



# California Grill

*“ Frescura y sencillez: éstas son las palabras claves que definen la cocina californiana, punto de encuentro de culturas que recibe influencias asiáticas, hispánicas y europeas.*

*Fieles a este espíritu, hemos elaborado esta carta seleccionando los mejores productos regionales franceses y europeos, para ofrecerle una experiencia culinaria única y refinada.*

*¡Disfrute de la degustación! ”*

*Laurent Lesage  
Chef del California Grill*

# “Para Empezar...”

Foie gras de pato al Chardonnay con 4 especias, gastrique de mango y bollo casero 30 €

🍃 Alcachofas moradas a la barigoule, tomates confitados, aceitunas de Nice y pickles de verduras 20 €

Carpaccio de remolachas asadas, queso de cabra fresco Sainte-Maure, ensalada verde mesclun y vinagreta de champán 20 €

🍃 Velouté de setas con trocitos de castañas, espuma de hierbas 27 €

Langostinos escalfados con condimento de sandía y limón asado 30 €

«Ensalada Tiger»:

Tempura de bogavante y ternera especiada con verduras asiáticas y vinagreta de coco y limón verde 35 €

*El plato estrella del restaurante Napa Rose de Disneyland Resort en California*

Ravioli de queso de cabra Sainte-Maure con caldo de salsa de tomate, verduras y especias 30 €

*El plato estrella del restaurante California Grill de Walt Disney World Resort en Florida*

Tempura de salmón escocés Label Rouge semicrudo, wakamé y sorbete de wasabi con yuzu 27 €

Pastel de cangrejo con salsa de aguacate y cebolla roja, alioli al pimiento de Espelette 35 €

*El pastel de cangrejo, «Crab Cake», plato típico de muchos estados costeros estadounidenses, tiene sus orígenes con los primeros colonos británicos, que cambiaron la carne de ternera de sus pasteles por el ingrediente más abundante en toda la costa: el cangrejo*

Pastel de pato ahumado, vinagreta con champiñones de estación 27 €

🍃 Sugerencia vegetariana

Los platos « caseros » están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados. Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

# “Además...”

Filete de rodaballo a la sartén, risotto con colmenillas, ragú de verduras de antaño  
al vino de California 56 €

Bacalao a la unilateral, judías de Tarbes,  
emulsión de leche de coco y combava 50 €

Bogavante europeo, «Mac ‘n’ Cheese», jugo de bogavante y perlas de zanahoria y calabacín 66 €

*Creados en Italia en el siglo XIII, los macarrones con queso (macaroni and cheese) llegaron a los Estados Unidos en 1789 con Thomas Jefferson, cuando regresaba de una misión como embajador estadounidense en París. Cuando Jefferson fue elegido presidente de los Estados Unidos en 1801, los «Mac ‘n’ Cheese» también hicieron su aparición en las cocinas de la Casa Blanca.*

Pollo de Bresse rostizado con patatas baby,  
zanahorias asadas y salsa de nueces pecanas tostadas 56 €

Solomillo de cerdo de granja confitado al limón, salsa satay y chips de lomo ibérico,  
patatas asadas y ralladura de trufas 50 €

Lomo de ternera asado, arroz perfumado con Sake y champiñones Shimeji,  
verduras de estación 56 €

Filete de vacuno Angus asado, polenta con queso Cheddar DOP 12 meses y setas asadas,  
salsa Cabernet Robert Mondavi 56 €

Pechuga de patita de Challans con jengibre y col Bok Choy,  
arroz rojo de la Camarga y salsa china hoisin con 5 especias 56 €

🌱 Rábano Daikon glaseado con miel de Disneyland París  
y quinoa roja con almendras Marconas 42€

🌱 Sugerencia vegetariana

Los platos « caseros » están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados.  
Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos  
es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

# “Para el Placer...”

Carroza de quesos seleccionados 25 €



Higos violetas asados con miel de Disneyland Paris y mantequilla de Isigny,  
crema mascarpone con vainilla Bourbon 25 €

Cheesecake de limón, coulis de mango y merengue de combava 28 €

*El origen del cheesecake o pastel de queso se remonta a la Grecia Antigua, en donde se servía a los atletas de los primeros Juegos Olímpicos. Fueron los romanos quienes lo popularizaron en Europa, hizo su ingreso a los Estados Unidos algunos siglos más tarde con los primeros inmigrantes.*

*Su receta evolucionó a lo largo de los años, pero hubo que esperar a que se inventara el queso crema en 1872 para que adquiriera la famosa textura por la que lo conocemos en la actualidad.*

Variedad de sorbetes de las frutas de estación 20 €

Delicias de marrón glacé y pera Conferencia caramelizada con azúcar mascabado 28 €

Lingote de chocolate fondant negro, mandarina y croutons de masa quebrada 25 €

*Celebre su cumpleaños con nosotros y pida su postre  
de cumpleaños ¡antes de empezar la comida!*

Postre para hasta 8 personas

35 €

Los platos « caseros » están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados.  
Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

# Menú Campanilla

## Entrante, Plato Principal y Postre

90 €

Vinos incluidos 115 €

Foie gras de pato al Chardonnay con 4 especias, gastrique de mango y bollo casero  
Tempura de salmón escocés Label Rouge semicrudo, wakamé y sorbete de wasabi con yuzu

🌱 Velouté de setas con trocitos de castañas, espuma de hierbas

Langostinos escalfados con condimento de sandía y limón asado

*Château Coutet 1er Grand Cru Classé de Sauternes (8 cl)*  
*o Sebastiani vineyards, Chardonnay, Sonoma County (8 cl)*  
*o Château de Sancerre (8 cl)*



Filete de rodaballo a la sartén, risotto con colmenillas, ragú de verduras de antaño al vino de California

Filete de vacuno Angus asado, polenta con queso Cheddar DOP 12 meses y setas asadas,  
salsa Cabernet Robert Mondavi

Pechuga de patita de Challans con jengibre y col Bok Choy,  
arroz rojo de la Camarga y salsa china hoisin con 5 especias

*Chablis 1er Cru AOC «Côte de Lechet» Jean-Luc & Paul Aegerter (8 cl)*  
*o Louis M Martini, Cabernet Sauvignon, Napa Valley (8 cl)*  
*o Cigalus Aude Haute Rive, G. Bertrand (8 cl)*



Carroza de quesos seleccionados

Cheesecake de limón, coulis de mango y merengue de combava

Variedad de sorbetes de las frutas de estación

Delicias de marrón glacé y pera Conferencia caramelizada con azúcar mascabado

*Champagne Lanson cosecha Disneyland París «brut» (10 cl)*  
*o Vino dulce natural, Rivesaltes AOP (6 cl)*

🌱 Sugerencia vegetariana

Los platos « caseros » estan preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados.  
Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos  
es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.



# Menú Premium

Exclusivo para clientes con cupones Premium

*Entrante, Plato principal, Postre y Bebida*

Pastel de pato ahumado, vinagreta con champiñones de estación

✓ Alcachofas moradas a la barigoule, tomates confitados, aceitunas de Nice y pickles de verduras

Carpaccio de remolachas asadas, queso de cabra fresco Sainte-Maure, ensalada verde mesclun y vinagreta de champán



Bacalao a la unilateral, judías de Tarbes, emulsión de leche de coco y combava

Solomillo de cerdo de granja confitado al limón, salsa satay y chips de lomo ibérico, patatas asadas y ralladura de trufas

✓ Rábano Daikon glaseado con miel de Disneyland París y quinoa roja con almendras Marconas



Carroza de quesos seleccionados

Lingote de chocolate fondant negro, mandarina y croutons de masa quebrada

Variedad de sorbetes de las frutas de estación

✓ Sugerencia vegetariana

Los platos « caseros » están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados. Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

# Menú Winery

*Entrante, Plato principal y Postre*

70 €

Pastel de pato ahumado, vinagreta con champiñones de estación

✓ Alcachofas moradas a la barigoule, tomates confitados, aceitunas de Niza y pickles de verduras

Carpaccio de remolachas asadas, queso de cabra fresco Sainte-Maure, ensalada verde mesclun y vinagreta de champán



Bacalao a la unilateral, judías de Tarbes, emulsión de leche de coco y combava

Solomillo de cerdo de granja confitado al limón, salsa satay y chips de lomo ibérico, patatas asadas y ralladura de trufas

✓ Rábano Daikon glaseado con miel de Disneyland París y quinoa roja con almendras Marconas



Carroza de quesos seleccionados

Lingote de chocolate fondant negro, mandarina y croutons de masa quebrada

Variedad de sorbetes de las frutas de estación

✓ Sugerencia vegetariana

Los platos « caseros » están preparados en nuestra cocina con alimentos no elaborados. Si padece de alguna alergia, una documentación sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos es disponible. No dude en solicitar esta información a cualquiera de los encargados del restaurante.

# Menú infantil

Para niños de entre 3 y 14 años inclusive

Entrante, Plato principal, Postre  
y Vittel® (50 cl) o Minute Maid® de Naranja\* o Manzana\* o Leche (20 cl)

Puede solicitar cambiarlo por otro refresco de 25 cl

\*zumo a base de concentrado de fruta

36 €



## Menu Disney Check

Jardín de verduras crujientes y salsa de requesón

Pastas Cellentani, salsa de tomate

o Pescado del día, verduras y arroz tailandés

Variedad de frutas de estación

Vittel (33 cl)

*Este menú (sin modificación) incluye al menos 2 porciones de frutas y verduras y es bajo en grasas saturadas*

0

Jardín de verduras crujientes y salsa de requesón

Sopa de tomate y bocadillo de pan de molde con queso Cheddar



Pasta Cellentani con salsa a elección: mantequilla, tomate o queso

Pollo de Bresse asado, verduras de estación, patatas baby y frutas

Filete de ternera, verduras de estación, patatas parisinas y frutas

Pescado del día, verduras de estación, arroz tailandés y frutas



Variedad de frutas de estación

Postre de la temporada

Iva incluido



# Menú Degustación

130 €

*La selección de platos de este Menú Degustación la elabora el chef Laurent Lesage y varía en función de la disponibilidad de los ingredientes*

*No dude en solicitar más información al camarero*



*El menú se compone de:*

Para abrir boca

Entrante

Entrante caliente

Pescado

Carne

Queso

Postre

Dulces