef cheeks in red wine, with mashed potato and green beans

Preso ibérica con salsa barbacoa y ensalada crujiente de col servido sobre patatas rosti
Tender ibérico pork shoulder with bbq sauce and crisp slaw on potato latke

Pollo relleno con setas y crema de manzana
Supreme of chicken stuffed with wild mushrooms with a light apple cream

Clásicos pullmantur | *Pullmantur classics*

Huevos rotos con jamón y pimientos de padrón
Fried eggs with fried potato and fried Spanish peppers

Pisto manchego con huevo escalfado
Spanish style ratatouille with poached eggs

Para terminar, el momento dulce |

Finally, the sweetest moment

Crema catalana con helado de fresa y crujiente de naranja
Catalan Crème with strawberry ice cream and orange crisp

Mousse de chocolate
Chocolate mousse

Tarta de limón
Lemon merengue tart

Ensalada de frutas
Fruit salad

Surtido de helados
Ice cream selection

Selección de quesos y acompañamientos
Assorted cheese plate with condiments

Como entrantes que dan inicio a esta carta proponemos distintas cremas, sopas, ensaladas y otros platos ligeros.

To start with the starters for this menu we propose different creams, soups, salads and other light dishes.

Nuestros platos principales te sumergirán en el mar Mediterráneo, te harán recorrer los campos más verdes y te adentrarán a las cordilleras y a las montañas más frondosas. Puro producto, puro sabor.

Our main dishes will let you immerse into the Mediterranean Sea, they will make you run over the green fields, and will walk you along the leafiest mountain chains. Pure product, pure flavor.

Cerramos la carta con una selección de distintos postres entre los que podrás elegir según seas amante del chocolate, las tartas, los helados o una refrescante ensalada de frutas.

To finish the menu we have a selection of different desserts from which you could select according to your love for chocolate, cakes, ice creams or refreshing fruits salads.

El diseño de esta carta se basa en los pilares de la dieta mediterránea. Hemos querido unir la tradición y la cocina actual a través de distintas recetas elaboradas con ingredientes frescos y de calidad. Una selección y una combinación de los mejores productos de la huerta, del mar y de la montaña. Conoce el producto mediterráneo. Descubre la cocina española. Y siente cómo tus sentidos se despiertan y te hacen viajar.

The design of this menu is based on the pillars of the Mediterranean diet.

We wanted to join tradition and today's cuisine through different recipes elaborated with fresh and good quality ingredients.

A selection and combination of the best products of the local garden markets, the sea and the mountain.

Meet the Mediterranean product. Discover the Spanish cuisine. And feel how your senses will awaken you and make you travel.

Sugerencias del día

Today's recommendations

Entrantes | *Appetizers*

Crema de mejillones
Cream of mussels

Risotto con calabaza, naranja y confit de pato
Orange flavored pumpkin risotto with duck confit

Platos principales | *Main courses*

Lasagne al forno
Classic lasagne bolognese

Dorado con jugo de Ibérico con pisto al momento y patatas a la parisien
Mahi Mahi filet with a broth from Ibérico pork and pisto with Parisienne potato

Confit de cerdo hecho a bordo, puré de tupinambo y chalotas
Confit of pork with crispy skin, a puree of Jerusalem artichoke and glazed shallots

Saquitos de pasta filo con ragout de calabacín y seitán sobre salsa de tomate
Crispy parcel of zucchini and seitan ragout on rich tomato sugo (Vegetariano - Vegetarian)

Postres | *Dessert*

Brazo gitano de dulce de leche
Swiss roll filled with milk caramel

Mousse de fresas y mascarpone
Strawberry and mascarpone mousse (Sin azúcar / Sugar free)

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimenticias, por favor solicite el menú a su camarero. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (reglamento 1169/2011). De acuerdo con la Regulación Internacional sobre la Seguridad Alimentaria, Pullmantur no recomienda el consumo de alimentos crudos o poco hechos.

We have detailed information for persons with food allergies and intolerances, please request the menu from your waiter. All our products may contain allergens (regulation 1169/2011). According to International Food Regulations, Pullmantur does not recommend the consumption of raw or undercooked food.

Opciones vegetarianas

Vegetarian options

Entrantes | *Appetizers*

Ensalada de verduras asadas, crema de tofu y aliño de aceitunas negras
Roasted vegetable salad, tofu cream and black-olive dressing

Arroz cremoso de setas con ensalada de berros
Creamy mushroom risotto with watercress salad

Los clásicos | *Classics*

Verduritas salteadas con crema de tomillo y limón
Sautéed vegetables with lemon and thyme cream

Hachis parmentier con seitán
A casserole of vegetable and seitan topped with a mashed potato crust

Espaguetis con salsa a elegir (tomate, aceite de oliva al ajo o pesto)
Spaghetti in a selection of sauces (tomato sauce, garlic olive oil or pesto)

Medallones de carne de soja con ensalada de wakame
Medallions of soy meat with wakame salad