



Disney Cruise Line estrena un nuevo menú en el restaurante de especialidades italianas Palo

CELEBRATION, Fla. – Los sabores tentadores y las ricas tradiciones culinarias de Italia destacan una vez más en Palo, el restaurante exclusivo para adultos en todos los barcos de Disney Cruise Line. Los nuevos platos del menú se enfocan en las raíces italianas del restaurante, recetas regionales, ingredientes auténticos y técnicas tradicionales.

Acompañados de majestuosas vistas al mar y un ambiente romántico—y quizás una copa de vino de la extensa lista de vinos del restaurante—los nuevos platillos realzan la experiencia del buen comer y la deliciosa cocina en Palo.

Nuevo menú de degustación y maridaje

Los conocedores culinarios que buscan un viaje epicúreo a bordo, se deleitarán con el menú de degustación y maridaje de vinos Esperienza del Vino. El menú presenta seis platillos nuevos, cada uno perfectamente complementado con una copa de vino o licor, para el deleite de los huéspedes.

La noche comienza con una sabrosa capicola (salami tradicional calabrés) servida sobre habas con queso pecorino y apio. Un Bellini veneciano hecho con Prosecco espumoso, melocotones blancos y un toque de frambuesa, es un aperitivo muy apropiado.

Con apetitos ya abiertos y paladares preparados, prosiguen cuatro platillos: ñoquis con salsa de hongos cep y nueces; espárragos blancos escalfados con anchoas ahumadas, huevo de codorniz y aceite de trufas; róballo con espinaca y trigo sarraceno. El último de los platos salados es el filete de lomo—añejado por 25 días, sellado y rostizado con romero—servido en rodajas muy finas acompañado con rúcula.

Cada platillo acompañado por degustaciones de los viñedos más reconocidos de Italia, seleccionadas acertadamente para despertar los sentidos. En orden: Bellavista Franciacorta Cuvee Brut, una rica mezcla de 30 vinos característicos; Elena Walch Gewurztraminer un vino seco floral de la provincial norteña Tirol del Sur; La Scolca Gavi dei Gavi Etiqueta Negra, crujiente y ácido con matices de almendra y lima; y el Antinori Tignanello Marchesi un potente tinto toscano con notas de especias, frutas, roble, regaliz y romero.

El delicioso desenlace llega con una mousse de cremoso mascarpone, envuelta en un domo de chocolate blanco y servida sobre una torta esponjosa de ruibarbo y grappa en un lecho de gelatina de consomé dulce. El plato está elegantemente adornado con un detalle floral y de frutas, y lo acompaña una suave Grappa Alexander Platinum que lo hará suspirar.

Nuevas selecciones en el menú

La nueva versión del menú de Palo celebra la gastronomía de renombre mundial de Italia, cuna de muchos deleites del paladar, como el queso parmesano.

Una adición destacada al menú de cena es el pollo rostizado entero, marinado por 24 horas en limón, sal marina y romero. El pollo está bellamente presentado en una bandeja de cobre y acompañado con verduritas asadas, espárragos y papas. Esta melodía de sabores se acentúa con una reducción de vino Barolo típico de la región montañosa de Piamonte en el noroeste italiano. Destinado a ser compartido, este plato sirve a dos personas.

En la selección de productos del mar, un lenguado picante es fileteado al lado de la mesa y acompañado de delicias regionales como alcaparras, anchoas, tomates secos y papas al tomillo. Un Prosecco exquisito y una reducción de trufas negras le da nueva vida a unas vieiras de mar. Y regresando al menú con una nueva presentación, el filete de atún abrasado está preparado con judías verdes escaladas, papas rostizadas y huevos de codorniz a la pimienta.

Los finales felices son una especialidad de Palo, y el destacado menú de postres incluye una variedad de ofertas calientes, frías, dulces y ácidas. Estas incluyen un ligero, cremoso tiramisú—un clásico con infusión de café— y una tarta de limoncello con su sabor cítrico refrescante. Algo que no ha cambiado es el suflé de chocolate Palo, preparado fresco y servido caliente con salsas de chocolate y vainilla, además de una bola de helado para mantener la tradición.

Se necesitan reservaciones para todas las experiencias culinarias en Palo, y pueden hacerse en línea o a bordo. Hay un cargo de \$30 por persona por cena, más el costo de las bebidas alcohólicas. El menú de degustación y maridaje Esperienza del Vino tiene un costo adicional de \$59 por persona.

Para más información sobre Disney Cruise Line o para reservar su vacación, los huéspedes pueden visitar disneycruise.com, comunicarse con Disney Cruise Line por el teléfono 888-DCL-2500 o contactar a su agente de viajes.