

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

5 Estrellas: Una visión Internacional

Amelia Cristina Sandoval Martínez

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de Licenciatura en Arte
Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, junio de 2012

Universidad San Francisco de Quito

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE APROBACION DE TESIS

5 Estrellas: Una Visión Internacional

Amelia Cristina Sandoval Martínez

Mauricio Cepeda,
Director de la Tesis

Claudio Ianotti,
Miembro del Comité de Tesis

Mauricio Cepeda,
Decano del Colegio de Hospitalidad,
Arte culinario y Turismo

Quito, junio de 2012

© Derechos de autor

Amelia Cristina Sandoval Martínez

2012

Resumen

Este análisis, denominado “5 Estrellas: una visión internacional” relata cada uno de los detalles evidenciados en tres importantes restaurantes en los Estados Unidos de América. Estos restaurantes poseen el prestigioso premio denominado “Five Diamond Star Awards”, el que les proporciona su popularidad y reputación. Además, se relata detenidamente el proceso vivido al ingresar como empleado a este tipo de restaurantes, donde se evidencian las relaciones interpersonales y las diferencias entre los procesos en cocina de estos restaurantes y de restaurantes en el Ecuador. Adicionalmente, se detalla una breve biografía de su chef ejecutivo y de la ciudad en que se encuentran dichos restaurantes.

Abstract

This analysis, called "5 Stars: an international perspective" tells every single detail evidenced in three major restaurants in the United States of America. These restaurants have the prestigious award named "Five Star Diamond Awards" which gives them their popularity and reputation. In addition, it carefully narrates the process experienced as an employee entering this type of restaurants, which evidences the relationships and also the differences between the processes inside these restaurants and restaurants in Ecuador. Additionally, there is a brief biography of its executive chef and the city where these restaurants are located.

Contenido

El Restaurante.....	8
Otras propiedades de White Barn Inn	10
Stripers Waterside	11
Grissini Italian Bistro	12
Kennebunkport.....	13
Chef Ejecutivo Jonathan Cartwright	15
Experiencia.....	17
Experiencia Stripers Waterside.....	18
Errores en cocina	19
Virtudes en cocina	19
Experiencia White Barn Inn	20
Experiencia Grissini's Bistro	21
Anexos	23
FOTOS	23
The White Barn Inn.....	23
Grissini Italian Restaurant.....	26
Menú.....	30
The White Barn Inn	30
Entradas	30
Intermezzo	30
Platos Fuertes	31
Postres	32
Vinos para postre.....	33

Whisky.....	34
Té	34
Stripers Waterside	37
Entradas	37
Platos Fuertes	37
Menú para el brunch	38
Sopas.....	39
Ensaladas	39
Especialidades del Brunch.....	39
Plato Fuerte Brunch	40
Menú de Cockteles	42
Lista de vinos por botella	44
Grissini Bistro	47
Antipasti, sopas y ensaladas	47
Pizzas.....	48
Pastas	48
Platos Fuertes	49
Especiales del día	50
Bibliografía:.....	51



El Restaurante

The White Barn Inn, un hotel Relais & Chateau, es uno de los hoteles más importantes de los estados que conforman New England en Estados Unidos, además, este hotel posee uno de los mejores restaurantes de Estados Unidos que lleva el mismo nombre del hotel. The White Barn Inn Restaurant posee reconocimientos a nivel mundial como el premio “AAA Five Diamond Award” y el “Mobil Five Star Restaurant”. Este restaurante es una remodelación de dos graneros que datan de los años 1820, con una decoración rústica clásica, que crea un ambiente gourmet romántico para celebraciones especiales y para momentos de familia, amigos, o negocios. El hotel está ubicado en la ciudad de Kennebunkport en el Estado de Maine, al noroeste de Estados Unidos.

Los menús del restaurante se renuevan cada semana por el Chef Ejecutivo Jonathan Cartwright. El tipo de gastronomía que se sirve en el restaurante de White Barn Inn es una fusión de sabores de New England, europeos, y de las costas del estado de Maine. Una de las ventajas de la locación de este restaurante son las frías aguas del atlántico, que poseen las mejores langostas y crustáceos en general y los mejores y más delicados pescados, además de la ventaja de poseer tierras ricas en minerales, donde se pueden encontrar las mejores frutas y vegetales. Es por esto, que el Chef Cartwright se asegura de la frescura, calidad y detalle de los platos que se sirven en su afamado restaurante.

Asimismo, no sólo posee una selección exclusiva e interesante de platos creados por su staff de cocina, sino que cuentan con una gran selección de los mejores y más delicados postres, acompañados de una variedad selecta de vinos dulces y champagne.

Otro servicio interesante de su restaurante es el de sommelier, que se encarga de asistir al cliente para realizar un mejor maridaje, para que así, la experiencia de cenar en el restaurante de White Barn sea satisfactoria y más que nada, que cumpla con las expectativas de sus comensales. También cuenta con un servicio de pic nic, donde el personal de cocina, realiza un menú especial para que los huéspedes lo degustaran al aire libre, durante sus excursiones por la playa o ciudad.

Por otro lado, algunos de sus otros reconocimientos y premios, vienen de Condé Nast's Traveler, Travel and Leisure Magazine, Zagat y otros más.

La cena de un menú de cuatro platos en White Barn Restaurant cuesta un aproximado de \$95, sin incluir impuestos, servicio, ni maridajes; sus horarios de atención son de Lunes a Jueves de 6:00pm a 9:30pm y de Viernes a Domingos de 5:30pm a 9:30pm. También hay el servicio de desayuno a la carta todos los días a partir de las 8:00am únicamente para huéspedes del hotel. También se requiere reservación, y que los clientes varones se presenten con chaqueta, con opción a corbata.

Otras propiedades de White Barn Inn

The White Barn Inn, no es únicamente un Hotel-Spa con restaurant, sino una empresa que también controla otros negocios de restauración y hotelería dentro del Estado de Maine y Vermont.

Entre los restaurantes y hoteles propiedad de White Barn en Kennebunkport, igualmente, se encuentran el Breakwater Inn y su restaurante Stripers Waterside Restaurant, y el restaurante italiano Grissini Bistro. Además, cuentan con un salón de eventos y catering llamado Chase Hill.



Stripers Waterside

El restaurante Stripers Waterside es un restaurante con un concepto más casual y familiar donde se sirve un menú fijo con especialidades de comida de mar típica del estado de Maine, y una selección de postres típicos del lugar e internacionales. El rango del precio de los platos está entre \$20 y \$40 sin incluir impuestos ni servicio.

Los horarios de este restaurante varían dependiendo de la temporada. Sin embargo, generalmente se sirve desayunos únicamente a huéspedes del hotel Breakwater Inn y se sirve la cena a todo público todas las noches de martes a sábado. Durante verano, que es cuando más turistas llegan a Kennebunkport a vacacionar, se atiende todas las noches y se organizan brunch los domingos a medio día.

El Chef Ejecutivo de este restaurante también es el Chef Ejecutivo del restaurante White Barn, Jonathan Cartwright.

Entre las especialidades del restaurante, encontramos las ostras, langosta, bacalao, y salmón.



Grissini Italian Bistro

El restaurante Grissini Italian Bistro, es un restaurante con un concepto más informal y familiar, con un menú principalmente de comida italiana hecha con los mejores ingredientes locales. Los precios de los platos están en un rango de \$15 a \$30 sin incluir impuestos ni servicio. Los horarios de atención del restaurante varían dependiendo de la temporada, al igual que el restaurante Stripers Waterside.

El Chef Ejecutivo es, una vez más, Jonathan Cartwright. Entre las especialidades del restaurante se encuentran los carpaccios, pizzas, y sobre todo sus pastas hechas en casa. A diferencia del restaurante Stripers Waterside, Grissini Bistro sí ofrece especiales del día.

Kennebunkport



“Kennebunkport es una villa costera situada en el Condado de York al sur del Estado de Maine, en los Estados Unidos. Kennebunkport cuenta de 3 720 habitantes. La pequeña ciudad está situada en el borde del río Kennebunk, a 1,5 km de su desembocadura en el océano Atlántico. Es la prolongación oceánica de la ciudad de Kennebunk. Kennebunkport es históricamente un puerto de pesca y un puesto de construcción de barcos de pesca. Se convirtió en el siglo XX un lugar de resorts de lujo de la Nueva Inglaterra. Su centro histórico comprende de numerosas tiendas de recuerdos, de galerías de arte y de restaurantes que ofrecen la especialidad local, el homard.

El estado que se encuentra más al norte de Estados Unidos es Maine el cual tiene una costa rocosa y densos bosques salpicados de lagos y ríos. Su belleza escénica y el clima fresco atraen a muchos visitantes durante los meses del verano. Aquí se encuentra la pintoresca villa costera de Kennebunkport, Maine.

El verano es una temporada especial en Kennebunkport - época en que los buscadores de diversión llegan en abundancia y los dueños de los comercios se mantienen ocupados. Los empleados que atienden estos lugares, colocan artículos en descuento al frente, a lo largo de

las calles, para atraer la atención de los clientes. Los visitantes no solo miran estos artículos sino que también los compran.

Además de las tiendas en donde se vende de todo, desde libros de primera edición autografiados hasta pinturas al óleo originales, hay muchas otras cosas que hacer y ver. A unas cuantas calles de la villa, un viejo molino fue convertido en restaurante donde los visitantes pueden comer en una atmósfera de una época pasada. Otros molinos en los alrededores han sido transformados en museos y teatros donde famosos artistas hacen que se llenen.

Kennebunkport es muy conocido por ser una de las ciudades costeras del noroeste del país donde vacacionan las familias más acaudaladas, atraídas por su gastronomía, la frescura de sus bosques, el mar, y por los más exclusivos clubes de yates y golf.

Una de las atracciones turísticas más interesantes de Kennebunkport está situada en Walker's Point; es la residencia de verano del ex presidente George H. W. Bush, construida por su abuelo George Herbert Walker. Durante su presidencia, Bush invitó a Jefes de Estado y de Gobierno tales como Margaret Thatcher y Mijaíl Gorbachov. En 2007, su hijo, el presidente George W. Bush invitó a los presidentes rusos y franceses Vladímir Putin y Nicolas Sarkozy.”

Chef Ejecutivo Jonathan Cartwright



El chef Cartwright, nativo del norte de Inglaterra, empezó a cocinar cuando tenía 15 años. Desde ese momento, su gran capacidad en las artes culinarias, lo ha llevado a una de las propiedades de Relais & Chateaux más finas y reconocidas del mundo, incluyendo el Blantyre en Lenox, Massachusetts, el Hornes Dorset Primary en Puerto Rico y el Hotel Bareiss en Alemania.

Cartwright se unió al personal del restaurante The White Barn como sous chef en 1994. Antes de este puesto en el hotel, Jonathan fue el Chef Ejecutivo del Horned Dorset Primavera. Su entrenamiento y sus prácticas incluyen su puesto en el Hotel Savoy en Londres, donde estudió y aprendió del Maitre Chef de Cuisine Anton Edelmann en el año 1989. Durante este trabajo en el Savoy, Edelmann pidió a Cartwright que lo acompañe al Pierre Hotel en Nueva York y al Four Seasons de Beverly Hills, para asistir a las celebraciones en honor al aniversario número 100 del hotel Savoy.

En la primavera de 1999, Cartwright disfrutó del honor de cocinar en el prestigioso James Beard House en New York, algo únicamente permitido para los chef que han sido condecorados como los mejores del país.

En 1996, después de dos años como sous chef del restaurante de Hotel White Barn Inn, uno de los únicos tres restaurantes condecorados con el “AAA Five Diamond Restaurants en Nueva Inglaterra, Cartwright fue nombrado Chef Ejecutivo. Bajo este cargo, el chef ejecutivo, controlaba todos los alimentos y bebidas del restaurante con capacidad de 120 personas, la cava de vinos, la planeación del menú, las compras y bodegaje, además de su equipo de cocina de dieciséis personas.

Experiencia

En Junio del año pasado, llegué a la ciudad de Portland, Maine para luego dirigirme a Kennebunkport, donde pasaría los próximos tres meses de mi pasantía.

Fue difícil para mí, conseguir ese trabajo, ya que en ningún lugar me pagaban tan bien, y tampoco me ayudaban con el conteo de horas para realizar mi pasantía que necesito para completar mis prácticas culinarias y hoteleras de la universidad. Por esta razón, busqué por todos lados un restaurante de alta categoría donde me asegurara que aprendería muchas cosas y más que nada, marcaría mi vida.

Para que me aceptaran en este restaurante tuve que enviar una lista de las clases que ya había tomado, las horas de prácticas que había hecho en cocina y servicio, y la dirección del web-site de mi universidad, que por cierto, comentaron de la mediocridad de la página web, al no tener un link especial sólo para la facultad de arte culinario, donde se especificaran detalles del instituto ni fotos. Por esta razón, únicamente pudieron basarse en la lista de información que envié sobre mi historia en la universidad.

Finalmente, me aceptaron, y realicé todos los trámites de viaje para salir hacia Maine esa misma semana.

Al llegar a Kennebunkport con una de mis compañeras de cuarto, me dirigí a las oficinas de administración de White Barn Inn, donde conocí a la gerente de recursos humanos, quien me llevó a conocer después al chef Jonathan Cartwright.

Fuimos al White Barn Inn y me presentaron al chef que con cordialidad y seriedad me saludó y se presentó, además de hacerme una serie de preguntas para intimidarme. Eventualmente, supe que esa táctica que él utilizó hacia mí, los primeros días, era para que me pusiera más al tanto y esté más atenta a todo lo que se hace en el restaurante, pues “no pueden haber errores en un hotel de tanto prestigio”.

El chef Cartwright aún no había decidido a qué restaurante enviarme para iniciar las prácticas, pues generalmente, los nuevos empezaban por el restaurante Grissini, luego al restaurante Stripers Waterside, y finalmente en el restaurante del White Barn Inn. Todos los restaurantes se encontraban en la misma zona, así que no tenía problema de transporte.

Inmediatamente, el chef decidió a dónde enviarme, y pensó, que debido a mi nivel de prácticas y de la universidad, me mandaría a Stripers Waterside, restaurante donde cenó el ex presidente de Estados Unidos, George H. Bush y su esposa en varias ocasiones durante el verano de mi pasantía.

Experiencia Stripers Waterside

Mi primer día de prácticas en Stripers fue muy intimidante, ya que tenía como compañeros de trabajo a los mejores cocineros de New England y a practicantes como yo, que venían del instituto de Arte Culinario de Johnson & Wales.

No me dieron uniforme, así que utilicé los míos de la universidad, al igual que todos los otros practicantes, entre esos, el sobrino del chef, favorito y con preferencias en todo durante sus pasantías. Sin embargo, mi uniforme resaltaba de los del resto, ya que todos elogiaban los escudos de mi universidad en el uniforme.

Empecé a trabajar en el restaurante, y caí en cuenta de que yo era la única mujer. No pensé que tendría ninguna importancia, pero aprendí que sí. En una cocina, siendo la única mujer, es muy difícil trabajar debido a todos los problemas de carácter personal que se pueden dar. Más de una vez tuve problemas con algunos de los cocineros por faltas graves relacionadas a comentarios inadecuados.

No obstante, trabajé igual de la mejor manera que pude, y aprendí mucho de los platos que hacían, las técnicas que tenían y las costumbres que aplicaban durante toda la operación dentro de las cocinas. También pude evidenciar errores y faltas graves dentro de la operación y manipulación de alimentos.

Errores en cocina

Entre sus errores, estaban el de delegar trabajos a practicantes que no tenían mucha experiencia, ya que debido a esto, muchas veces, existió mucho desperdicio, por ejemplo, al haber roto la cadena de frío de mariscos, y al no saber cocinar langostas en su punto, o al contaminar alimentos o bebidas con contaminación cruzada, etc.

Virtudes en cocina

Entre sus virtudes, y de lo que pude aprender, es la rapidez con la que trabajan, el vocabulario en inglés que utilizan mientras están en cocina, la organización tan sistemática que tienen en sus fríos, bodegas y alacenas, pero sobretodo, lo que más me gustó, es que el trabajo en grupo se sentía mucho más que en Quito.

Debido a que la mano de obra en Estados Unidos es muy cara, la empresa se ahorra en contratar a bodegueros o a gente de limpieza. Por ejemplo, cada vez que llegaba el camión con las compras y pedidos, todo el personal de cocina debía salir a cargar todos los productos y a la vez almacenarlos en los fríos con un orden predeterminado. También, al final del día, cuando ya se enviaba la última orden, todos debían limpiar la cocina y dejarla nítida para el inicio de producción del día siguiente. Limpiábamos los pisos, cocinas, cuartos fríos, bodegas y estaciones de trabajo, en grupo; en ese momento ya podíamos salir a casa.

Experiencia White Barn Inn

Después de un par de semanas de haber trabajado en Stripers Waterside, el chef Cartwright me llamó para preguntarme si quería hacer horas extra como cocinera en el horario del desayuno del Hotel White Barn Inn, que se sirve únicamente para huéspedes. Así que le respondí que sí, y me dijo que empezaría la mañana siguiente a las 6am en el restaurante del hotel, tres veces a la semana, trabajaba hasta las 11am y regresaba a las 3pm al otro restaurante para empezar a preparar la cena, que se servía a partir de las 5:30 de la tarde.

En el White Barn, de desayuno, yo estaba en cocina caliente y muchas veces estuve a cargo de la cocina, ya que faltaba mucho mi superior. Por otro lado, en Stripers estuve un tiempo en cocina caliente y después el resto del tiempo en cocina fría, donde también estuve a cargo de la estación muchas veces.

Los horarios del desayuno siempre eran fijos, sin embargo, los horarios de trabajo en Stripers variaban mucho. Había semanas que no tenía días de descanso, otras semanas tenía libre el lunes, o martes, pero nunca los fines de semana ni tampoco dos días seguidos de

descanso. Generalmente, debido a que quería ganar más dinero, trabajaba muchas horas extras semanalmente y sólo tenía un día de descanso a la semana.

Seguí trabajando de esta forma en los dos restaurantes y algunas veces, en el otro local de eventos de la empresa, donde se realiza también servicio de catering, llamado Chase Hill.

Pese a mi buen trabajo y esfuerzo dentro de la cocina, tuve bastantes roces con el sous chef del restaurante Stripers, ya que empezó a comportarse de manera muy ofensiva e irrespetuosa. Es así, que Cartwright habló con él ya que estos problemas que, según decía él: “son muy normales y pasan siempre dentro de una cocina”, ocurrían de forma muy frecuente, por lo que mejor opté por salir del restaurante y que me transfirieran al restaurante de la empresa llamada Grissini Bistro.

Experiencia Grissini's Bistro

En Grissini's, tuve la oportunidad de conocer a un personal de cocina muy valioso y completamente diferente al del anterior restaurante. De hecho, la chef ejecutiva era mujer, y creo que tal vez por esa razón, otro aire se respiraba en cocina.

A pesar de que no estuve mucho tiempo en este restaurante, ya que en seguida tenía que regresar a Quito, disfruté mucho más este restaurante porque me habían dado la responsabilidad completa de la estación fría, de manejar las comandas, además de que hice de todo al rotar por todas las estaciones, hasta la de pizza al horno de leña. Por esto, creo que donde más aprendí fue en Grissini, porque la chef confió en mí y supo delegarme una mayor cantidad de responsabilidades, y por ende, me sentí más completa y satisfecha conmigo misma.

Finalmente, terminé mis pasantías, donde completé más de 500 horas, y decidí ir una semana de viaje a otro estado para vacacionar y luego regresar a Quito. Regresé con un muy buen recuerdo, con mucho más conocimiento sobre el tema, viví muchísimas más experiencias, no sólo dentro de la cocina, sino culturalmente también, y creo que fue algo inolvidable que me ha servido mucho en mi crecimiento y aprendizaje como persona, como cocinera y ojalá, algún día, una de las mejores chefs, sommelier y enóloga.

Anexos

FOTOS

The White Barn Inn







Grissini Italian Restaurant









Menú**The White Barn Inn**

May 1 ~ 8, 2009
Our Thirty-Sixth Year

Entradas

Salad of Spring Greens and Carpaccio of Red Beets with
 Heartsong Farm Goat Cheese, Apple Vinaigrette and Candied Walnuts

Kennebunkport Lobster Bisque with Crispy Fried Lobster Won Ton

Beet Cured Wild Salmon Filet with Sweet Mustard Sauce,
 Crème Fraîche and American Caviar

Lobster Spring Roll with Carrot, Daikon Radish
 and Snow Pea in a Thai Inspired Spicy Sweet Sauce

Pan Seared New England Quail Breast and Foie Gras on Flakey Pastry with Trumpet Royale
 Mushrooms and Spring Rhubarb

Macadamia Nut Crusted Day Boat Scallops
 on Spinach Salad and Citrus Reduction

Pan Seared Tuna and Tartare on Sesame Seaweed Salad and Sweet Chili Sauce

Japanese Style Peekytoe Crab Salad with Pickled Cucumbers, Yellow Pepper Délice and
 Cucumber Wasabi Water

Intermezzo

Granny Smith Apple Sorbet
 Rhubarb Sorbet
 Horseradish Potato Foam with Braised Oxtail
 French Onion Soup
 Potato Leek Soup
 Chilled Pea Soup

Platos Fuertes

Pan Seared Local Cod on English Pea Risotto, White Asparagus, Morel Mushrooms and
Parmesan Foam

North Atlantic Halibut with Spring Vegetables, Thyme Gnocchi and Meyer Lemon-Brown
Butter Vinaigrette

Pan Roasted Maine Salmon Filet on Braised Artichokes, Creamy Polenta, Spring Ramps and
Pinot Noir Sauce

Steamed Maine Lobster Nestled on a Bed of Homemade Fettuccine with Carrot, Ginger, Snow
Peas and a Cognac Coral Butter Sauce

Grilled Breast of Guinea Hen on Creamed Spinach with Garden Vegetables, Woodland
Mushroom and Madeira Sauce

Roast Loin of Spring Lamb and Braised Shoulder with Savoy Cabbage, Fondant Potatoes and
Rosemary Sauce

Wild Hedgehog Mushroom and Goat's Milk Cheese Ravioli, Vegetable Medley and
Mushroom Foam

Seared Beef Tenderloin Glazed in a Roquefort Cheese Crust with Spring Vegetables and Port
Wine Sauce

Grand Chef
Jonathan Cartwright

Maitre D'Hôtel
Daniel Liesener

Ninety-Five Dollars Per Person

Tax, Beverage & Gratuity Additional

Wines Paired to Accompany Dinner Menu~Forty Eight Dollars

Reserve Pairing~Eighty Five Dollars

PrivateReserve: OurWine Cellar isAvailable for Parties of 10-15 *Spring Tasting Menu*

T h e W h i t e B a r n I n n

P.O. Box 560C, 37 Beach Avenue

Kennebunkport, Maine 04046

Tel 207.967.2321 Fax 207.967.1100

www.whitebarninn.com

Consuming raw or undercooked foods

may increase the risk of foodborne illness.

*Please check with your physician if you have any
questions about consuming raw or undercooked foods.*

The White Barn Inn

Our Thirty-Sixth Year
May 1 ~ 8, 2009

Taittinger, La Francaise Brut N.V Smoked Salmon Tartare
 with Shiitake-Dashi Broth
New Zealand Sauvignon Blanc
Cloudy Bay, Marlborough 2008

Pan Seared Day Boat Scallop with “Risotto” of Local Calamari
 and Harbor Prawns
Carneros Pinot Noir
Domaine Carneros 2006

Rabbit Raviolo on Carrot-Cardamom Purée with Champagne Froth
Rioja, Castillo Ygay Gran Reserva Especial,
Bodegas Marques de Murrieta 2000

Duck “Jamon” with White Asparagus, Slow Cooked Free Range Egg, Parmesan and
 Caramelized Onion
Margaret River Chardonnay
Leeuwin Estate, Art Series 2005

Butter Poached Lobster, Forest Mushrooms and Tarragon-Lobster Sauce
 Cranberry and Raspberry Sorbet
Rutherglen Muscat
Chambers, “Rosewood Vineyard” N.V.

Godiva Chocolate Soufflé with White Chocolate Sauce and Strawberry Sorbet
 A Selection of European and New England Cheeses
Sonoma County Sangiovese Blend
Ferrari • Carano, Siena 2006

New England Quail with Pancetta Farce, Creamy Polenta,
 Mustard Fruits and Truffle Jus

The White Barn Inn
May 1 ~ 8, 2009

Postres

A Selection of Fine Ripened New England and Imported Cheese
 From Our Board with Homemade Chutney and Breads
A Tasting of Cheese in Addition to Dessert is Available for a Fourteen Dollar Supplement

Hazelnut Dacquoise and Gianduja-Chocolate Mousse with Blackberry Ice Cream

Tahitian Vanilla Bean Crème Brûlée with Pink Grapefruit Sorbet and Vanilla Poached
Grapefruit

Coconut Mousse with Pineapple Confit and Caramelized Bananas

A Decadent Chocolate Trio Featuring a Rich Dark Cake, Creamy Mousse
and Milk Chocolate Pot de Crème with Raspberry Coulis

Banana Brown Butter Cake with Banana Cashew Sorbet and Caramel Fleur de Sel Ice Cream

Mango Soufflé with Passion Fruit Sorbet and Grand Marnier Anglaise

Vinos para postre

DessertWines glass 1/2 bottle, unless otherwise noted

n/a Chateau d'Yquem, Grand Premier Cru Sauternes 2001 750 ml 1130

n/a Chateau d'Yquem, Grand Premier Cru Sauternes 1994 244

60 Chateau d'Yquem, Grand Premier Cru Sauternes 2002 750 ml 450

34 Chateau Rieussec, Premier Cru Sauternes 2003 133

25 Chateau Guiraud , Premiere Cru Sauternes 2005 750 ml 181
20 Domaine La Tour Vieille, Banyuls 2006 79

23 Chateau Lafaurie Peyraguey, Premiere Cru Sauternes 2003 89

10 La Chapelle de Lafaurie Peyraguey, Sauternes 2004 750 ml 72

n/a Chateau d'Arche, Grand Cru Sauternes 2003 58

15 Chateau d'Arche, Grand Cru Sauternes 2003 750 ml 108

45 Far Niente, "Dolce", Napa Valley Late Harvest 2004 180

n/a "Eroica", Single Berry Select, Chateau Ste. Michelle, Columbia Valley 2001 400

30 Honig Late Harvest Sauvignon Blanc 2007 120

10 Peter Lehmann, Botrytis Sémillon, Barossa Valley 2006/2007 38

10 Chambers Rosewood Vineyard Muscat, Rutherglen N.V. 35

11 Yalumba Muscat Rutherglen Museum Show Reserve N.V. 44

10 Isabel Estate, Noble Sauvage, Marlborough 2002 38

31 Inniskillin Vidal, Niagara Peninsula Ice Wine 2006 121

23 Jackson Triggs Vidal Icewine Proprietors' Reserve 2005 187 ml 45

Whisky

Single Malt Scotches Served by the Two Ounce

*Auchentoshan Lowland 10 Year Old 13; Glenmorangie Highland 10 Year Old 14
Macallan Highland 12 Year Old 16; Glenlivet Speyside 12 Year Old 13; Glenfiddich Highland
12 Year Old 13*

*Cragganmore Speyside 12 Year Old 17; Bowmore Islay 12 Year Old 15
Oban Highland 14 Year Old 21; The Balvenie Highland 15 Year Old 21; Dalwhinnie
Highland 15 Year Old 18*

*Lagavulin Islay 16 Year Old 23; Ardbeg Airigh Nam Beist Islay 16 Year Old 25; Macallan
Highland 18 Year Old 39*

*Macallan Highland 25 Year Old Anniversary 75; Bowmore Islay 25 Year Old 40; Bowmore
Islay 30 Year Old 50*

Té

*Earl Grey Organic
a regal blend of the finest golden tip, organic black tea leaves infused with rich first-
pressed Bergamot oil*

Earl Grey Decaffeinated
high-grown ceylon and china black teas are combined with the smokey orange notes
of Bergamot fruit*

Lychee

china black tea scented with succulent lychee fruit, yields a slightly sweet, nutty character

Orange Jasmine

teeming with notes of orange, bergamot, jasmine and vanilla

Pear Caramel

washington state pears blended with ceylon and china black and sweet caramel

Vanilla Bean

madagascar vanilla beans and caramel blended with ceylon and china black teas

Wild Blackberries

china black tea blended with wild blackberries

Chamomile Citron*

finest egyptian chamomile blended with sweetly subtle citrus slices

African Amber*

african rooibos leaves with lush fruity notes

Ginger Twist*

lemongrass, tropical fruits and mint, with a touch of ginger and ginseng

Verbena Mint Organic*

soft citrus notes of verbena leaves balanced with a beautiful hint of mint

Mint Melange*

peppermint and spearmint mingled together

Chamomile*

finest grade egyptian chamomile produces a mildly sweet infusion

Honeybush Organic*

antioxidant rich, calming, sweet, certified organic from south Africa

Rooibos Organic*

laden with antioxidants, caffeine free and certified organic from south Africa

Wild Blossoms and Berries*

blackberry and black currant infused with lemongrass, hibiscus, chamomile, mint, licorice root and spice

Green Tea Passion

china green tea leaves infused with sweet tropical fruits

Marrakesh Mint

china gunpowder blended with refreshing peppermint

Silver Jasmine

picked only two days a year and tossed with jasmine flowers

English Breakfast Organic

rich and malty, an awakening blend of organic black tea leaves

Kyoto Rice

classic japanese genmaicha, green tea leaves blended with popped and roasted rice

American Breakfast

premium blend of black tea leaves from ceylong, darjeeling and assam



Stripers Waterside

Entradas

Lobster Bisque Nine Dollars

Oysters Natural on half shell (1/2 dozen), Served with Cocktail Sauce

Twelve Dollars

Salmon Tartar Marinated Salmon, Ginger Cream and a Sesame Tuile Fourteen Dollars

Shrimp Spring Roll Shrimp Spring Roll served with Ponzu Sauce and Sweet Chili Sauce

Twelve Dollars

Peekie Toe Crab Cake Served with Tartar Sauce Twelve Dollars

Winter Salad Winter Greens, Spiced Nuts, Stilton Mousse, with Cherry Vinaigrette Nine Dollars

Add Duck Prosciutto Six Dollars

Platos Fuertes

Lobster and Little Neck Stew Maine Lobster, Little Neck Clams, Saffron Potatoes, and Fennel, in a Bouillabaisse Broth Thirty-Eight Dollars

Swordfish

Escabeche Style Maine Swordfish, Carrot, Spaghetti Squash, and Mozzarella Gnocchi

Thirty Dollars

Atlantic Salmon Served with Braised Red Cabbage, Black Trumpet Mushrooms, Parsnip, and Apple Thirty Dollars

Shrimp, Scallops, and Squid Shrimp, Scallops, and Clams Casino Style Stuffed Squid Served with Citrus Risotto and Bell Pepper Confit Thirty-Two Dollars

Lamb Roast Lamb Loin, Served with Sweet Potato Puree, Root Vegetables, and Winter Greens Thirty-Eight Dollars

Beef Duo Traditional Beef Bourguignonne and Grilled Filet Mignon Served with Bacon, Leeks, Mushrooms, Chateau Potatoes, and Root Vegetables Thirty-Four Dollars

Menú para el brunch

SHELLFISH & CARPACCIO

Oysters

Natural on half shell (1/2 dozen)
Twelve Dollars

Tuna Tartar

Marinated Yellow Fin Tuna, Pickled Ginger Foam, Sesame Tuile
Fourteen Dollars

Lobster Martini

Maine Lobster, Mango, Chives, Ginger Aioli
Eighteen Dollars

Tomato Carpaccio

Heirloom Tomatoes, Pesto, Aged Balsamic Reduction
Ten Dollars

Beef Carpaccio

Arugula Salad, Parmigiano Reggiano, White Truffle Oil
Thirteen Dollars

Lamb Carpaccio

Rolled in Pesto, Sun dried Tomatoes, Aged Balsamic Vinegar
Eleven Dollars

Shrimp Spring Roll

Ponzu Sauce and Sweet Chili Sauce
Twelve Dollars

Peekie Toe Crab Cake

House made Tartar Sauce
Twelve Dollars

The Breakwater Trio

Fried Oysters, Sweet Chili Sauce, Poached Shrimp,
Cocktail Sauce, Seared Scallop, Seaweed Salad
Thirteen Dollars

Sopas**Clam Chowder****Lobster Bisque with Lobster Won Ton****Seasonal Soup**

Nine Dollars

Ensaladas**Fresh Fruit Salad**

Honey Yogurt and House made Granola
Eight Dollars

Martini Salad

Romaine, Olives, Parmigiano Reggiano, Croutons, Caesar Dressing, Shaken Tableside
Nine Dollars

Tomato and Mozzarella Salad

Vine Ripe Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Basil Oil, Balsamic Reduction, Tomato Granité
Nine Dollars

Roasted Almond and Apricot

Mesclun Greens, Roasted Almonds, Dried Apricots, Herbed Goat Cheese, Citrus Vinaigrette
Nine Dollars

Especialidades del Brunch**Lobster Omelet**

Local Lobster Meat and Grain Mustard Sauce
Twenty Dollars

Eggs Benedict

Grilled Ham, Poached Eggs, English Muffin, Hollandaise Sauce
Ten Dollars

Salmon Scramble

House Cured Salmon, Scrambled Eggs and Toasted Brioche
Thirteen Dollars

Eggs Florentine

Fried Eggs, Wilted Spinach and Lobster Hollandaise
Twelve Dollars

Two Eggs Any Style

Potato Hash, Bacon, Toasted Brioche
Ten Dollars

Buttermilk Pancakes

Blueberry Compote and Bacon
Ten Dollars

Brioche French Toast

With Sweet Ginger-Orange Marmalade and Bacon
Ten Dollars

Bento Box

Scrambled Eggs with Cured Salmon, Tempura Fried Shrimp,
Fresh Fruit, Homemade Granola with Yogurt
Eighteen Dollars

Lobster Roll

Lobster Salad with Fresh Mango, Chives on Homemade Brioche Bun,
French Fries
Eighteen Dollars

Plato Fuerte Brunch**Swordfish**

Romaine, Caramelized Cipollini Onions, Braised Oxtail Sauce
Thirty Dollars

Lazy Maine Lobster

Roasted Fingerling Potatoes, Mushy Peas
Market Price

Filet Mignon

Whole Grain Crusted Filet of Beef, Whipped Potatoes, Red Wine Jus, Seasonal Vegetables
Thirty-Two Dollars

TEMPURA FRIED

Cod Twenty-Five Dollars
Shrimp Twenty-Four Dollars
Scallops Twenty-Five Dollars
Served with French Fries and Mushy Peas

18% gratuity will be added for a party of Six People or More

Please tell your server of any allergy or dietary restrictions.

Consuming raw or undercooked foods may increase your risk of food born illness

Please consult your physician before eating these items.

Menú de Cockteles

FALL FAVORITES

Hot Toddy

Lemon, Brown Sugar, Honey, Whiskey
Ten Dollars

Ginger Snap

Ginger Brandy, Vanilla Stoli, Baileys, Half and Half with a Brown Sugar Rim
Ten Dollars

Hot Peppermint Patty

Peppermint Schnapps, Crème de Cacao, Crème de Menthe and Hot Chocolate
Ten Dollars

The Godfather

Scotch and Amaretto
Ten Dollars

Manhattan

Whiskey, Sweet and Dry Vermouth, Bitters
Twelve Dollars

Cosmopolitan

Absolut Citron Vodka, Lime Juice,
Triple Sec
Twelve Dollars

Pomegranate Cosmopolitan

Absolut Citron Vodka, fresh Lime Juice,
Triple Sec and Pomegranate Juice
Twelve Dollars

Classic New Orleans

Rye, Bourbon and Cognac with Dry Vermouth, Benedictine and Bitters, over Ice with a Twist
Nine Dollars

MARTINIS

Cider Tini

Cider, Cinnamon Schnapps, Smirnoff Vodka, Dry Vermouth
Twelve Dollars

Lavender Tini

Lavender infused Absolut Vodka, Crème de Cassis, Grapefruit Juice and a Sprig of Lavender
Twelve Dollars

Espresso Tini

Baileys, Frangelico, Stoli Vodka, Cream de Cacao Brown and a Shot of Espresso
Twelve dollars

Green Apple Tini

Stolichnaya Vodka, Sour Apple Pucker and a Splash of Grapefruit Juice
Twelve Dollars

Lemon Drop Tini

Citrus Vodka, Lemon, with a Sugar Rim
Twelve Dollars

Harvest Sky Tini

Stoli Vodka, Chambord, Cranberry
Twelve Dollars

Royal Tini

Smirnoff Vodka, Chambord, Pinapple Juice
Twelve Dollars

Sour Apple Tini

Sour Apple, Smirnoff Vodka, Sprite, Sour Mix
Twelve Dollars

The Captain's Tini

Gin, Vermouth, Creme de Menthe
Twelve Dollars

Cranberry Tini

Absolut Vodka, Triple Sec, Vermouth, Cranberry Juice
Twelve Dollars

Jalapeño Tini

Jalapeno Peppar Vodka, Pickled Green
Tomatoes & Red Chili Pepper
Twelve Dollars

Thai Tini

Cilantro and Lime Infused Vodka, Ginger, Lemon Grass, and Pickled Ginger
Thirteen Dollars

Wine List

Aperitivos

Bellini

White Peach Puree and Prosecco 10

CHAMPAGNE & SPARKLING

Moet & Chandon, White Star, Champagne France, N.V.

19

Prosecco, Moletto, Italy, N.V. 10

WHITE WINE

Pinot Grigio, Marea, Venetie, Italy, 2006 7

Pinot Gris, Willakenzie Estate, Willamette Valley, Oregon, 2005

11

Sauvignon Blanc, Tohu, Marlborough, New Zealand, 2006 10

Sancerre, Domaine de la Perriere, Loire Valley, France, 2005 11

Chardonnay, Cono Sur, Chile, 2006/2007 7

Chardonnay, Green Point, Yarra Valley, Victoria, Australia, 2005 10

ROSE

La Vieille Ferme Rose, Rhône Valley Vineyards, France, 2004 7

RED WINE

Pinot Noir, Tamar Ridge, Tasmania, Australia, 2004 7

Pinot Noir, Croney Two Ton, Marlborough, New Zealand, 2006

12

Merlot, Kissing Bridge, Southeastern Australia, 2004 7

Shiraz, Bulletin Place, Southeastern Australia, 2006 7

Shiraz, Tapestry, McLaren Vale, South Australia, 2003 10

Cabernet Sauvignon, Casa Lapastolle, Rapel, Chile, 2006

9

Lista de vinos por botella**SPARKLING WINES**

Roederer, Brut Premier, Champagne, France, N.V.

115

Moet & Chandon, White Star, Champagne, France, N.V.

95

Moet & Chandon, White Star, Champagne, France (1/2 bottle), N.V. 59

Chandon Rose, California, NV 42

Prosecco, Moletto, Italy, N.V. 35

NEW WORLD WHITE WINES

Pinot Gris, Willakenzie Estate, Willamette Valley, Oregon, 2005	
44	
Sauvignon Blanc, Southern Right, Western Cape, South Africa, 2006	27
Sauvignon Blanc, Sterling Vineyards, Napa, California, 2006	34
Sauvignon Blanc, Tohu, Marlborough, New Zealand, 2006	38
Viognier, Jankris Ava Marie's, Paso Robles, California, 2005	55
Riesling, Villa Maria, Marlborough, New Zealand, 2006	27
Cotes de Tablas Blanc, Tablas Creek by Beaucastel, Paso Robles, California, 2003	46
Chardonnay, Cono Sur, Chile, 2006/2007	26
Chardonnay, Penfolds Thomas Highland, Southeastern Australia, 2005	
29	
Chardonnay, Green Point, Yarra Valley, Victoria, Australia, 2005	
38	
Chardonnay, Morgan Metallico, Monterey, California, 2006	48
Chardonnay, Cloudy Bay, Marlborough, New Zealand, 2005	63
Chardonnay, Neyers, Carneros, California, 2006	66
Chardonnay, Cakebread, Napa, California, 2006	76
Chardonnay Unfiltered, Newton, Napa, California, 2004	
107	

Wine List Bottle

OLD WORLD WHITE WINES

Pinot Grigio, Marea, Venetie, Italy, 2006	26
Pinot Grigio, Santa Magherita, Valdadige, Italy, 2006	57
Muscadet Sevre et Maine Sur Lie, Château de la Ragotiere, Loire Valley, France, 2005	30
Sancerre, Domaine de la Perriere, Loire Valley, France, 2005	44
Meursault, Louis Jadot, Burgundy, France, 2003	88
Albarino, Salneval, Spain, 2006	24
Grüner Veltliner Gebling, Sepp Moser, Kremstal, Austria, 2005	
38	

OLD WORLD ROSE WINES

La Vieille Ferme Rose, Rhône Valley Vineyards, France, 2004	26
--	----

OLD WORLD RED WINES

Cotes du Rhône, Belleruche, M. Chapoutier, Rhône Valley, France, 2005	33
Chateaufneuf du Pape, « Les Sinards », Perrin, Rhône Valley, France, 2003/2004	66
Pommard, Louis Jadot, Burgundy, France, 2004	76
Red Wine Réserve, Gran Feudo, Navarra, Spain, 2001	36
Adriano Estate Bottled Red Wine, Ramos Pinto, Duoro Valley, Portugal, 2003/2004	30

Wine List Bottle

NEW WORLD RED WINES

Pinot Noir, Tamar Ridge, Tasmania, Australia, 2004	28
Pinot Noir, Montinore Estate, Willamette Valley, Oregon, 2006	50

Pinot Noir, Archery Summit Premier Cuvee, Willamette Valley, Oregon, 2006	
94	
Pinotage, Fairview, South Africa, 2006/2007	30
Merlot, Kissing Bridge, Southeastern Australia, 2004	26
Merlot, Clos Du Val, Napa, California, 2004	54
Merlot, Sterling Three Palms, Napa, California, 2002	120
Petit Verdot, Ellen Landing, Riverland, Australia, 2001	38
Malbec Reserva, Finca Flichman, Mendoza, Argentina, 2006	26
Claret, Newton, Napa, California, 2004	48
Shiraz, Bulletin Place, Southeastern Australia, 2006	26
Shiraz, Sincerely, Neil Ellis, South Africa, 2005	34
Shiraz, Tapestry, McLaren Vale, South Australia, 2003	40
Shiraz, Penfolds Magill, South Australia, 2003	95
Cabernet Sauvignon, Casa Lapastolle, Rapel, Chile, 2006	
36	
Cabernet Sauvignon, Ivan Limb, Barossa, Australia, 2004	
44	
Cabernet Sauvignon, Sequoia Grove, Napa Valley, California, 2004	69
Cabernet Sauvignon, Silver Oak, Alexander, California, 2003	130
Cabernet Sauvignon, Joseph Phelps, Napa, California, 2004/2005	195

Executive Chef Jonathan M. Cartwright Maitre D Hotel Anney M. Jasinski



Grissini Bistro

Antipasti, sopas y ensaladas

Astice e Avocado ~ 12

Wood Grilled Lobster, Avocado, Watercress, Frissee,
Tomato Salad, Gorgonzola Vinaigrette, Marinated Onions

Pera ~ 12

Wood Grilled Pear, Watercress, Radicchio Salad, Gorgonzola,
Candied Walnuts, Port Shallot Vinaigrette

Zuppa del Giorno

cup 6/bowl 8

Today's homemade soup

Insalata di Cesare ~ 9

Hearts of Romaine, Shaved Parmesan,
Garlic Croutons with Garlic-Anchovy Dressing
add White Anchovy ~ 2

Insalata con Polenta ~ 9

Mixed Greens, Polenta Croutons,
Grape Tomatoes, Kalamata Olives, Fresh Mozzarella

Carpaccio ~ 13

Beef Carpaccio with Shaved Parmesan, Arugula Salad,
Truffle Lemon Vinaigrette

Cozze per Due ~ 22

Mussels Steamed in a Garlic, Cherry Pepper,
White Wine-Butter Sauce

Prosciutto ~11

Sliced Prosciutto, Oven Roasted Asparagus,
Shaved Parmesan

Calamari Fritti ~15

Traditional Fried Calamari with Spicy Marinara Sauce

Capesante ~ 15

Pan Seared Scallops, Sweet Potato Goat Cheese Tortellini, Mushroom Duxelle,
Frissee, with an Orange Reduction
as an Entrée ~ 23

Pizzas**Margarita ~ 14**

Tomato Sauce, Parmesan, Mozzarella, Fresh Basil

Carciofi ~16

Pesto, Artichoke, Sun Dried Tomatoes,
Kalamata Olives, Parmesan, Mozzarella

Funghi ~15

Tomato Sauce, Wild Mushrooms, Fontina Cheese, Fresh Herbs

Pancetta ~15

Tomato Sauce, Smoked Bacon, Caramelized Onions,
Roasted Red Peppers, Goat Cheese

Parma ~15

Tomato Sauce, Parmesan, Mozzarella, Parma Ham

Salsiccia e Spinaci ~16

Tomato Sauce, Spicy Sausage, Spinach, Mozzarella

The FDA recommends not consuming raw or undercooked meat as it may be harmful 18 %
gratuity added to parties of 6 or more

Pastas**Orecchiette con Salsiccia ~ 21**

Orecchiette Pasta, Spicy Broccoli Rabe, Italian Sausage, Roasted Garlic, Marinara

Spaghetti ai Frutti di Mare ~25

Clams, Mussels, Shrimp, Scallops, in a Garlic Cherry Pepper, White Wine–Butter Sauce

Penne alla Bolognese ~ 21

Traditional Meat Sauce, Penne Pasta, Parmesan

Cannelloni ~22

Meat Filled Pasta Sheets, Tomato Sauce,
Parmesan, Mozzarella

Gnocchi ai Funghi ~ 22

Fresh Gnocchi, Local Fresh Mushrooms, Onions, Garlic, Sherried Mushroom Broth, Truffle Oil

Fettuccine con Gamberi ~ 21

Fettuccine, Shrimp Saffron Wine Cream Sauce, Roasted Tomatoes,
Spinach Ricotta Salata

Platos Fuertes

Anatra ~ 30

Pan Seared Breast of Duck, Sweet Potato Puree, Port Wine Braised Red Cabbage, Plum Marsala Sauce

Salmone alla Griglia ~ 25

Wood Grilled Salmon, Shitake Mushrooms, Spinach, Garlic Mashed Potatoes and Balsamic Butter Sauce

Pollo alla Brace ~ 25

Wood Grilled Farm Raised Half Chicken, Grilled Asparagus and Cipollini Onions

Maiale ~ 31

Wood Grilled Pork, Chunky Apple Sauce, Honey Glazed Parsnips, Port Sauce

Manzo ~ 30

Wood Grilled Hanger Steak, Garlic Mashed Potatoes, Apple Cider Braised Savory Cabbage

Astice ~ 29

Maine Lobster, Cream Cheese and Scallop Raviolo with Wild Mushroom and Lobster Sauce

Polenta Lasagna ~ 22

Marinara Sauce, Spinach, Parmesan and Mozzarella Cheeses

Especiales del día

~ANTIPASTI~

Insalata di Spinaci ~ 9

Spinach, Frissee, Chopped Egg, Parmesan, Warm Pancetta Vinaigrette

Insalata di Mele ~9

Mixed Greens, Frissee, Apples, Toasted Hazelnuts, Goat Cheese, Apple Cider Vinaigrette

~SECONDI~

Pesce Spada ~ 28

Pan Seared Cod, Wild Mushroom and Lemon Risotto, Arugula Puree

Bistecca ~ 39

Wood Grilled Rib Eye Steak, Roasted Fingerling Potatoes, Roasted Tomato, Garlic Butter

~WINE FEATURES~

Vini e Frutta ~10

An Italian Version of Sangria

Wine Flight ~15

Your tasting of any three wines by the glass

~NON ALCOHOLIC DRINK SPECIALS~

Italian Bellini ~ 5

White peach puree and ginger ale

Strawberry Collins ~ 5

The sweet taste of strawberry mixed with lemon

Nontini ~ 5

Blueberry syrup, pomegranate juice and lime with a splash of soda

Cider Caldi ~ 5

Hot apple cider with seasonal spice

Bibliografía:

“Kennebunk Port, Maine”. 4 abril 2012.
<<http://www.usatourist.com/espanol/places/maine/kennebunkport.html>>

“The White Barn Inn”. 4abril 2012. <<http://www.whitebarninn.com/>>

“The Breakwater Inn”. 12 abril 2012. <<http://www.breakwaterinn.com/>>

“Grissini Bistro”. 25 abril 2012. <<http://www.grissinibistro.com/>>