



menu

Curaçao

Saint Tropez Ocean Club

Appetizers options

Ocean seafood triple

Oyster – cocktail shrimps – tuna taco

Japanese beef tataki

Seared thinly sliced beef – ponzu soy sauce

Main courses options

Surf @ turf

Filet mignon – shrimps – mashed potatoes –

green asparagus – béarnaise sauce

Caribbean catch

Variety of local fish – polenta fries – garlic lemon sauce

Desserts options

New york cheese cake

Passion fruit

Classic french crème brûlée

Vanilla cream – crispy brown sugar on top

Caribbean Experiences.



menu

Curaçao

Saint Tropez Ocean Club

Opciones de aperitivos

Triple de mariscos del océano

Ostra – camarones en coctel – taco de atún

Tataki de res japones

Carne de res sellada y en tiras finas – salsa de soja ponzu

Opciones de platos principales

Surf & turf

Filete mignon – camarones – puré de patata –
espárragos verdes – salsa béarnaise

Captura del caribe

Variedad de pescados locales – papas fritas de polenta – salsa
de ajo
y limón

Opciones de postres

Cheesecake de nueva york

Maracuyá

Crème brûlée francesa clásica

Crema de vainilla – azúcar moreno crujiente en la parte superior

Caribbean Experiences.



menu

Curaçao

Saint Tropez Ocean Club

Opções de aperitivos

Trio de frutas do mar do oceano

Ostra – camarões coquetel – taco de atum

Tataki de carne bovina japonesa

Carne bovina selada e fatiada finamente – molho de soja ponzu

Opções de pratos principais

Surf & turf

Filet mignon – camarões – purê de batata –
asparagos verdes – molho béarnaise

Pesca do caribe

Variedade de peixes locais – batatas fritas de polenta – molho
de alho e limão

Opções de sobremesas

Cheesecake de nova iorque

Maracujá

Crème brûlée francesa clássica

Crepe de baunilha – açúcar mascavo crocante no topo

Caribbean Experiences.