WINDKIND

LUXURY YACHTING ADVENTURES

MENÚ DE EJEMPLO

La gastronomía WINDKIND

Siete días en el mar

CREADO POR EL CHEF SANDRO

Comer a bordo de la WINDKIND es un viaje por los sabores del Caribe, la elegancia mediterránea y guiños creativos de Asia, con el producto local más fresco, pescados y mariscos excepcionales y carnes selectas. El chef Sandro, formado en Suiza y curtido en años de cocina a bordo, firma almuerzos relajados, cenas refinadas y momentos en el mar que no se olvidan.

DÍA 1

Bienvenidos al paraíso

Sabores del Caribe y elegancia contemporánea

DESAYUNO

Pan de masa madre recién horneado, cruasanes, bollería casera, fruta tropical, yogur griego, granola, zumos naturales y café.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Huevos Benedict con langosta del Caribe

Brioche tostado, holandesa cítrica, cebollino

Torrija de coco

Piña caramelizada, mascarpone de maracuyá, coco tostado

ALMUERZO

Crudo de atún de aleta amarilla

Mango, aguacate, leche de tigre, aceite de cilantro, plátano macho crujiente

Pargo caribeño a la parrilla

Puré de boniato, beurre blanc de coco y lima, verduras de temporada a la brasa

Panna cotta de coco

Carpaccio de piña, coulis de mango, crumble de lima

CENA

Langosta del Caribe pochada en mantequilla

Bisque al azafrán, hinojo laminado, cítricos, aceite de hierbas

Solomillo de buey

Patatas Anna, zanahorias baby asadas, puré de chirivía, jugo al oporto

Cremoso de chocolate negro

Texturas de frambuesa, caramelo salado, teja de cacao

DÍA 2

Mare Nostrum

Cocina fresca de costa con acento italiano

DESAYUNO

Focaccia recién hecha, pan artesano de masa madre, cruasanes, bollería casera, fruta tropical, yogur, granola y zumos.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Huevos revueltos con trufa

Salmón ahumado, crème fraîche, pan de masa madre tostado

Tortitas de ricotta

Compota de arándanos, mascarpone a la vainilla, sirope de arce

ALMUERZO

Tomates de huerta y burrata

Melocotón, aceite de albahaca, balsámico añejo, piñones tostados

Paella mediterránea de marisco

Para compartir: arroz al azafrán, langostinos, mejillones, calamares, pimientos asados, limón, hierbas frescas

Posset de limoncello

Frutos rojos de la isla, crumble de almendra

CENA

Raviolis de langosta caseros

Bisque de marisco, concassé de tomate, albahaca

Costillar de cordero en costra de hierbas

Caviar de berenjena, patata fondant, verduras glaseadas, jugo al romero

Tiramisú de pistacho

Bizcocho empapado en espresso, crema de mascarpone, pistachos caramelizados

DÍA 3

Brisa de Oriente

Precisión japonesa y sabores del sudeste asiático

DESAYUNO

Panes artesanos, bollería, fruta tropical de temporada, granola, yogur, zumos y café de especialidad.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Tortitas japonesas esponjosas

Mascarpone al matcha, frutos rojos, sirope de arce

Bol de desayuno asiático

Arroz jazmín, huevo mollet, aguacate, sésamo, aceite crujiente de chile, cebolleta

ALMUERZO

Tataki de atún en costra de sésamo

Ponzu, rábano sandía, aguacate, jengibre encurtido

Langostinos thai con hierba limón

Arroz jazmín aromático, pak choi, lima, cilantro

Sorbete de mango y maracuyá

Crumble de almendra, menta fresca

CENA

Ensalada de pato crujiente

Pomelo, pepino, hierbas, granada, vinagreta de tamarindo

Wagyu glaseado con miso

Puré de zanahoria y jengibre, broccolini a la brasa, shiitake, jugo de sésamo

Mousse de chocolate blanco y yuzu

Gel de frambuesa, crumble de sésamo negro, fruta tropical

DÍA 4

Lujo descalzo

La barbacoa WINDKIND en la playa

DESAYUNO

Pan de masa madre del día, cruasanes, bollería, fruta tropical, granola, yogur, zumos y café.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Huevos a la turca con miel

Huevos escalfados, yogur al ajo, mantequilla tibia de guindilla, miel, hierbas, pan de masa madre tostado

Torrija de pan de plátano

Plátano caramelizado, praliné de pecana, crema de vainilla

ALMUERZO

Ensalada de sandía, feta y menta

Pepino, lima, granada, aceite de albahaca

Barbacoa WINDKIND al carbón en la playa

Para compartir: colas de langosta a la brasa, langostinos al ajo y lima, brochetas de ternera selecta, pollo a los cítricos y hierbas, maíz a la brasa, boniato asado, ensalada de col isleña, salsa de mango y piña y chimichurri

Piña a la parrilla

Helado de almendra tostada, caramelo de ron añejo, praliné de almendra

CENA

Ceviche de mahi-mahi

Leche de tigre, mango, aguacate, plátano macho crujiente

Pescado del día a la plancha

Puré de patata al azafrán, tomates confitados, verduras salteadas, beurre blanc al champán

Tarta de queso y maracuyá

Gel de mango, crumble de vainilla, fruta de la isla

DÍA 5

Costa Azul

Técnica francesa clásica con un toque caribeño

DESAYUNO

Cruasanes, napolitanas de chocolate, pan de masa madre, fruta tropical, granola, yogur, zumos y café.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Croque madame

Gruyère, jamón ahumado, bechamel, huevo frito

Crêpes de vainilla

Mantequilla de naranja, plátano caramelizado, almendras tostadas

ALMUERZO

Ensalada de hinojo y naranja

Hinojo laminado, gajos de naranja, granada, aceitunas negras, vinagreta cítrica

Ensalada niçoise con atún marcado

Patatas baby, judías verdes, tomate, aceitunas, huevo mollet, vinagreta de limón

Tarta de limón clásica

Merengue italiano tostado, coulis de frambuesa

CENA

Vieiras a la plancha

Sedoso de coliflor, manzana verde, panceta crujiente, mantequilla avellana

Magret de pato asado

Puré de remolacha, zanahorias glaseadas a la naranja, patata fondant, reducción de cereza y oporto

Crème brûlée

Vainilla de Tahití, compota de frutos rojos tropicales, teja de almendra

DÍA 6

Alma caribeña

Sabores auténticos de las islas, en clave moderna

DESAYUNO

Panes artesanos, fruta de la isla, yogur, bollería, granola, zumos y café.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Tacos caribeños de desayuno

Huevos revueltos, aguacate, frijoles negros, pico de gallo, crema de lima

Tortitas de plátano y pecanas

Sirope de maracuyá, pecanas tostadas

ALMUERZO

Ensalada de papaya verde

Mango, pepino, hierbas, cacahuetes tostados, vinagreta de lima

Pollo jerk caribeño

Rice and peas, piña a la parrilla, plátano macho dulce, salsa de mango

Tarta de lima de los Cayos

Base de galleta, nata montada, ralladura de lima

CENA

Pastelitos de cangrejo caribeños

Mousse de aguacate, cebolla encurtida, relish de mango, alioli cítrico

Costilla de ternera braseada a fuego lento

Puré de yuca, verduras asadas, chalotas crujientes, jugo al ron añejo

Coulant de chocolate al ron

Helado de vainilla en rama, coulis de maracuyá

DÍA 7

Broche de oro

Un homenaje a la alta cocina

DESAYUNO

Panes artesanos, bollería de mantequilla, fruta tropical, granola casera, yogur selecto, zumos naturales y café.

SUGERENCIAS DEL CHEF

Huevos del capitán – menemen turco

Huevos revueltos cremosos en una intensa salsa de tomate y pimiento asado, espinacas baby, feta, yogur, aceitunas negras y una suave salsa de hierbas y guindilla sobre pan casero integral de masa madre

Torrija de brioche

Compota tibia de frutos rojos, mascarpone a la vainilla, sirope de arce

ALMUERZO

Burrata con fruta de hueso

Tomates de huerta, albahaca, balsámico añejo, pistacho

Linguine caseros con langostinos y limón

Tomate cherry confitado, vino blanco, guindilla, perejil, aceite de oliva

Pavlova de frambuesa

Crema de maracuyá, fruta tropical

CENA

Vieiras a la plancha y medallones de langosta

Puré de guisantes, beurre blanc cítrico, puerro crujiente, aceite de hierbas

Mar y montaña de la casa

Solomillo de buey, cola de langosta pochada en mantequilla, muselina de patata trufada, verduras glaseadas, jugo al vino tinto

Chocolate WINDKIND en texturas

Mousse de chocolate negro, bizcocho tibio de chocolate, helado de caramelo salado, gel de frambuesa, teja de chocolate

DURANTE TODO EL CHÁRTER

Fuera de carta

A BORDO

Caprichos de la tarde

Bizcochos recién horneados, tartaletas de fruta, macarons, galletas artesanas y té de la tarde.

Aperitivos al atardecer

Mini lobster rolls, cucuruchos de tartar de atún, canapés elegantes y bocados de cóctel de temporada.

Mediterráneo para compartir

Hummus, baba ganoush, feta batida, panes planos recién horneados, aceitunas marinadas y coloridas ensaladas de temporada.

Fresco a cualquier hora

Fuentes de fruta tropical, sorbetes caseros, snacks refrescantes y bocados ligeros.

Recién horneado a bordo

Pan de masa madre, focaccia, chapata rústica, brioche y bollería casera que cambia cada día.

EN TIERRA

Mesa privada en la playa

Un festín de marisco y carnes selectas a la brasa en una playa apartada, como almuerzo o cena al atardecer, siempre que la normativa local y las condiciones lo permitan.

Restaurantes y beach clubs

Restaurantes junto al mar elegidos uno a uno, cocinas auténticas de las islas y beach clubs. Cualquier almuerzo o cena a bordo puede cambiarse por una mesa en tierra, según la ruta.

Rumbo a su gusto

No hay dos chárteres iguales: el menú sigue su paladar, la zona de navegación, la temporada y lo que dan el mercado y el mar.

Menú orientativo: los platos varían según los ingredientes disponibles, el producto local y los gustos de los huéspedes. Las barbacoas en la playa dependen de los permisos, del tiempo y de que las condiciones sean seguras.