

Primer plato

MAHIOLE HULU MANU

Poke de salmón marinado, arroz blanco y verduras frescas

Este plato hace referencia al *mahiole hulu manu* (casco de plumas) de Kauai, un símbolo de la frescura y simplicidad de la cocina hawaiana. La mezcla de ingredientes frescos y marinados captura la esencia de la tradición culinaria de las islas, complementando las piezas de Hawái presentes en la exposición.



Segundo plato

REMOLQUES CEREMONIALES

Cerdo asado con salsa de piña (Samoa)

Tomando inspiración de los remolques ceremoniales de Samoa, utilizados en eventos significativos, este plato fusiona la tradición del cerdo asado con la dulzura de la piña. Un tributo a la comunidad y a las celebraciones en la cultura samoana, reflejando las profundas raíces gastronómicas de la región.



Postre

MÁSCARA DE FRUTAS

Carpaccio de fruta tropical con coulis de frambuesa

Este postre, inspirado en los vestidos de boda elaborados con tela de corteza, celebra la creatividad y la riqueza cultural de las regiones del Pacífico. Combina la frescura y dulzura de las frutas tropicales para ofrecer una experiencia culinaria que evoca la esencia vibrante de la región.



Tenemos a disposición los alérgenos de nuestro menú

Incluye pan y una bebida