



menu

Jamaica

Jantar do jardim à mesa no Sugar Mill

Coquetel de boas-vindas:

Bushmaster – Rum branco Park Pot Still de qualidade, shrub de abacaxi, amargos de laranja, xarope de gengibre e mel, couro de fruta de abacaxi.

–

Rolinho de marlim defumado com pimento e carne de caranguejo Blue Field com vinagrete de tangelo.
Atum Ahi selado com emulsão de limão e verduras de laranja.
Medalhão de lagosta poché com abacate tostado e caviar Hackleback.

Rolinho primavera de frango jerk com chutney de rum escuro de sorrel.

Satay de carne Wagyu com gengibre e castanha de caju.
Barriga de porco crocante com salada de banana assada e coco.

Granita de melancia e hortelã com espuma de queijo de cabra local.

Costelas de carne jerk, filé grelhado da pesca diária com espetinho de frutos do mar flambado com rum.

Acompanhamentos:

Gratinado de batata jerk, risoto de arroz com ervilhas, espinafre local, chuchu assado, vegetais de raiz.

–

Domo de chocolate amargo e branco, compota de laranja silvestre, crèmeux, café Jamaica Blue Mountain ou chá de ervas.

Caribbean Experiences.