

MENU



Les différents restaurants des
Barcelo de Riviera Maya





Le restaurant argentin



Nous avons été à ce restaurant dès
notre première année a Riviera Maya.



L'entrée de charcuterie/saucisses
était vraiment quelque chose



Cela se passait en 2008, je ne me rappelle plus vraiment ce que nous avons tous mangé mais ici on reconnaît le steak frites et de l'agneau.





Le restaurant asiatique / caribe

Ce restaurant
n'existe plus.

Il est
maintenant
réservé pour
des réceptions
privées
comme les
mariages.

Les deux
premières
années fois
où nous
avons été au
Palace c'est ici
que nous
dînions le midi.



Honnêtement je me souviens plus de ce qu'il y avait dans les plats.





On n'utilise plus ce restaurant le midi.
Son système de fenêtres coulissantes m'a toujours fasciné.
Pourquoi ne pouvons nous pas acheter le même système au Québec ?

Ici on reconnaît sûrement des rouleaux de printemps.







Le restaurant brésilien.



Le serveur parlait très bien français.
Il a déjà visité Montréal.
Sa mère travaille aussi à l'hôtel.



Évidemment toujours des brochettes de viande dans un restaurant brésilien

Des saucisses aux épinards



Les desserts étaient aussi quelque chose.



Cela prend des
cafés brésiliens :)

Il y avait aussi le
"spécial Maya"... à
ne pas manquer





Le restaurant français



De tous les restaurants, c'est le plus chic et celui qui a le plus de prestance



Français: soupe à l'oignon et foie gras



bouillabaisse et salade



Évidemment il y a de la crème brûlée au dessert
question de faire passer la langouste



C'est un restaurant ou on peut manger sur la terrasse.



dans le temps nous étions fumeurs, cela avait de l'importance

Crêpe et gâteau mousse
pour le dessert



c'est un peu loin dans nos souvenirs

Le restaurant japonais / thai



Les premières années, le même restaurant
était partagé par une section japonaise et une section thai.

Voici tout d'abord des plats servis dans la
partie thai quand celle-ci existait:
des boulettes de poissons.





Un curry de boeuf avec du basilic et l'énivitable pad thai





Les rouleaux
de printemps

Et ne pas
oublier les
bananes
flambées



Du cote japonais il y a toujours un chef, plus mexicain que japonais, qui va faire des chop chop comme suls les Japonais savent le faire





l'oignon qui
fait
tchou tchou
!!!
est un
traditionnel
des lieux





Les serveuses ne sont pas plus japonaises que le chef
Filets de boeuf et langoustines sur le grill



