THE blue lagoon

SOPAS & ENTRADAS

Sancocho
Un Cocido Especial Estilo Dominicano con Pollo, Carne de Res y Verduras

Bisque de Langosta
Langosta del Caribe, Caldo de Mariscos, Crema y Hierbas Frescas, Finalizado en Aceite Blanco de Trufa

Coctel de Camarones
Servido con una Tradicional Salsa Americana

Calamar Frito
Servido con Salsa Tártara

Masas de Cangrejo New York Style
Servidas con Mayonesa Picante Cajún

Variedad de Verduras Orgánicas del Campo
con Tomates Madurados en su Vid, Pepinos Ingleses, Zanahorias y Vinagreta Negra de Trufas

PLATOS PRINCIPALES

Langosta Rock Caribeña
Puré de Papas y Vegetales Orgánicos Salteados
(Se aplicará un cargo de $25 para los No Miembros V.I.P, RCI y Tan)

Pasta Linguini con Camarones
Camarones Frescos, Envueltos en Salsa Cremosa de Mariscos, y Bañados con Aceite Blanco de Trufas

Brochetas de Scallopines y Camarón Confitados en Miel Maple Con Variedad de Vegetales Brown
Con vegetales variados, arroz orgánico y Salsa de Arroz y Langosta

Salmón Confitado Jack Daniel's BbQ
con Arroz al Coco, Mezcla de Verduras y Chutney de Piña a la Parilla

Mahi-Mahi Asado al Horno y Marinado en Miso y Sake
Servido con Bok Choy con Infusión de Sésamo

Mero Nassau Dorado en Sartén
Acompañado de Verduras Tiernas, Polenta a la Parrilla, Salsa de Fruta Tropical y Mantequilla Blanca con Azafrán

Pescado con Adobo de Cerveza y Papa Frita
Con Salsa Tártara y Vinagre de Malta Heinz

Filet Mignon Al Horno con Perfecto Puré de Papas
Puré de Papas, Espárragos, Demi Glace con Infusión de Marsala

Pechuga y Muslo de Pollo Dorados en Sartén
Acompañado con Arroz Blanco y Ratatouille

Plato Vegetariano Diario y Menú de Niños
Favor Consultar con el Mesero la Selección del Chef

POSTRES

Variedad de Mini Petite Fours
Elaborados Artesanalmente por Nuestro Chef de Repostería

Helado Frito
con Crema Inglesa

Pastel de Mousse de Chocolate
Chocolate de Morir (Es Todo lo que Podemos Decir al Respecto)

Selección Diaria de Variedad de Helados
Favor Consultar con el Mesero la Selección del Día