

Cruzeiros – luxo e detalhes especiais



Mais do que a decoração elegante, as cabines devem ser espaçosas e aqui, 96% delas tem varandas privativas. Mas há outros pontos importantes que distinguem o Marina dos demais: pensando para o passageiro que está acostumado a viajar e gosta de exclusividade, esse navio tem roteiros especiais e paradas em portos fora do lugar comum, além do esmero com a gastronomia

Construído para quem quer ter prazer total na gastronomia, para amantes da boa comida e do bom vinho, oferece experiências culinárias únicas a bordo, comparáveis aos melhores restaurantes em terra, tudo com supervisão geral do aclamado chef Jacques Pepin.

São dez restaurantes sendo seis restaurantes *gourmet-open seating* e, entre eles, o Jacques, de gastronomia francesa, o Red Ginger, de culinária tailandesa, japonesa e vietnamita; o Yacht Club que oferece degustações de vinhos e o Biscottos Coffee Bar, delícias em pestiscos e cafés.



Mas o Marina promete muito mais aos seus 1250 passageiros que podem, por exemplo, optar por um jantar de sete pratos no exclusivo restaurante La Reserve by Wine Spectator , com degustação de vinhos super especiais selecionados pela equipe da revista Wine Spectator.



Outro privilégio exclusivo deste navio é o Privée , o luxuoso restaurante para apenas oito passageiros que poderão optar por cardápio exclusivo com ingredientes os mais requintados como o Kobe beef, a sofisticada carne do Japão, lagostas da Bretanha, foie gras, caviar e trufas.



Mais ainda: no Bon Appétit Culinary Center aulas práticas de culinária e no The Studio, workshops de artes plásticas.

Sofisticação e elegância by Ralph Lauren

O *Marina*, da Oceania Cruises oferece suites totalmente decoradas – mobília, tecidos, iluminação – com a aclamada linha Ralph Lauren Home.



Nele, cada uma das três Owner suites, com 232 m2 de luxo palaciano apresentam hall monumental, com mármore, lambris de madeira Georgiana, piano de cauda, bar, sofás; na sala de jantar e living amplos com vários ambientes e um *entertainment center* enquanto grandes paredes envidraçadas se abrem para terraços com total domínio da paisagem. A elegância da marca Ralph Lauren fica evidente em todos os detalhes, seja no quarto com paredes, sofás e cama recobertas por cashmere e

seda, nas luminárias e nos sofás que complementam o ambiente assim como no banheiro, com bancada dupla e uma imensa banheira central.

Nestas suítes há três TVs LCD de tela plana bem como dois notebooks com acesso sem fio à internet. Também tem academia privada, duas banheiras de hidromassagem, (uma no banheiro principal e a outra no seu terraço privado) e o luxo inclui refeições gourmet servidas ao ar livre pelo mordomo, na varanda.

Ainda inclui todos os serviços do *Canyon Ranch SpaClub* e fitness center além de piscina e jacuzzis.

A opções gastronômicas

Seis restaurantes gourmet , duas salas privativas e dois espaços informais. Veja abaixo:

1. **The Grand Dining Room** – Serve menu de seis pratos, com ambientação que lembra os grandes hotéis 5 estrelas da Europa. Abre para café da manhã, almoço e jantar
1. **Toscana** – Painéis de vidro jateado fazem parte do cenário deste restaurante de especialidades saborosas, muitas delas receitas familiares fornecidas pela tripulação da Oceania Cruises. Aberto para jantar. Recomenda-se reservar;
1. **Polo Grill** – Este é um restaurante que evoca o glamour das antigas churrascarias de Hollywood. Serve corte de primeira linha, carnes maturadas e também costeletas e frutos do mar. Aberto para jantar. Recomenda-se reservar;
1. **Jacques** – Este é o primeiro restaurante do consagrado chef Jacques Pepin, no mar, inspirado nas brasseries de Paris e de sua cidade natal, Lyon. Aberto para jantar.

Recomenda-se reservar;

2. **Red Ginger** – Sabores tailandeses, japoneses e vietnamitas num ambiente contemporâneo que apresenta , no centro, três Budas esculpido de um único bloco de vidro iluminado. Aberto para o jantar . Recomenda-se reservar;
3. **Terrace Café** –Num ambiente de tons vinho, laranja e dourado, são servidas delícias regionais e suntuosos bufês que podem também ser degustados ao ar livre. Abre para café da manhã, almoço e jantar;
4. **Waves** – Ao ar livre, serve comidinhas descontraídas, grelhados, peixes, sanduíches, saladas e sorvetes caseiros. Aberto para almoço, quando o clima permite;
5. **Baristas** – Este café, adjacente à biblioteca é o lugar para um espresso, docinhos caseiros e bolo de café, durante todo o dia.

Especiais

1. La Reserve by Wine Spectator – Neste espaço íntimo, jantares de sete pratos com degustação de vinhos premium selecionados por consultores da revista Wine Spectator. Custo extra para os vinhos. Necessário reserva
2. Privée – Esta elegante sala privativa oferece o que há de mais requintado para somente oito passageiros que podem criar cardápio exclusivo com os ingredientes mais requintados como o Kobe beef, a sofisticada carne do Japão, lagostas da Bretanha, foie gras, caviar e trufas. Aberto apenas algumas noites. Necessário reserva.

Mais informações: <https://pt.oceaniacruises.com/>