



## TASTE OF SUMMER

### APPETIZERS CHOICE OF

#### SUMMER BURRATA SALAD

FLORIDA STRAWBERRIES ∞ ARUGULA ∞ BALSAMIC ∞ PISTACHIO ∞ LEMON VINAIGRETTE

#### EMPANADA DUO

CHICKEN & BEEF ∞ MANGO BBQ ∞ JALAPEÑO SLAW

#### SOUP OF THE DAY

DAILY CREATION

#### FLORIDA MELON SALAD

COMPRESSED MELON ∞ ARUGULA ∞ FETA ∞ PISTACHIO ∞ GREEN GRAPE VINAIGRETTE

#### HAMACHI TIRADITO

AJI AMARILLO ∞ CHERRY TOMATO ∞ SHISO OIL ∞ PICKLED SHALLOTS ∞ TRUFFLE SAUCE

### ENTRÉES CHOICE OF

#### STEAK FRITES

BAVETTE STEAK ∞ ARUGULA SALAD ∞ TRUFFLE PARMESAN FRIES

#### BLACKENED SCOTTISH SALMON

SAUTÉED BABY SPINACH ∞ ROASTED CORN ∞ MANGO ∞ TOASTED ALMONDS

#### MISO CHICKEN POKE BOWL

SEASONED SUSHI RICE ∞ PICKLED VEGETABLES ∞ YUZU KOSHO AIOLI

#### BLACKENED SNAPPER "BURGER"

BLACKENED SNAPPER FILET ∞ COMPRESSED MANGO SALAD CHIPOTLE AIOLI  
FRESH AVOCADO ∞ BABY ARUGULA MARKET FRIES

#### MEAT MARKET STEAK SANDWICH

*CHOICE OF MARKET OR SWEET POTATO FRIES*

SLICED FLAT IRON ∞ ARUGULA ∞ PARMESAN ∞ CALABRIAN AIOLI ∞ PICKLED VEGETABLES ∞ ITALIAN ROLL

#### MEAT MARKET SMASH BURGER

LINZ HERITAGE PRIME GROUND BEEF ∞ SHAVED RED ONION PICKLES ∞ VINE RIPE TOMATO ∞ CHEDDAR  
CHEESE LEAF LETTUCE ∞ SMASH BURGER SAUCE

#### CHOPPED QUINOA SALAD

RED CABBAGE ∞ ROASTED CORN ∞ RED PEPPERS DICED CUCUMBER ∞ CHERRY TOMATOES  
BABY ARUGULA TOASTED ALMONDS ∞ AJI PANCA DIJON DRESSING

#### SALAD ENHANCEMENTS

CHOICE OF: WOOD GRILLED SALMON, CHICKEN BREAST OR CHURRASCO STEAK