



GASTROGUÍA — DEL — NAVEGANTE

THE TRAVELLER'S GASTROGUIDE

Aventúrate a disfrutar
Venture to enjoy

Carta diseñada por / Menu designed by
GASTROLAB & JORDI CRUZ

ENTRANTES

STARTERS

— Tapas Gastrolab —

por **JORDI CRUZ**

Gastrolab tapas – by JORDI CRUZ

Poniente

Calamares a la andaluza con alioli de citronela
Andalusian-style calamari with lemongrass aioli

Queso de cabra rebozado con miel y encurtidos 
Goat cheese coated with honey and pickles

Cevante

Ensaladilla del sur
Southern Russian salad

Boquerones con salsa de piparras
Anchovies (whitebait) with 'Piparra' chili sauce

Tramontana

Las bravas de Jordi 
Jordi's bravas potatoes

Mejillones en escabeche
Marinated mussels

* Escoja un combo / Select a combo

— Entrantes de cuchara —

STARTERS FOR 'SPOONING'

Gazpacho de melón con jamón serrano
Melon gazpacho with Serrano ham

Crema de calabaza con infusión de citronela y vieiras 
Cream of pumpkin infused with lemongrass and scallops

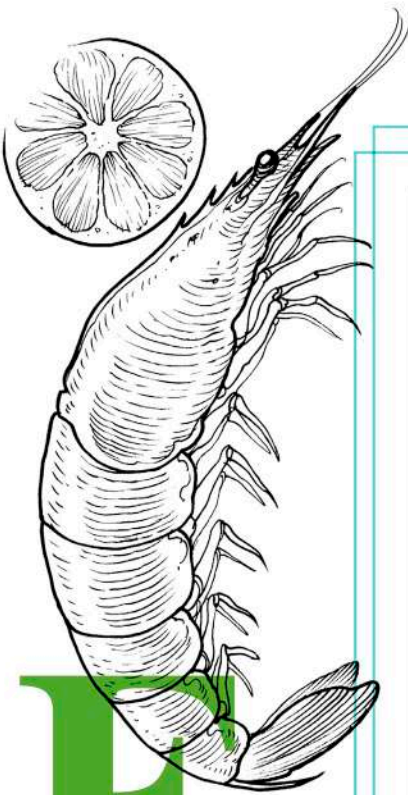
Arroz cremoso de setas con jugo de berros
Creamy mushroom rice with watercress broth

— Entrantes del mediterráneo —

MEDITERRANEAN STARTERS

Ensalada de tomate con burrata, rúcula y polvo de oliva negra 
Tomato salad with burrata, arugula and black olive powder

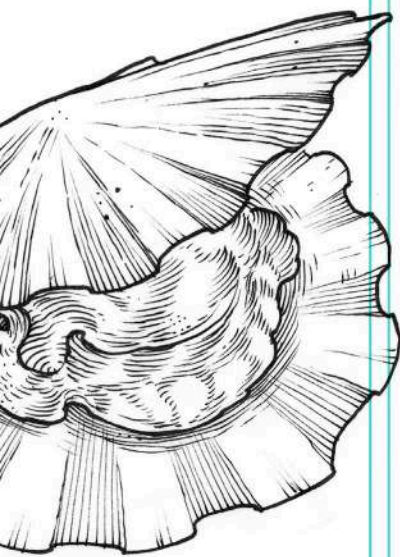
Huevos rotos con jamón y pimientos del Padrón
Fried eggs with ham and "Padrón" peppers



E

Los toques de lima de nuestra ensaladilla te trasladarán a la frescura y la elegancia del sur de la Península Ibérica, al alma de Andalucía.

The lime touches in our Russian salad will transport you to the freshness and elegance of the southern part of the Iberian Peninsula, i.e. the soul of Andalusia



La salsa de las bravas en Barcelona se distingue por sus ingredientes base: alioli y tomate. Disfruta de la versión de Jordi Cruz.

The bravas potato sauce in Barcelona is characterised by its basic ingredients: aioli and tomato. Enjoy Jordi Cruz's version.

La vieira es una concha icónica en el norte de España; su carne melosa nos transporta directamente al Cantábrico.

Scallops are iconic shells in northern Spain; their mellow flesh transports us directly to the Cantabrian Sea.

V

Nuestra ensalada César
Our Caesar salad

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



Salmón marinado con ensalada fresca de frutas y curry
Marinated salmon with fresh fruit salad and curry

Espaguetis con gambas, espárragos y rúcula fresca
Spaghetti with prawns, asparagus and fresh arugula



SEGUNDOS

MAIN COURSES

– Segundos de cuchara –

SOUPS AND STEWS

Guiso exótico de garbanzos
Exotic chickpea stew



Nuestra menestra de verduras con almogrote suave
Our version of vegetable stew with almogrote (cheese paste)



Arroz integral con verduritas y salsa de tofu
Wholegrain rice with baby vegetables and tofu sauce



– Del mar –

FROM THE SEA

Bacalao confitado con pisto y aceite de hierbas
Cod confit with 'pisto' (ratatouille) and herb oil

Merluza y almejas con salsa de espárragos blancos
y aceite de jamón

Hake and clams with white asparagus sauce and ham oil

Pez mantequilla en salsa ligera de pimentón de la Vera
y crema de hierbas

Butterfish in a light paprika and cream of herb sauce

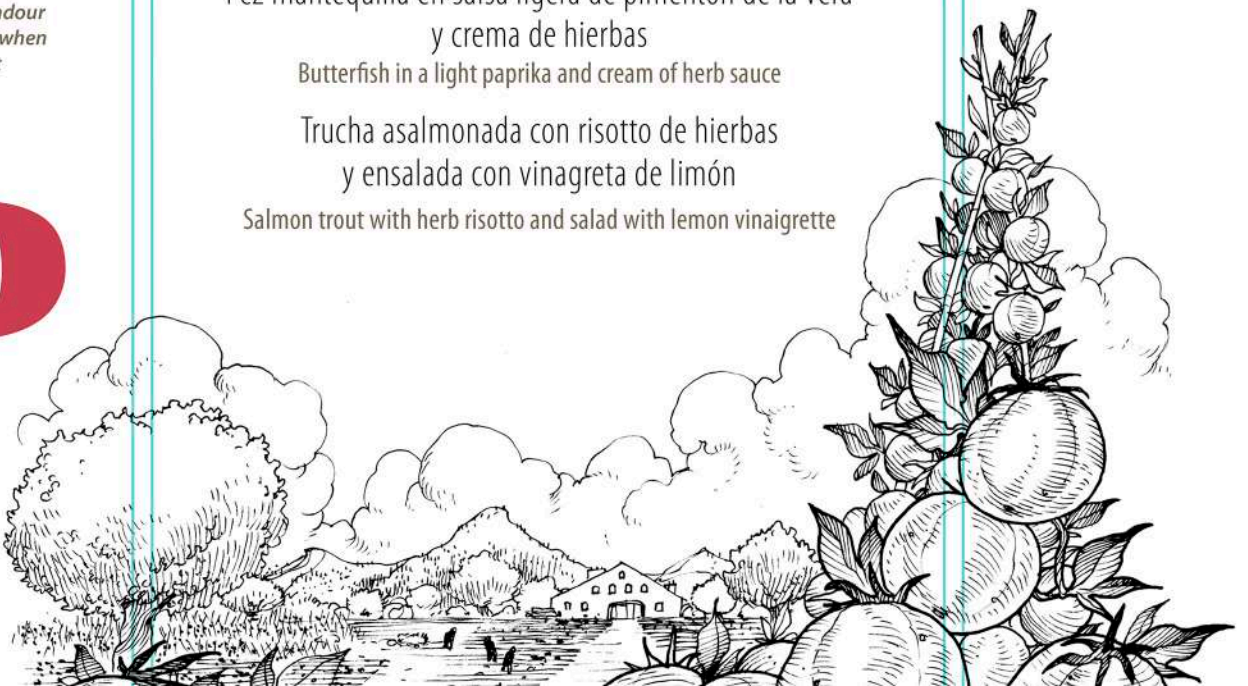
Trucha asalmonada con risotto de hierbas
y ensalada con vinagreta de limón

Salmon trout with herb risotto and salad with lemon vinaigrette

El pisto es originario de la huerta manchega, una receta que consigue su máximo esplendor e intensidad cuando se usan las mejores verduras.

'Pisto' comes from orchards in La Mancha, a recipe that achieves its greatest splendour and intensity when using the best vegetables.

P



El almogrote es una receta medieval elaborada con queso añejo, un mojo 100% canario.

Almogrote is a medieval recipe made with aged cheese, a fully Canarian mojo sauce.

– De la tierra – FROM THE LAND

Carrilleras de ternera braseadas con salsa de vino tinto
y cremoso de verduras

Char-grilled beef cheeks in red wine
with roasted root vegetables and mashed potato

Entrecot de ternera a baja temperatura con salsa de cítricos
y patatas gratinadas

Slow cooked Beef Striploin with citrus sauce and au gratin potato

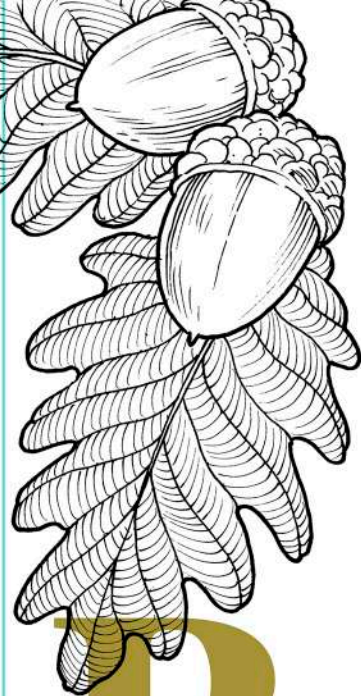
Secreto de cerdo ibérico con avellanas, trigo,
setas y crema de ajo y vainilla

Iberian pork "Secreto" with hazelnuts, wheat, mushrooms,
and vanilla and garlic cream

Pollo relleno de setas y crema de manzana
Chicken stuffed with mushrooms and served with apple cream

Boloñesa de seitán con patata gratinada

Seitan Bolognese with gratinated potatoes



B

El sabor del cerdo ibérico, alimentado a base de bellotas, forma parte de nuestra identidad gastronómica.

The taste of Iberian pigs that have been fed on acorns is part of our culinary identity.

EL FINAL MÁS DULCE

THE SWEETEST END

Crema catalana con helado de vainilla

Crema catalana (crème brûlée) with vanilla ice cream



Sorbete de lima y cava con yuzu

Lime sorbet with Cava and yuzu



Lemon pie

Lemon pie



Ensalada de frutas con salsa de naranja
y maracuyá

Fruit salad with orange and passion fruit sauce



Selección de helados

Selection of ice creams



Mousse de chocolate con perlas crujientes de
caramelo salado

Chocolate mousse with crunchy salted
caramel pearls



La historia del cacao es muy importante en la gastronomía española. Fray Jerónimo Aguilar lo trajo de América en el siglo XVI, junto a la receta para cocinarlo.

The history of cocoa is very important in Spanish cuisine. Brother Jerónimo Aguilar brought it from America in the 16th century, along with its cooking recipe.



Platos ovolácteo vegetarianos
Dishes suitable for ovo-lacto vegetarians



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.

C



EQUIPO GASTROLAB GASTROLAB TEAM

Saborear la buena cocina es uno de los momentos más importantes que vivimos cuando viajamos. Una forma de descubrir el mundo y su historia a través de los sentidos. Los platos de esta carta están inspirados en nuestra identidad gastronómica, aquella que nos hace sentir como en casa cuando estamos lejos, viviendo aventuras.

JORDI CRUZ MAS. Chef con 3 Estrellas Michelin

Savouring good food is one of the most important moments of any travel experience. It offers us the chance to discover the world and its history through the senses. The dishes on this menu are inspired by our gastronomic identity - an identity that allows us to feel at home even when we are far away, on our adventures.

JORDI CRUZ MAS. Three-star Michelin chef

pullmantur
gastrolab

HACEMOS DE LO BUENO ALGO EXTRAORDINARIO

DAY 1 - EUROPE -

