



MEAT MARKET  
BOCA RATON

**DOMINUS WINE DINNER**  
**FIRE & ASH**  
**COOKING OVER EMBERS | COASTAL SUMMER**

**PASSED APPETIZERS**

**LOCAL PINK SHRIMP FRITTERS**

GRILLED FETA ∞ PISTACHIO ∞ SHISO OIL

**ROYAL RED SHRIMP ESCABECHE**

CITRUS ∞ FENNEL ∞ SAFFRON

**CHILLED SMOKED OYSTER**

GREEN TOMATO WATER ∞ SERRANO ∞ MEZCAL

**ANTICUCHO-STYLE BEEF SKEWER**

AJI VERDE ∞ CILANTRO ∞ PICKLED SHALLOT

**FIRST COURSE**

**BANANA LEAF-ROASTED RED SNAPPER**

CHARRED HEART OF PALM ∞ COCONUT-KAFFIR LIME BROTH

**SECOND COURSE**

**COLD-SMOKED DUCK BREAST**

FIVE SPICE CHERRY JUS ∞ BLACK PLUM CAPONATA ∞ CRISPY POLENTA FRITTER ∞ FRISÉE

**THIRD COURSE**

**WOOD-GRILLED LAMB LOIN**

HERB & CITRUS ASH ∞ SMOKED LABNEH ∞ EGGPLANT ∞ FLORIDA TOMATO ∞ MIZUNA

**FOURTH COURSE**

**FIRE-ROASTED PIÑA COLADA**

COCONUT FINANCIER ∞ CHARRED PINEAPPLE ∞ FENNEL  
COCONUT GELATO ∞ PINEAPPLE-RUM CONSOMMÉ