

# VOORGERECHTEN

*Prijzen zijn Inclusief Tax & Exclusief 12,5% Service Charge*

**“Potage de L’oignon”** 10,95

*Traditionele uiensoep uit Frans Guyana*

*Van mals rund-vlees en uien geduldig getrokken Bouillon, afgedekt met toast, waarna opgediend met gegratineerde Edammer-kaas.*

**“Sopi Pisca ”** 9,95

*Originele Vis-Bouillon uit Curacao*

*Een heldere Vis-bouillon met snippers diepzee-vis zonder graat, en met door en door getrokken locale Kruiden.*

**“Sopa Marisco”** 13,95

*Zeevruchtensoep v/d Latijns Caraibische Eilanden*

*Een typische Latino Vis-Bouillon met Mosseltjes, Schelpdiertjes, Inktvis, en Garnaaltjes, licht gekruid met, Laurier, en zon gedroogde Caraibische kruiden en Tomaatjes.*

**“Cocktail Marisco ”** 17,95

*Zeevruchten Cocktail uit regio Noord-Oost Colombia*

*Een combinatie Cocktail van diverse Caraibische Zeevruchten en Garnaaltjes, opgediend met een volle Cognac-saus.*

**“Cabaron Caribeano ”** 19,95

*Luxe Fantasie Garnalen Cocktail.*

*Als echte verwennerij; een royale Cocktail van “jumbo” Garnalen met een dekkend scheutje Whiskey-saus, drijvend op “de blauwe Caraibische zee”.*

**“ Octopus Vinaigrette “** 15.95

*Originele Intvis Salade uit Guadeloupe.*

*In Vis-Bouillon bedachtzaam zacht-gekookt, en koud geserveerde Inktvis met een volumeuze typische franse vinaigrette saus en gegarneerd met knapperig fris groen.*

**“ Gemengde Salade ”** 10,95

## HOOFDGERECHTEN

**“ Parilla di Marisco “** 36,95

*Gemengde Zeeschotel naar de Culinaire Traditie van de Partijbonzen uit Santiago di Cuba.*

*Jonge uien, Paprika, Vis-filet, Garnalen en Karko (Schelpdier) tezamen in boter gesauteerd, waarna met Brandy geflambeerd en vlak voor het opdienen afgeblust met een melange van droge witte wijn en lichte room.*

**“ Piska Kora “** 32,95

*“ De Rode Vis “ : Een in mais olie “om en om“ gebakken hele Red-Snapper van zeker 500 Gram, geserveerd met reepjes gebakken rijpe Bananen met “on the side”, traditionele Curacaose Krioyo-Saus, van gestoofde Knoflook, Tomaten, uien, rode en groene verse Paprika.*

**“ Relleno Colombiano “** 38,95

*“De Verwende Rode Vis “*

*Een idem dito bereide Red-Snapper van zeker 500 Gram, royaal verwend met Jumbo Garnalen en a la julienne, even opgestoofde Witte Kool met verse Knoflook,*

## *“Piska Jan Kock”*

28,95

### *“Jan Kock’s Vis “*

*Ze zeggen dat de favoriete vismaaltijd van de beruchte Jan Kock van Bandabou, “Mula en Dradu ” was.*

*In maisolie “om en om” of als u wenst, een “door en door” gebakken Moot witte Diepzeevis van zeker 350 Gram, geserveerd met Reepjes gebakken rijpe Bananen en Krioyo-Saus “on the side”.*

## *“Poisson Coco Grandmere “*

29,95

### *“Witte, Diepzeevis a la Port au Prince/Haiti “*

*Seizoen afhankelijk, een met West Indische kruiden snel gegrilde Moot van zeker 350 Gram verse witte Diepzeevis, geserveerd met warme “home made ” Cocos-Room-Saus.*

## *“Karko00000....”*

27,95

### *“Het Caraïbisch Schelpdier du Chef “*

*“Overnight ” omwikkeld in het blad van de Papaya-plant, wordt de Karko, aromatisch mals gemaakt, waarna het al la minute inboter wordt gesuaterd en opgediend, met in Oestersaus gestoofde Knoflook*

## *“Shrimps a la Plancha di Maxima ”*

42,75

### *“Het Grote Garnalen Feest“*

*Een royale Maaltijd van gegrilde grote Surinaamse of “Black Tiger “ eerste kwaliteits Garnalen –die a la minute “op de plank gaan ” en worden geserveerd met een deken van een romig en pittige Knoflook-saus.*

## *“ Casuela “*

29,75

### *“ Costaricaanse Vis-Maaltijd-Soep “*

*Caraïbisch Culinair, iets heeeeel bijzonders !*

*Een van Caraïbische Diepzee-Vis, rustig getrokken kruidige Vis-Bouillon die verrijkt wordt met gestoofde Zeevruchten, Inktvis, Garnaltjes en Kiwa (Locaal Schelpdiertje) en wordt opgediend met een royale scheut Armagnac en a la minute getemperd met een flits volle Room.*

## *“ Mana “*

39,75

### *Bijna “ Het Brood uit de Hemel “.*

*Een royale Moot zachte Red Snapper Fillet van zeker 450 Gram, met boter gesauteerd en afgeblust met “ Chablis “, waarna afgedekt met Caraïbische Garnalen. Een verwennerij voor de Vis Liefhebber.*

## *“ Lobster “*

Dag Prijs

### *“ Gesauteerde Langoustine “*

*Zee verse Kreeft, gekruid met o.m. Oregano en afgewerkt met een keuze uit :*

- a. Thermidor-Saus*
- b. Masala-Saus (West-Indisch India's kruidige Currie)*
- c. Knoflook-Saus*

## *“ Mar y Tierra “*

42,75

### *“ Waar de Zee het Land omhelst “*

*Gegrilde Ossenhaas van zeker 350 Gram, gecombineerd met in “ home made “ Kruidenboter rap gebakken Garnalen en Witte Diepzee-Vis, tezamen afgeblust met een kruidige Chileense Chablis.*

## *“ Parilla Trojilio “*

28.75

### *“ Een typische Dominicaanse Mix Grill Schotel “*

*Een Grill-Combinatie Schotel van een dikke 500 Gram divers vlees, bestaande uit, Chorizzo worst, Kip, Fricadeau en Entrecote, vergezeld van een rijke bruine Fond .*

**“ Lomito Happy Few “** 35,75

Een malse kwaliteits stuk Ossehaas van zeker  
350 Gram, naar believen gegrild of in roomboter gebakken en zoals  
U wenst geserveerd met :

a. “Home made, Peper-Saus”

of

b. “ Chumichuri-Saus “ (Een Caraibische Kruiden-melange met  
een dominantie van Koriander.

**“ Kabritu Stoba “** 26,75

“ Een typisch Curacao'se Delicatesse “

Een traditionele Afro-West-Indische Stoofpot van mals gestoofd  
Geitenvlees met locale kruiden en geserveerd met o.m. reepjes  
gebakken rijpe Bananen, waarvoor elke Curacaoenaar dag & nacht  
te vangen is.

**“ Stoba Nobo “** 30,75

Een fantasierijke Ossehaas Stoofschotel “ du Chef “.

Met als inspiratie, de Curacaose “ Snijboontji Stoba ”, heeft  
“ de Chef “, een Stoof-schotel zamengesteld van rap gestoofde  
dobbelseentjes Ossehaas en mee gepocheerde verse en knapperige dag-  
groentjes.

**“ Tutu Royal “** 27,75

“ Nog iets heel bijzonders als een “Bon Bini” (Welkom) op dushi  
Korsou.

Een kleine Symphonie van traditionele Afro-Curacao'se geneugten;  
bestaande uit en Combinatie-Schotel van, gestoofde “Tutu” (Zwart-oog-  
erwt), witte Kool, gestoofde Geitenvlees, een gevuld Kaasje en “Funchi  
hasa” (gefrituurde maismeel-blokjes met gesmolten kaas) en reepjes gebakken  
rijpe Bananen.

*Notabene :*

*Bij alle Gerechten kunt u er bij kiezen :  
Frietjes, Gepofte en gekookte Aardappel, Coco-Rijst, Witte Rijst,  
met gesmolten Kaas, gebakken of met gekookte Funchi  
of in een combinatie zoal U het zelf wenst.*

## *NAGERECHTEN*

<i>Fiesta Tropical-Isfeest met lokaal vers fruit</i>	<i>12,75</i>
<i>Divi-Divi - Combinatie Is met een royaal Scheutje Curacaose Likeur</i>	<i>11,75</i>
<i>Quesillo - Een typisch Curacao's Caramel Toetje</i>	<i>8,75</i>
<i>Tentacion - Een verleidelijke Tiramisu</i>	<i>10,75</i>
<i>Tia Maria Choco Mousse met huisgeheim lekkernijen</i>	<i>12,75</i>
<i>Pina Sorpresa - Gevulde Ananas met vanille-Is, 3 verse caraibische vruchten &amp; een royale scheut Jamaicaanse oude rietsuiker Rum</i>	<i>14,75</i>
<i>Sweet Sweet Coco-Gevulde cocosnoot met jonge cocosvlees, &amp; "home made" coco ys.</i>	<i>13,75</i>
<i>Banana Split</i>	<i>11,75</i>

*Irish of French Cafe of alle denkbare  
likeur combi's naar eigen keuze 9,75*

*Een glas Ijskoud Curacao's Drink water "*  
*"On the House" : Het duurste drinkwater ter wereld, met  
de complimenten van ons aller "AQUALECTRA "*

## *KINDERMAALTIJDEN*

*Pio Pio-Kipfillet 12,75*

*Barquito-Fillet van witte diepzeevis 14,75*

*Petete – Gebakken*

*Ossenhaasje 16,75*

*Arca Cabaron-Shrimps a la Plancha 18,75*

# COLD & WARM STARTERS

*All prices are included Tax & excluded 10% Service Charge*

**“Potage de L’Oignon” – “French Onion Soup”** \$ 4.00

*Traditional Onion Soup from French Guyana.  
Patiently extracted broth from tender beef and onions, topped off with  
Toast and then served with a crust of gratinated “Edammer” Dutch cheese.*

**“Sopi Piska” – The Curacao Fish Soup** \$ 5.00

*The Original Curacao Fish Soup, is a clear fish soup, with bits of fresh  
Deep sea white fish, without bones and highly seasoned with local herbs.*

**“Sopi Marisco” - “Latin Caribbean “Fruits de Mer”** \$ 7.00

*Fruits de mer Soup from the Latin Caribbean Islands.  
A typical Latino fish broth with mussels, clams, squid and shrimps,  
Lightly seasoned with bay leaves and sun dried Caribbean herbs.*

**“Cocktail Marisco” – “a Traditional Colombian  
“Fruits de Mer Cocktail”** \$ 8.00

*A Fruits de Mer Cocktail, from the North-East Region of Colombia.  
A combination cocktail of various Caribbean fruits de mer and shrimps,  
Served, with a rich brandy sauce.*

**“Camaron Caribeano” - “Chef’s Shrimp Cocktail”** \$ 9.00

*A luxury, Shrimp Cocktail Fantasy.  
This is a real overindulgence, a Royal Cocktail of Jumbo Shrimps, lightly  
Topped with a reach whisky sauce, and floating on “the blue Caribbean Ocean”*

**“Octopus Vinaigrette” - “Octopus Salad”** \$ 7.00

*An Original, Octopus Salad from Guadeloupe.  
Fresh Caribbean Octopus, carefully and soft boiled, in a fish broth,  
and served cold, with a voluminous typical French Caribbean  
Vinaigrette sauce and garnished with crisp, fresh green tropical vegetables.*

**“Mixed Salad “** \$ 4.00

## MAIN COURSES

**“Parilla de Marisco” - Cuban Sea Food Dish** \$ 20.00

*A mixed Sea Food Dish, according to the culinary traditions  
of Party Celebrities from the City of Santiago de Cuba.  
Young onions, paprika, fillet of white deep sea fish, Shrimps and  
Conch, sautéed together in butter, then flamed with brandy, and finally  
Adding- just before serving- with a blend of dry white wine (Chablis)  
and with a flash of light cream.*

**“Mar & Tierra” - “Land & Sea”** \$ 21.00

*“Where Land & Sea, really .....meet”.  
Grilled Tenderloin, playfully combined with Shrimps and white  
Deep sea fish, swiftly fried in home made herb-butter together with an  
Added royal shot of spicy and warm Chilean Chablis wine, just before serving.*

**“Piska Kora” - “Curacao Red Snapper”** \$ 15.00

*Prepared ,in the traditional Curacao way.  
A whole Red Snapper of never less than 500 grams, fried in  
Corn oil and served with slices of fried ripe bananas and –on the side-  
a traditional Curacao Creole Sauce, from stewed fresh garlic, tomatoes,  
Onions, and sweet red pepper.*

**“Relleno Colombiano” - “Colombian Red Snapper”** \$. 20.00

*“The pampered Red Fish”.*

*A whole Red Snapper fish of never less than 500 grams, prepared likewise, and royally topped off, with Shrimps and with lightly stewed white cabbage and fresh garlic, “a la julienne”.*

**“Piska Jan Kock” - “Jan Kock’s famous**

**Fish Dish“**

**\$. 16.00**

*They say that the favorite Fish Dish of the mysterious & rich landowner, called Jan Kock from Banda’bou, was a huge slice of daily fresh deep sea white fish, as, “Mula” or “Dradu”.*

*Quickly fried in corn oil, and served with slices of fried ripe Bananas with traditional Caribbean Creole Sauce “on the side”*

**“Poisson Coco Grandmere” - “Haitian Coconut**

**Fish Dish”**

**\$. 17.00**

*A Haitian style deep sea white fish Dish.*

*This is a seasonal dish, prepared with Caribbean deep sea white fish, Locally, known as “Mero”, “Dradu”, Mula or “Buni”. (Bass, Mackerel, Mullet, Sailfish of Tuna), a slice or fillet of which is quickly grilled with West Indian spices and served with a warm home made coconut cream “On the side”.*

**“Karkooooooooooooo...” - “Garlic/Oyster Sause**

**Conch Sautee**

**\$. 15.00**

*The Chef’s, Caribbean Shellfish.*

*Wrapped overnight in papaya leaves, the meat of the Conch is tenderized aromatically and in a natural way, after which, it is immediately sautéed in butter and served with garlic stewed in Oyster Sauce “on the side”*

***“Shrimps a la Plancha di Maxima”*** \$. 18.00

*“ Party time for, Shrimps Lovers ”.*

*A Royal Dish of first class large Surinam or “Black Tiger quality” West Indian Shrimps, grilled in foil and then served with a Layer of creamy fresh and home made Garlic/Cheese Sauce.*

***“Casuela” – “Costarican Fish Soup Dish”*** \$. 15.00

*They say: “The most delicate Caribbean Fish Broth”*

*a Fish broth, delicately extracted from Caribbean deep sea fish, enriched with previously stewed mixed “fruits de mer”, octopus and shrimps, and served with a royal shot armagnag, after it is immediately blended with a dash of light cream.*

***“CARIBEANA LOBSTER “***

*Day Price*

*“ a Sea Food M u s t ”.....*

*sautéed, Caribbean Lobster, seasoned with oregano and traditional herbs end finished off with either :*

- a. a Thermidor Sauce , or*
- b. a Massalla Sauce (West Indian Curry), or*
- c. a Garlic Sauce*

***Tutu Royal - a Traditional Afro Curacao***

***ℒ West Indian mixed meat Dish***

*\$.18.00*

*A real “ Bon Bini “ (Welcome) to our beloved Island; an other Exquisite, Caribbean Dish, worth getting acquainted with.*

*A Symphony of traditional “Afro Curacao” culinary delights; consisting of a combination Dish of : Stewed fresh tender Goat meat, Tutu (Black eye Peas), White Cabbage, a roasted ℒ stuffed small local cheese, served with slices of fried ripe bananas.*

**“Lomito Maxima” – Supreme Tenderloin** \$.22.00

*A spicy piece of juicy and high quality tenderloin, grilled or fried in Dutch butter, to your liking and served with your choice of:*

- a. Home made Pepper sauce, with little green peppers.*
- b. “Chumichuri Sauce” (A Caribbean herbal blend sauce, blend With a lot of, coriander.*

**“Kabibritu Stoba” – The famous Curacao**

**Grandma’s Goat Stew** \$.14.00

*A traditional Afro-West Indian casserole of fresh goat meat, served With slices of fried ripe bananas; for which any Antillean can be Tempted, “Night & Day”.*

**“Parilla Trojiljo” – A typical Dominican**

**Grilled Mixed Meat Dish** \$. 17.00

*Never less than 500 grams of juicy Chicken, Sirloin, Chorizo, And Pork, with a rich home made meat-sauce.*

**“Stoba Nobo”** \$. 15.00

*A supreme tenderloin “ du Chef ”, with poached fresh Vegetables.*



