

THE blue lagoon

CARIBBEAN GRILL

MENÚ

ENTRADAS

POTAGE DE HABICHUELA NEGRA ESTILO CUBANO (v)

Cilantro Criollo Fresco, Limón, Acompañado de Crujientes de Yuca

CAZUELA BLUE LAGOON

Variedad de Mariscos Locales, Caldo de Pescado, Crutón de Ajo

ENSALADA CARIBEÑA (v)

Lechugas Crujientes, Chips de Plátano, Frutas Tropicales, Aderezo de Semilla de Lechosa

PLATOS FUERTES

MERO ESTILO SAMANA

Salsa de Coco y Ensalada de Trigo

ALITAS DE POLLO TRINITAMARINDO

Horneadas a la Perfección, Servidas con una Fresca Ensalada Mixta, Reducción de Miel y Tamarindo

CHURRASCO ANGUS A LA PARRILLA

Corte Angus Marinado con Mojo Cubano, Moro de Habichuela Negra, Cebollas Rojas Salteadas

FETUCCINE CITRICO CON CAMARONES

Camarones del Atlántico Marinado, Tomates Orgánicos Secados al Sol, Albahaca Fresca, con un Toque de Ralladura de Limón

PASTA VEGETARIANA (v)

Pimientos, Tomates Frescos, Cebollas, Albahaca, Aceitunas Negras

NOCHES VIP

COCTEL DE CAMARON

Aderezo Mary Rose, Lechuga Mixta, Limón Fresco

RISOTO NEGRO DE CALAMARES

Aros Crocantes de Calamar Fritos, Aioli de Ajo

CAMARONES A LA PARRILLA O AL TEMPURA

Acompañado de Vegetales Salteados

FILETE DE RES CON BROCHETAS DE CAMARON Y VIEIRAS

Salsa Demi-Glace, Púre de Papas

POSTRES

MUD CAKE "MISSISSIPI"

PAY DE LIMON "FLORIDA"

VARIEDAD DE HELADOS