GUMBO, SOPAS Y APERITIVOS

Gumbo
Un Favorito Tradicional de New Orleans con Pollo, Salchicha, Ocra y Vegetales

Sopa de Crema de Verduras
Verduras Orgánicas Variadas con Hierbas, Aromáticas, Especias Lleva encima Crema Fresca

Ensalada César Creole
Lechuga Romana Picada y Tomates de Ensalada, servida con Vinagreta Creole

Frituras de Ocra
Ocra Orgánica adobada en Reboso de Maizena a la Cerveza y Servida con Salsa de Untar Cajún Creole y Limones Frescos

Tarta de Pescado Louisiana
Condimentada con Aliños Cajún, Verduras Variadas y servido con Salsa de Tomate Creole

PLATOS PRINCIPALES

Mariscos NOLA Étouffée
Con Bok Choy y Arroz en infusión de Azafrán

Cordero Creole de Nueva Zelandia
Servido sobre una cama de Puré batido de Papa con Ajo y Aderezado con Confit de Cebolla

Filet Mignon Importado Glaseado en Mostaza Creole
Tocineta Ahumada con Manzana y Haricot Vert, Papas a la Francesa Mississippi Cortadas a Mano y Bañado con Salsa Cajún Béarnaise

Mero Asado en Cacerola
Servido con Arroz Sucio, Habichuelas y Mantequilla Creole

Pasta Ardiente de Mariscos Cajún
Pasta Fettuccini Fresca, Acompañada de Salsa Picante Alfredo, Jamón Tasso, Cebollas, Tomates y Pimientos

Jambalaya
Un Platillo Cajún de Arroz, cargado con Pollo y Salchicha Andouille

Frijoles Rojos y Arroz
Un Clásico de Lunes en New Orleans, servido con Salchicha Andouille y Brócoli

Azul y Negro
Hamburguesa Angus de 8 onzas Asada y con Generosa cubierta de Queso Mozzarella. Lleva los Aderezos Tradicionales, Macarrones con Queso y Jalapeños

Corvina de Mar del Caribe en Harina Cajún
Acompañada de Ensalada de Col Estilo Sureño, Arroz Blanco, y Bañada en Mantequilla Creole

Pechuga de Pollo Adobada en Especias y Asada al Horno
Arroz Sucio, Hortalizas de la Temporada y Salsa Creole

POSTRES

Beignets
Doughnuts a la Francesa servidos con Salsa de Chocolate para Untar

Pastel de Calabaza "Jazz It Up"
Combinación de cocina Dominicana y de Nueva Orleans

Pastel de Piña Tibio y Sazonado con Especias
Piñas Orgánicas con Infusión de Especias de Chile