

Primer plat

MAHIOLE HULU MANU

Poke de salmó marinat, arròs blanc i verdures fresques

Aquest plat fa referència al *mahiole hulu manu* (casc de plomes) de Kauai, un símbol de la frescor i simplicitat de la cuina hawaiana. La barreja d'ingredients frescos i marinats captura l'essència de la tradició culinària de les illes i complementa les peces de Hawaii presents a l'exposició.



Segon plat

REMOLCS CERIMONIALS

Porc rostit amb salsa de pinya (Samoa)

Prenent inspiració dels remolcs cerimonials de Samoa, que es fan servir en esdeveniments significatius, aquest plat fusiona la tradició del porc rostit amb la dolçor de la pinya. Un tribut a la comunitat i a les celebracions a la cultura samoana, que reflecteix les profundes arrels gastronòmiques de la regió.



Postres

MÀSCARA DE FRUITES

Carpaccio de fruita tropical amb *coulis* de gerds

Aquestes postres, inspirades en els vestits de casament elaborats amb tela d'escorça, celebra la creativitat i la riquesa cultural de les regions del Pacífic. Combina la frescor i dolçor de les fruites tropicals per oferir una experiència culinària que evoca l'essència vibrant de la regió.



Tenim a disposició els al·lèrgens del nostre menú

Inclou pa i una beguda