



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.