



menu

Jamaica

Cena del jardín a la mesa en Sugar Mill

Cóctel de bienvenida:

Bushmaster – Ron blanco Park Pot Still de calidad, Shrub de piña, Amargos de naranja, jarabe de jengibre y miel, cuero de fruta de piña.

–
Rollito de marlín ahumado con pimento y carne de cangrejo Blue Field con vinagreta de tangelo.

Atún Ahi sellado con emulsión de lima y verduras de naranja.
Medallón de langosta pochada con aguacate tostado y caviar Hackleback.

Rollito primavera de pollo jerk con chutney de ron oscuro de sorrel.
Satay de res Wagyu con jengibre y anacardo.

Panceta de cerdo crujiente con ensalada de plátano asado y coco.

Granita de sandía y menta con espuma de queso de cabra local.
Costillas de res jerk, filete asado de la pesca diaria con brocheta de mariscos flameada con ron.

Guarniciones:

Gratinado de papa jerk, risotto de arroz y guisantes, espinaca local, chayote asado, vegetales de raíz.

–
Domo de chocolate negro y blanco, compota de naranja silvestre, crèmeux, café Jamaica Blue Mountain o té de hierbas.

Caribbean Experiences.