

CENA DE
TRES PLATOS

\$40

PARTICIPANTE OFICIAL

EAT
Local

SEMANA GASTRONOMICA
DE ARUBA

menú de CENA

Entradas

Sopa de Pollo

Con granos de maíz, yuca y chiffonade de espinaca con croutones de funchi (polenta)

Sashimi de Atún de Aleta Amarilla

Acompañado de tortilla de arroz frito y glaseado picante de soya

Ceviche al estilo martini

De Wahoo fresco, servido con pimientos miniatura asados

Platos Fuertes

Pargo Rojo Frito

Servido con plátanos conservados en vino blanco aromatizado con canela

Calamares Rellenos de Champiñones a las Hierbas

Con salsa criolla y arroz con frijoles negros

Estofado de Cabrito

Servido en cacerola con queso blanco


Postres

Crema bávara de cappuccino y helado de banana

 **Pina marinada y ponche de crema de sabayón**

Pastel de ron con jarabe y nueces de nogal caramelizadas

Esperamos que hayas disfrutado de tu experiencia gastronómica con nosotros. Por favor déjanos saber tu opinión escribiendo una reseña en TripAdvisor

 **tripadvisor®**



OPCION
SALUDABLE



VEGETARIANO



SIN
GLUTEN



COCINA
LOCAL