













ENTRADAS / STARTERS

-  CREMA DE HABICHUELAS NEGRAS CON TOPE DE AGUACATE Y ACEITE DE CILANTRO
Black beans soup topped with avocado and coriander oil
-  PATÉ DE BERENJENAS AL HORNO CON CHIPS DE LA CASA
Oven baked eggplant pate with homemade chips
- BASTONES DE QUESO ENVUELTOS EN MASA DE TRIGO CON SALSA DE TOMATES FRESCOS
Cheese sticks wrapped in wheat dough with fresh tomato sauce
-  CANASTITAS DE PLÁTANO RELLENOS DE CHIVO PICANTE
Plantain baskets filled with spicy stewed goat
-  ROLLITOS PRIMAVERA EN SALSA AGRIDULCE
Spring rolls with sweet & sour sauce
-  BUÑUELOS DE YUCA RELLENOS DE QUESO AZUL SOBRE MERMELADA DE TOMATE
Yucca croquettes filled with blue cheese over a tomato jam
- FRITURA MIXTA (CROQUETAS DE PESCADO, BASTONES DE QUESO ENVUELTO EN MASA DE TRIGO, PECHURINAS, PASTELITOS DE CARNE)
Fried Platter (Fish croquettes, cheese sticks wrapped in wheat dough, chicken fingers, meat pastry)
- TRUFAS DE POLLO BAÑADAS EN SALSA BBQ DE LA CASA Y CREMA DE QUESO AZUL
Chicken truffles dipped in house bbq sauce and a blue cheese cream
- CROQUETAS DE PESCADO SOBRE MAYONESA DE CURRY
Fish croquettes over curry mayonnaise
-  CALAMARES CARIBE CON PICO DE GALLO AL JALAPEÑO Y ALIOLI
Caribbean calamari with jalapeño pico de gallo and alioli















FRIAS Y ENSALADAS / COLD AND SALAD'S

-  CEVICHE PUNTACANA
Puntacana Ceviche
- TARTAR DE ATÚN FRESCO ACOMPAÑADO DE MAYONESA SRIRACHA, REDUCCIÓN DE SALSA DE SOJA Y MOUSSE DE AGUACATE
Fresh tuna tartar accompanied by sriracha mayonnaise, soy sauce reduction and avocado mousse
-  SALPICÓN DEL CARIBE (PULPO, MERO, LAMBÍ, CALAMARES, MAÍZ AL JEREZ Y AJI TITI) CON CHIPS DE BATATA
Caribbean Seafood mix (Octopus, grouper, conch, calamari, corn in jerez licqour and chili peppers)
-  ENSALADA ESPINACA (ESPINACA CON DÁTILES Y ARÁNDANOS SECOS QUESO AZUL, ALMENDRAS TOSTADAS) ADEREZO DE HIERBAS
Spinach salad (dates and dried cranberries, blue cheese, toasted almonds) herbal dressing
-  TIMBAL DE QUÍNOA CON PIMIENTOS ROSTIZADOS, ZUCCHINI AL GRILL Y ADEREZO DE CHINOLA
Quinoa timbale with roasted peppers, grilled zucchini and passion fruit dressing
-  ENSALADA DE LA COSTA (CAMARONES FRESCO, FRIJOLES NEGROS, MAÍZ, TOMATE, AGUACATE Y ADEREZO CREMOSO DE CILANTRO)
Coastal Salad (Fresh Shrimp, black beans, corn, tomato, avocado and creamy coriander dressing)

-  ENSALADA FRESCA (PEPINO, PIMIENTOS, GARBANZOS, CEBOLLA, ACEITUNAS NEGRAS, QUESO FETA Y ADEREZO CÍTRICO AL AJO) CHIPS DE LA CASA
Fresh Salad (cucumber, bell peppers, chick peas, onions, black olives, feta cheese and garlic citric dressing) house chips

- ENSALADA CESAR TRADICIONAL O POLLO O CAMARONES
Traditional Caesar Salad (Chicken or Shrimp)

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

-  SANCOCHO CON ARROZ BLANCO Y AGUACATE
Traditional Sancocho stew with white rice and avocado
-  LA BANDERA DOMINICANA (ARROZ BLANCO, CREMA DE HABICHUELAS, BISTEC ENCEBOLLADO, ENSALADA VERDE Y TOSTONES)
The Dominican flag (white rice, cream of beans, beef steak with onions, green salad and tostones)
-  PESCADO DEL DÍA POR LIBRA (FRITO O AL HORNO MÍNIMO 30 MIN)
Catch of the day by pound (Fried or oven baked minimum 30 min)
-  FILETE DE MERO EN SALSA DE MANGO Y CURRY EN ESENCIA DE MAMAJUANA
Grouper filet in mango sauce and curry with Mamajuana essence
-  FILETE DE CHILLO AL GRILL
Grilled Red Snapper Filet
-  PULPO AL AJILLO
Octopus in garlic sauce
-  LAMBÍ GUISADO
Conch in Creole sauce
-  LANGOSTA AL GRILL POR LIBRA
Grilled Lobster by pound
- CAMARONES SAMANÁ CON SALSA DE TOMATES CRIOLLOS AL COCO
Samana Shrimp with coconut tomato sauce
- PASTA CON PESTO CREMOSO Y POLLO (ESPAGUETI-LINGUINI-PENNE)
Pasta with creamy pesto and chicken (spaghetti-linguini-penne)
-  PASTA DE CAMARONES AL ALIOLI CON AJI PICANTES DE NUESTRA FUNDACIÓN, CILANTRO, QUESO PARMESANO Y AJO (ESPAGUETI-LINGUINI-PENNE)
Shrimp pasta with alioli and spicy chili of our Ecological Foundation, cilantro, parmesan cheese and garlic
-  ARROZ BARAHONA (ALMEJAS, CALAMARES, CAMARÓN, PESCADO Y LANGOSTINOS)
Barahona Rice (Clams, squid, shrimp, fish and prawns)
-  LASAÑA DE CHIVO
Goat Lasagna
-  BROCHETAS DE POLLO MARINADO EN YOGURT Y ESPECIES
Chicken skewers marinated in yogurt and spices
-  CHURRASCO IMPORTADO ANGUS CON WASAKAKA
Imported Angus Beef Skirt with wasaka
-  FILETILLO DE RES CON CEBOLLA CAMELIZADA EN MIEL DE LA FUNDACIÓN
Beef filet with caramelized onion made with Puntacana Forest Honey

 CHIVO PICANTE PLAYA BLANCA
 **Spicy Goat Playa Blanca**

HAMBURGUESA PRIME ANGUS, AROS DE CEBOLLA, MOZZARELLA, BLT, PAN DE LA CASA, MAYONESA DE HIERBAS
Prime Angus Burger, onion rings, mozzarella, BLT, house bread, herbal mayonnaise

PLAYA BLANCA CLUB CHICKEN SANDWICH (CRUJIENTE O AL GRILL) CON QUESO CHEDDAR, LECHUGA, TOMATE, MAYONESA DE HIERBAS Y JAMÓN
Playa Blanca Chicken Club Sandwich (crispy or grilled) with cheddar cheese, lettuce, tomato, mayonnaise of herbs and ham

GUARNICIONES / SIDE ORDERS

 PURÉ DE PAPA RUSTICO
 **Rustic Potato Pure**





 ARROZ BLANCO
 **White Rice**





 MORO DE GUANDULES
 **Rice with green pigeon peas**



 TOSTONES
 **Fried Plantains**



 PAPAS FRITAS
 **French Fries**



 PASTELÓN DE PLÁTANO MADURO
Plantain pie

 PURÉ DE BATATA Y JENGIBRE
 **Sweet potatoe and ginger pure**



 BRÓCOLI, ZANAHORIA, ZUCCHINI SALTEADOS
 **Sautéed broccoli, carrot and zucchini**



 BASTONES DE YUCA
 **Fried yucca sticks**



 ENSALADA VERDE (LECHUGA, TOMATE, AGUACATE, PEPINO Y CEBOLLA)
 **Green Salad (lettuce, tomato, advocado, cucumber and onions)**



SALSAS / SAUCES

 PICO DE GALLO




 GUACAMOLE




 CHIMICHURRI




 SALSA DE AJO (GARLIC SAUCE)

 MANGO Y CURRY




 POMODORO




 AGRIDULCE /SWEET & SOUR




LEYENDA / LEGEND

CONTIENE TRAZOS DE NUECES
Contains nuts



PICANTE
Spicy



VEGETARIANO
Vegetarian



LIBRE DE GLUTEN
Gluten Free



LIBRE DE LACTOSA
Lactose Free



playa
blanca
PUNTACANA RESORT & CLUB

Si usted es alérgico a algún ingrediente, por favor notifíquelo al camarero.
If you are allergic to any ingredients, please notify your server.
Impuestos No Incluidos / Taxes Not Included

A 10% gratuity and applicable Dominican sales tax is added to each guest check.
Un 10% de propina legal más impuestos de venta serán aplicados a su cuenta.

playablanca@puntacana.com | Punta Cana, Dominican Republic | 809.959.2714 Ext. 2234 | www.puntacana.com