



# menu

Curaçao

## **Beach at Blue Bay Curaçao Golf & Beach Resort**

Cóctel del mes

Amuse 1: Dedo de funghi con mermelada de tomate  
Copa de Pinot Grigio Blush

Amuse 2: Tazón de frijoles tempura – mayonesa de kimchi – salsa  
de anguila – sésamo  
Copa de Sauvignon Blanc

Entrante:

Crudo de atún – maracuyá – aguacate – quinua crujiente –  
mayonesa de wasabi – cebolla roja (alternativamente, si al  
invitado no le gusta el pescado, la berenjena es el sustituto)  
Berenjena asada\* – Miso – queso azul – Piñones – Rúcula  
(Sustituto)

Sopa: Sopa de tomate fría prensada – aderezo de albahaca –  
granito de tomate  
Plato principal:

Mar & Tierra: plato compartido de lomo con cola de langosta,  
relish de tomate, crema de apionabo con un toque de  
chocolate blanco, espárragos verdes a la parrilla y fondant de  
papa.

Copa de Malbec o Chardonnay

Postre: Red velvet – merengue – frambuesa – chocolate blanco –  
gel de frutos rojos  
Copa de vino de postre

Café con friandises caseras

Mesa junto a la orilla y antorchas románticas

**Caribbean Experiences.**