INTIMATES
A PRIVATE DINING EXPERIENCE

APPETIZERS
ENTRADAS

Cuban Style Black Bean Potage (v)
POTAGE DE HABICHUELA NEGRA ESTILO CUBANO (v)
Fresh Creole Cilantro, Lime Wedge with Crispy Yucca Chips
Cilantro Criollo Fresco, Limón, Acompañado de Crujientes de Yuca

BLUE LAGOON CASSEROLE
CAZUELA BLUE LAGOON
Mixed Seafood, Fish Base, Garlic Crouton
Variedad de Mariscos Locales, Caldo de Pescado, Crutón de Ajo

CARIBBEAN SALAD (v)
ENSALADA CARIBEÑA (v)
Fresh Mix Lettuce, Plantain Chips, Tropical Fruits, Papaya Seed Dressing
Lechugas Crujientes, Chips de Plátano, Frutas Tropicales, Aderezo de Semilla de Lechosa

---

MAIN DISHES
PLATOS FUERTES

GROUPER SAMANA STYLE
MERO ESTILO SAMANA
Coconut Sauce, Wheat Salad
Salsa de Coco y Ensalada de Trigo

TRINITAMARINDO CHICKEN WINGS
ALITAS DE POLLO TRINITAMARINDO
Fresh Mixed Salad, Tamarind and Honey Reduction
Horneadas a la Perfección, Servidas con una Fresca Ensalada Mixta, Reduccion de Miel y Tamarindo

GRILLED ANGUS CHURRASCO
CHURRASCO ANGUS A LA PARRILLA
Cut of Angus Beef Marinated with Cuban Mojo, Rice and Black Beans, Sautéed Red Onion
Corte Angus Marinado con Mojo Cubano, Moro de Habichuela Negra, Cebollas Rojas Salteadas

CITRUS FETUCCINE WITH SHRIMP
FETUCCINE CITRICO CON CAMARONES
Black Tiger Atlantic Shrimps, Organic Sun Dry Tomato, Fresh Basil Ribbons, Lemon Zest
Camarones del Atlantico Marinado, Tomates Organicos Secados al Sol, Albahaca Fresca, con un Toque de Ralladura de Limón

Vegetarian Pasta (v)

PASTA VEGETARIANA (v)

Mix of Peppers, Fresh Tomato, Onion, Basil, Black Olives

Pimientos, Tomates Frescos, Cebollas, Albahaca, Aceitunas Negras

---

DESSERTS
POSTRES

MISSISSIPPI MUD CAKE

MUD CAKE "MISSISSIPPI"

FLORIDA KEY LIME PIE

PAY DE LIMON "FLORIDA"

ICE CREAM SELECTION

VARIEDAD DE HELADOS

VIP NIGHT
NOCHES VIP

SHRIMP COCKTAIL

COCTEL DE CAMARON

Mary Rose Dressing, Mix Lettuce, Lime Wedge

Aderezo Mary Rose, Lechuga Mixta, Limón Fresco

BLACK RISOTO WITH CALAMARI

RISOTO NEGRO DE CALAMARES

Crunchy Calamari Rings, Garlic Aioli

Aros Crocantes de Calamar Fritos, Aioli de Ajo

GRILLED SHRIMP OR TEMPURA SHRIMP

CAMARÓN A LA PARRILLA O AL TEMPURA

Sautéed Vegetables

Acompañada de Frescos Vegetales Salteados

BLACK ANGUS BEEF FILLET WITH SHRIMP & SCALLOP BROCHETTE

FILETE DE RES CON BROCHETAS DE CAMARON Y VIEIRAS

Demi-Glace Sauce, Mashed Potatoes

Salsa Demi-Glace, Púre de Papas

Please feel free to contact one of our member staff if you require a towel or a cushion.

Por favor no dude en contactar nuestro personal si requiere una toalla o almohadilla.