



menu

Curaçao

Beach at Blue Bay Curaçao

Golf & Beach Resort

Coquetel do mês

Amuse 1: Dedo de funghi com geleia de tomate

Copa de Pinot Grigio Blush

Amuse 2: Tigela de feijões tempura – maionese de kimchi –
molho de enguia – gergelim

Copa de Sauvignon Blanc

Entrada:

Crudo de atum – maracujá – abacate – quinoa crocante –
maionese de wasabi – cebola roxa (alternativamente, se o
convidado não gostar de peixe, a berinjela é o substituto)

Berinjela assada* – Miso – queijo azul – Pinhões – Rúcula

(Substituto)

Sopa: Sopa fria de tomate prensada – molho de manjeriço –
granito de tomate

Prato principal:

Mar & Terra: prato compartilhado de filé mignon com cauda de
lagosta, relish de tomate, creme de aipo com um toque de
chocolate branco, aspargos verdes grelhados e fondant de
batata.

Copa de Malbec ou Chardonnay

Sobremesa: Red velvet – merengue – framboesa – chocolate
branco – gel de frutas vermelhas

Copa de vinho de sobremesa

Café com friandises caseiras

Mesa à beira-mar e tochas românticas

Caribbean Experiences.