THE Diamond ♦ GRILL ♦

TOKYO DRIFT, AHI TUNA TARTAR

Imported Grade A Japanese Red Ahi Tuna and Pink Ginger Snap, Served with Black Sesame Peanut Slaw, Wonton Chips and a Side of Hawaiian Pink Salted Edamames.

◆

ALI BABA FALAFEL WRAP

Golden Brown Fresh Ground 17 Spiced Garbanzos and Fava Beans Fritters, Hummus Dip, Baba Ganoush Dip and Yogurt Mint with Chinese Cucumber Tzatziki, Rolled into a Fresh Garden Wrap and a Side of Yucca Tater Tots.

◆

POOR MAN'S OYSTERS

Belgium Black Point Mussels erved with Hand Cut Potato Fries that are fried 3 times served with a Horseradish Mayonaise.

◆

MOULIN ROUGE BURGER

A Perfect Mix of Imported Black Angus American Ribeye and Beef Tenderloin Pattie Between a Blue Poppy Seed Bun, Soft French Camembert Cheese, Swiss Cheese, Organic Arucula, Topped with Fried Onion Straws and Cajun Dusted Sweet Potato Fries.

◆

WILD WILD WEST

Herbed Breaded Farm Raised Deep Fried Chicken, Crispy Savory Waffle, Drizzled with Honey Orange Chutney.

◆

LONDON TIMES

Fresh Local Grouper Filets, Fancy Chip Shop Indian Madras Curry Sauce, Tartar Sauce and Hand Double Cut Potato Fries.

◆

VIVA PARIS BY NIGHT

Mixed Organic Greens, Toasted Walnuts, Double Aged Roquefort Blue Cheese, Organic Radishes, Ripened Babydrop Tomatoes, Black Dried Moroccan Prunes, Turkish Apricots and Fresh Crudites, Finished with Fig Balsamic Reduction.

◆

UNDER THE TUSCAN SKY

Egg Fettuchini Tossed In Extra Virgin Olive Oil, Sun Dried Tomatoes, Reggiano Parmesan Confetti, Roasted Sunflower Seeds, Topped with a Poached Egg.

◆

IRIE MON PARADISE

Atlantic Diver Conch, Green Micro Roquette Salad, Sweet Caramelized Dominican Pineapple Chutney, Mango Lime Vinaigrette, Served with a Side of Fresh Organic Dominican Plantain Chips and Sweet Grilled Pineapple.

THE Diamond GRILL

TOKYO DRIFT. AHI TUNA TARTAR

Lomo de Atun Rojo Importado del Japon Grado A con un Toque de Jengibre Rosa, Servida con una 'Slaw' de Mani y Semilla Ajonjoli Negro, Crocantes de Wonton y Edamames Marinados con Sal Rosada del Hawaii.

◆

ALI BABA FALAFEL WRAP

Pure de Garbanzo Fresco Sazonado con 17 Especias, Fritura de Habichuelas 'Fava', Bajada de 'Hummus' y 'Baba Ganoush', Pure de Berenjena Fresca y un Tzatziki de Pepinos Chinos Frescos con un Toque de Menta, Rodado en un Wrap de Jardin Fresco Servido con Bolas de yuca.

◆

MEJILLONES POBRE HOMBRE

Mejillones Belgas Negros, Servidos con Papas Fritas Frescas Cortadas A Mano y una Mayonesa de Raiz Fuerte.

◆

HAMBURGUESA MOULIN ROUGE

Mezcla Perfecta de Rib Eye Angus de Filete de Res Importado, Servido Sobre un Bollo Casero de Semilla de Amapola, Acompañado de Queso Camembert Suave, Queso Suizo, Arugula Organica, Frituras de Cebolla y Papas Dulces Fritas Espolvoreadas con Condimento Cajun.

◆

OUESTE SALVAJE

Pollo Fresco de Granja Horneado con Hierbas, con Wafles Crujientes Salados, Aderezados con un Chutney de Naranja y Miel.

◆

LONDON TIMES

Filete de Mero del Caribe Capeado, Servido con una Salsa de Curry Indu 'Madras', Salsa Tartara y Papas Fritas Frescas Cortadas A Mano.

◆

VIVA PARIS DE NOCHE

Mezcla Verde Organica, Nueces Tostadas, Queso Roquefort Doblemente Maduradoo, Rabano Fresco, Tomates Cherrys Maduros, Ciruelas Pasas Marroquis, Albaricoques Turcos y 'Crudites' Frescos, Aderezado con una Reduccion de Balsamico de Higos.

◆

BAJO EL CIELO TUSCANO

Fettuchini de Huevo con Aceite de Oliva Extra Virgin, Tomates Secados Al Sol, Queso Parmesano Reggiano, Semilla de Girasol Tostada Servido con un Huevo Pochado.

◆

PARAISO IRIE MON

Caracol del Atlantico, Ensalada Verde Roquette, Chutney de Papaya y Pina Caramelizada, Aderezado con una Vinagreta de Mango y Limon, Servido con Platanos Verdes Fritos y Piña Parrillada.