



MENU

oceanSpray

Certain foods, types of meat, fruits and ingredients might not be available due to their seasonal nature or restrictions enforced by the Galapagos National Park.

In these cases, high quality replacements will be used.

For any dietary conditions that might affect your health, please contact your Cruise Service Officer.

Ciertos alimentos, tipos de carne, frutas e ingredientes pueden no estar disponibles debido a la temporada estacional o restricciones impuestas por el Parque Nacional Galápagos.

En estos casos, se utilizarán reemplazos de alta calidad. Para cualquier condición dietética que pueda afectar su salud, comuníquese con el Director de Cucero.

MONDAY / LUNES

BREAKFAST / DESAYUNO

- *Bacon, sweet corn quimbolitos, eggs benedict, waffles*
Tocino, quimbolitos, huevos benedictinos, waffles
- *Active station of eggs made to order*
Estación activa de huevos al gusto
- *1 kind of salami, 1 kind of ham, 1 kind of cheese (sliced)*
1 tipo de salami, 1 tipo de jamon, 1 tipo de queso (laminados)
- *4 kinds of fruit, two kinds of yoghurt, milk, toppings (walnuts and raisins), granola*
4 Variedades de frutas, dos tipos de yogourt, leche, toppings (nueces y pasas) musli
- *Croissants, Danishes, whole-wheat bread, crusty white bread*
Crossan, pan danes, pan molde integral, pan molde con corteza
- *Butter and 1 kind of jam (strawberry) and Nutella*
Mantequilla y 1 tipo de mermelada frutilla y nutela
- *Orange and passion fruit juice*
Jugo de naranja y maracuya
- *Coffee, milk, tea*
Café, leche, té, aromáticas

LUNCH / ALMUERZO

- *Fresh tuna, crab legs, octopus, prawns*
Pescado atun, patas de pangora, pulpo, langostinos
- *Red cabbage and raisins, fusilli pasta with bell peppers*
Col morada y pasas, pasta fuccilli con pimientos de colores
- *Chili sauce, balsamic vinegar, honey mustard, basil aioli*
Aji, vinagre balsamico, alioli de albahaca

MONDAY / LUNES

- Grilled vegetable kebabs
Brochetas asadas de vegetales
- Lentil stew, rice, smoked bok choy with sesame oil, fried plantain patties
Menestra de lenteja, arroz, bok choy ahumados con aceite de ajonjolí, patacones
- Cassava bread
Pan de yuca
- Neapolitan ice cream and wafers
Helado napolitano y barquillo

DINNER / CENA

Main Course - Option 1 *Opción fuerte 1*

- Tenderloin in rosemary sauce
Lomo fino en salsa de romero

Main Course - Option 2 *Opción fuerte 2*

- Fish bouillabaisse
Pescado en salsa cazuela

- Stuffed Portobello mushrooms in a creamy béchamel sauce
Hongos portobelos rellenos en salsa de bechamel

- Quinoa croquettes served with a peanut sauce
Croquetas de quinua con mani

- Potato spheres with bacon and smoked peppers
Esferas de papa con tocino y pimientos ahumados

- Apple pie
Pie de manzanas

TUESDAY / MARTES

BREAKFAST / DESAYUNO

- Sausages, crepes, ranch-style eggs,
tigrillo (hearty Ecuadorian dish consisting primarily of cooked plantain, eggs, and cilantro)
Salchicha, creps, huevos rancheros, tigrillo de verde
- Active station of eggs made to order
Estación activa de huevos al gusto
- 1 kind of salami, 1 kind of ham, 1 kind of cheese (sliced)
1 tipo de salami, 1 tipo de jamon, 1 tipo de queso (laminados)
- 4 kinds of fruit, two kinds of yoghurt, milk, toppings (walnuts and raisins), granola
4 Variedades de frutas, dos tipos de yogourt, leche, toppings (nueces y pasas) musli
- Croissants, cinnamon buns, whole-wheat bread, crusty white bread
Crossan, pan de canela, pan molde integral, pan molde con corteza
- Butter and 1 kind of jam (blackberry) and Nutella
Mantequilla y 1 tipo de mermelada mora y nutela
- Orange and naranjilla juice
Jugo de naranja y naranjilla
- Coffee, milk, tea
Café, leche, té, aromáticas

LUNCH / ALMUERZO

Main Course - Option 1

Opción fuerte 1

- Beer-basted ham
Pierna de cerdo a la cervesa

Main Course - Option 2

Opción fuerte 2

- Fish in a coconut sauce
Encocado de pescado

- Soy meat
Came de soya

- Fried bananas, fried corn, potato tortilla, white rice
Maduro frito, choclo frito, tortilla de papa, arroz blanco

TUESDAY / MARTES

- 2 kinds of cheese
2 Variedades de quesos

- Banana loaf with Babaco coulis
Torta de banana con coulis de babaco

DINNER / CENA

Main Course - Option 1 Opción fuerte 1

- Shrimp in garlic sauce
Camarón en salsa al ajillo

Main Course - Option 2 Opción fuerte 2

- Chicken stew
Seco de pollo

- Potato chowder, avocado, cheese
Locro de papa, aguacate, queso

- Almond risotto and fresh asparagus
Risotto de almendras, bastones de espárragos

- Yellow rice and peas
Arroz amarillo y alverjas

- Chef's bread of the day
Pan del día sugerencia del chef

- Passion fruit mousse
Mousse de maracuyá

WEDNESDAY / MIÉRCOLES

BREAKFAST / DESAYUNO

- Bacon, banana flambé, corn pancakes, hash browns
Tocino, banana flameada, pankakes de maíz, papa rosty
- Active station of eggs made to order
Estación activa de huevos al gusto
- 1 kind of salami, 1 kind of ham, 1 kind of cheese (sliced)
1 tipo de salami, 1 tipo de jamon, 1 tipo de queso (laminados)
- 4 kinds of fruit, two kinds of yoghurt, milk, toppings (walnuts and raisins), granola
4 Variedades de frutas, dos tipos de yogourt, leche, toppings (nueces y pasas) musli
- croissants, Danishes, whole-wheat bread, crusty white bread
crossan, pan danes, pan molde integral, pan molde con corteza
- Butter and 1 kind of jam (pineapple) and Nutella
Mantequilla y 1 tipo de mermelada piña y nutela
- Orange and tree tomato juice
jugo de naranja y tomate de arbol
- Coffee, milk, tea
Café, leche, té, aromáticas

LUNCH / ALMUERZO

- Spaghetti, fettuccini, parmesan chicken
Spaguetty, fetuccini, pollo a la parmezana
- SAUCE: Pomodoro, Pesto, Carbonara
SALSA: Pomodoro, Pesto, Carbonara
- Aromatized cherry tomatoes, cucumber with ricotta cheese and freshly sliced apples
Tomates cherrys aromatizados, pepino con queso ricota y manzana

WEDNESDAY / MIÉRCOLES

- *Chili sauce, balsamic vinegar, honey mustard, yoghurt*
Aji, vinagre balsamico, honey mostard, yugurt
- *Rice noodles in a Pomodoro sauce*
Fideo de arroz en salsa pomodoro
- *Mixed vegetable platter*
Vegetales mixtos
- *2 kinds of cheese and garlic bread*
2 Variedades de queso y pan de ajo
- *Coffee tiramisu*
Coffee tiramisu

DINNER / CENA

Main Course - Option 1 Opción fuerte 1

- *Turkey in a curried mango sauce*
Pavo en salsa de mango y curry

Main Course - Option 2 Opción fuerte 2

- *Tuna encrusted in sauce and soy sauce*
Atun encostrado en salsa de mirin y salsa de soya

- *Octopus in olive oil*
Pulpo al olivo

- *Chickpea curry*
Garbanzo al curry

- *White carrot puree with pineapple and cinnamon*
Pure de zanahoria blanca con piña y canela

- *Green forest lemon cake*
Selva verde de limon

THURSDAY / JUEVES

BREAKFAST / DESAYUNO

- Sausage, Swiss oatmeal, cassava tortilla, pancakes with fruit
Salchicha, avena suiza, tortilla de yuca, pankakes de fruta
- Active station of eggs made to order
Estación activa de huevos al gusto
- 1 kind of salami, 1 kind of ham, 1 kind of cheese (sliced)
1 tipo de salami, 1 tipo de jamon, 1 tipo de queso (laminados)
- 4 kinds of fruit, two kinds of yoghurt, milk, toppings (walnuts and raisins), granola
4 Variedades de frutas, dos tipos de yogourt, leche, toppings (nueces y pasas) musli
- Croissants, cinnamon buns, whole-wheat bread, crusty white bread
Crossan, pan de canela, pan molde integral, pan molde con corteza
- Butter and 1 kind of jam (strawberry) and Nutella
Mantequilla y 1 tipo de mermelada frutilla y nutela
- Orange and blackberry juice
Jugo de naranja y mora
- Coffee, milk, tea
Café, leche, té, aromáticas

LUNCH / ALMUERZO

Main Course - Option 1

Opción fuerte 1

- Whole oven-roasted chicken in naranjilla sauce
Pollo entero al horno en salsa naranjilla

Main Course - Option 2

Opción fuerte 2

- Seafood rice
Arroz marinero

- Lettuce, pickled radishes, and palm hearts
Lechuga, rabano encurtido y palmitos

- Chili sauce, balsamic vinegar, honey mustard, honey & lemon sauce
Aji, vinagre valsamico, honey mostard, miel y limon

THURSDAY / JUEVES

- *Tofu with vegetables and teriyaki sauce*
Tofu con vegetales y salsa teriyaki
- *Carrots and broccoli, French fries*
Brocoli y zanahoria, papas fritas
- *2 kinds of cheese*
2 Variedades de quesos
- *Tres leches (Triple milk cake)*
Tres leches

DINNER / CENA

Main Course - Option 1 Opción fuerte 1

- *BBQ Ribs*
Costillas en salsa de BBQ

Main Course - Option 2 Opción fuerte 2

- *Coconut tempura prawns in passion fruit served with eel sauce*
Langostinos tempurizados al coco en salsa anguila maracuya

- *Cream of tomato soup and French fries*
Crema de tomate y papas fritas

- *Eggplant Milanese in a cherry tomato sauce au gratin*
Milanesa de verengena en salsa de tomates cherrys, gratinado con queso

- *Purple sweet potato spheres with dill cauliflower*
Esferas de camote purpura con coliflor al eneldo

- *Chef's bread of the day*
Pan del día sugerencia del chef

- *Creme brulee*
Creem brulee

FRIDAY / VIERNES

BREAKFAST / DESAYUNO

- Bacon, potato tortillas, banana flambé, French toast
Tocino, tortilla de papa, banana flambeada, tostada francesa
- Active station of eggs made to order
Estación activa de huevos al gusto
- 1 kind of salami, 1 kind of ham, 1 kind of cheese (sliced)
1 tipo de salami, 1 tipo de jamon, 1 tipo de queso (laminados)
- 4 kinds of fruit, two kinds of yoghurt, milk, toppings (walnuts and raisins), granola
4 Variedades de frutas, dos tipos de yogourt, leche, toppings (nueces y pasas) musli
- Croissants, Danishes, whole-wheat bread, crusty white bread
Crossan, pan danes, pan molde integral, pan molde con corteza
- Butter and 1 kind of jam (pineapple) and Nutella
Mantequilla y 1 tipo de mermelada piña y nutela
- Orange and guava juice
Jugo de naranja y guayaba
- Coffee, milk, tea
Café, leche, té, aromáticas

LUNCH / ALMUERZO

- Grilled sirloin, chicken, blood sausage, and jalapeño sausage
Lomo de asado, pollo, morcilla, chorizo jalapeño
- Cabbage with carrots and avocado in vinegar and olive oil
Col blanca con zanahoria, Aguacate en vinagre y oliva
- Chili sauce, balsamic vinegar, chimichurri, guacamole and cheese sauce
Aji, vinagre valsamico, chimichurry, guacamole y salsa de queso

FRIDAY / VIERNES

- Spinach quiche
Kish de espinaca

- Chaucha potatoes, bean stew, corn on the cob, vegetables, rice
Papas chaucha, menestra de frejol, choclo en mazorca, vegetales, arroz

- 2 kinds of cheese
2 Variedades de quesos

- Fruit salad
Ensalada de fruta

DINNER / CENA

Main Course - Option 1 Opción fuerte 1

- Buttered Galapagos prawns with a splash of lime
Langostino de galapagos a la mantequilla con un toque de lima limon

Main Course - Option 2 Opción fuerte 2

- Filet minon in red wine sauce
Filete miñon en salsa de vino tinto

- Caesar salad with anchovy sauce
Ensalada cesar con salsa de anchoas

- Vegetable-stuffed zucchini rolls in roasted tomato sauce
Envoltini de zucchini rellenos de verduras en salsa de tomates asados

- Gratin potatoes and roasted asparagus
Papas gratinadas y esparragos asados

- Oregano croutons
Crutones al oregano

- Chocolate cake with lemon verbena ice cream
Torta de chocolate con Helado de hierba luisa

SATURDAY / SÁBADO

BREAKFAST / DESAYUNO

- Bacon, pancakes and soft corn humitas, scrambled eggs
Tocino, pankakes, humitas, huevos revueltos
- 1 kind of salami, 1 kind of ham, 1 kind of cheese (sliced)
1 tipo de salami, 1 tipo de jamon, 1 tipo de queso (laminados)
- Fruit platter, two kinds of yoghurt, milk, toppings (walnuts and raisins), granola
Variedad de frutas, dos tipos de yogourt, leche, toppings (nueces y pasas) musli
- croissants, cinnamon buns, Danishes, whole-wheat bread, crusty white bread
crossan, pan de canela, pan danes, pan molde integral, pan blancon con corteza
- Butter and 1 kind of jam (blackberry) and Nutella
Mantequilla y 1 tipo de mermelada mora y nutela
- Orange and strawberry juice
Jugo de naranja y frutilla
- Coffee, milk, tea
Café, leche, té, aromáticas

LUNCH / ALMUERZO

Main Course - Option 1

Opción fuerte 1

- Rosemary chicken fillet
Filete de pollo al romero

Main Course - Option 2

Opción fuerte 2

- Whole Pacific cod served in with sauce
Pescado entero Bacalao en su salsa

- Lettuce, tomato, cucumber
Lechuga, tomate, pepino

- Chili sauce, balsamic vinegar, caper vinaigrette
Aji, vinagre balsamico, vinagreta de alcaparras

SATURDAY / SÁBADO

- *Stuffed and gratinated tomatoes*
Tomate relleno y gratinado
- *Mushrooms, green beans, rice and spinach*
Champiñones y vainitas arroz con espinaca
- *Cheese platter*
Variedad de quesos
- *Fruit platter*
Display de fruta

DINNER / CENA

Main Course - Option 1 Opción fuerte 1

- *Sirloin in tarragon sauce*
Lomo fino en salsa de estragon

Main Course - Option 2 Opción fuerte 2

- *Shrimp in passion fruit and coconut sauce*
Camarones en salsa de maracuya y coco

- *Quinoa salad with basil pesto and toasted and seasoned corn*
Ensalada de quinua con pesto de albahaca y chulpi

- *Corn polenta*
Polenta de maiz

- *Cassava croquettes and roasted broccoli*
Croquetas de yuca y brocolis asados

- *Tree tomato panna cotta*
Panacota de tomate de arbol

SUNDAY / DOMINGO

BREAKFAST / DESAYUNO

- Sausages, French toast, white corn croquettes, green plantain fingers
Salchichas, tostadas francesas, toreadas de choclo, deditos de verde
- Active station of eggs made to order
Estación activa de huevos al gusto
- 1 kind of salami, 1 kind of ham, 1 kind of cheese (sliced)
1 tipo de salami, 1 tipo de jamon, 1 tipo de queso (laminados)
- 4 kinds of fruit, two kinds of yoghurt, milk, toppings (walnuts and raisins), granola
4 Variedades de frutas, dos tipos de yogourt, leche, toppings (nueces y pasas) musli
- Croissants, cinnamon buns, whole-wheat bread, crusty white bread
Crossan, pan de canela, pan molde integral, pan molde con corteza
- Butter and 1 kind of jam (pineapple) and Nutella
Mantequilla y 1 tipo de mermelada piña y nutela
- Orange and blackberry juice
Jugo de naranja y mora
- Coffee, milk, tea
Café, leche, té, aromáticas

LUNCH / ALMUERZO

Main Course - Option 1

Opción fuerte 1

- Almond-crusted fish in creamy kanikama sauce
Pescado en costra de almendras en salsa cremosa de kanikama

Main Course - Option 2

Opción fuerte 2

- Smoked porkchops in sweet-and-sour sauce
Chuleta ahumada en salsa agridulce

- Ceviche served in a cup
Ceviches a la copa

- Chili sauce, popcorn, fried plantain chips
Aji, canguil, chifles

SUNDAY / DOMINGO

- Stuffed avocado
Aguacate relleno

- Carrots, banana spheres, parsley rice
Zanahoria, esferas de maduro, arroz al perejil

- 2 kinds of cheese
2 Variedades de quesos

- Berry cheesecake / Fresh fruit
cheskake de frutos rojos / Fruta de mano

DINNER / CENA

Main Course - Option 1 Opción fuerte 1

- Chicken medallions in Thai sauce
Medallon de pollo en salsa tahi

Main Course - Option 2 Opción fuerte 2

- Snapper in cilantro sauce
Pescado Pargo en salsa cilantro

- Fish chowder
Chupe de pescado


- Almond risotto and fresh asparagus
Risotto de almedras, bastones de esparragos

- Red pepper rolls stuffed with squash and green peas
Rollos de pimiento rojo relleno de zapallo y alverjitas

- Chickpea and baby carrots
Garbanzo y zanahoria baby

- Chef's bread of the day
Pan del dia sugerencia del chef

- Spiced pears and walnut & oat strudel
Peras con especias y estrudel de nueces y avena

ocean  pray
