

THE GRILL

at La Cana Golf & Beach Club

LUNCH MENU

Platos Frescos / Fresh Dishes

Ceviche Puntacana
Puntacana Ceviche

Atún en tacos marinados en salsa teriyaki tomate confitado y guacamole y germinados
Tuna cubes marinated in teriyaki sauce, with tomato confit guacamole and micros

Ensalada de pulpo con relish de mango cítrico cilantro y mayonesa de ajo negro
Octopus salad with a mango citric relish and black garlic mayonnaise

Salmón fresco marinado con aceite de trufa, mostaza en grano, tabule de quínoa, rúcula y pepino
Fresh salmon marinated with truffle oil & mustard seed, with quinoa tubule, arugula and cucumber

Tabule de quínoa con camarones salteados y focaccia al ajo
Quinoa tabbouleh with sautéed prawns and garlic focaccia

THE GRILL TAPAS selección de platillos fríos y calientes minis de temporada
THE GRILL TAPAS a selection of hot and cold mini dishes of the season

Ensaladas / Salads

César con lechuga romana, queso parmesano y aderezo César / Añade pollo o camarones
Cesar with Romaine lettuce, parmesan cheese & Cesar dressing / Add chicken or prawns

Añadir / Pollo Add / Chicken US\$ 14
Añadir / Camaron Add / Prawn US\$ 14

Rúcula con queso de feta, nueces caramelizadas naranja pan de nueces
Arugula with feta cheese, caramelized walnuts, pear, and toasted walnut bread

De nuestra fundación lechugas, remolacha, tomates secos, cáhuil, aguacate y vinagreta cítrica
From our foundation Lettuce beets, sun dried tomatoes, cashew, avocado and citrus vinaigrette

Fritura / Frying

Chicharrón de pollo con tostones, mayonesa de cilantro y limón
Fried chicken with deep fried plantain, cilantro mayonnaise and lemon

Calamares fritos con su relish sabroso y con relish picante y rúcula
Fried Calamari with our traditional spicy and hot relish with arugula

Hamburguesa / Burger

Lechuga, tomate, cebolla y pepinillos
Lettuce, tomato, onion and pickles
Añadir / Chorizo Add / Sausage US\$ 1
Añadir / Tocineta Add / Bacon US\$ 1
Añadir / Huevo Add / Egg US\$ 1
Añadir / Queso Add / Cheese US\$ 1

Sándwiches / Sandwich

Costilla BBQ con pan de telera, piña asada, coleslaw con papas fritas
BBQ rib with corn bread, Roasted pineapple, coleslaw with fries

Tostada de jamón y queso con tomate rayado y aceite de oliva
Toasted ham and cheese with grated tomato and olive oil

Fish & chips con papas fritas y salsa tártara
Fish & chips with fries and tartar sauce

Cubano en Punta Cana papas fritas
Cuban in Punta Cana with fries

Filete de pollo con hongos portobello, queso holandés, cebolla roja, salsa mil islas
Chicken filet with Portobello mushroom, Swiss cheese, red onion and thousand island dressing

Filete de res con hongos portobello, queso cebolla roja, salsa mil islas
Beef filet with Portobello mushroom, Swiss cheese, red onion and thousand island dressing

Atún con mayonesa, manzana verde y lechuga
Tuna with mayonnaise, green apple and lettuce

Quesadilla con pico de gallo y guacamole
Cheese quesadilla with salsa dip and guacamole

Añadir / Pollo Add / Chicken US\$ 14
Añadir / Chorizo Add / Sausage US\$ 15
Añadir / Res Add / Beef US\$ 15
Añadir / Camaron Add / Prawn US\$ 16

Burrito de pollo a la parrilla con guacamole, crema agria, pico de gallo y habichuela negra
Grilled chicken burrito filled with guacamole, sour cream, "pico de gallo" and black bean

Burrito de res a la parrilla con guacamole, crema agria, pico de gallo y habichuela negra
Grilled beef burrito filled with guacamole, sour cream, "pico de gallo" and black bean

Burrito de camarones a la parrilla guacamole, crema agria, pico de gallo y habichuela negra
Grilled prawns burrito filled with guacamole, sour cream, "pico de gallo" and black bean

Pastas / Pasta

Espagueti o Penne

Salsas: Rabiata / Pomodoro / 4 Quesos / Boloñesa
Sauces: Rabiata / Pomodoro / 4 Cheeses / Bolognese

Wok Asiático, vegetales con pasta vermichelli, soya, limón, maní, cilantro
Asian Wok, vegetables with vermichelli pasta, soya, lime, peanut, cilantro

Añadir / Pollo Add / Chicken US\$ 20
Añadir / Res Add / Beef US\$ 26
Añadir / Salmón Add / Salmon US\$ 24
Añadir / Camaron Add / Prawn US\$ 26

THE GRILL

at La Cana Golf & Beach Club

LUNCH MENU

Platos con Arroz / Rice Dishes

Arroz al estilo cajún jambalaya con camarones, pollo, chorizo, chuleta ahumada, vegetales y picante.

Snow pea with coconut milk risotto, squash, mushroom and parmesan

Fideua de pescado y marisco

Spanish pasta paella with fish and shellfish

Mínimo 2 personas / minimum 2 people

Camarones a la Criolla / con arroz, tostones

Creole style prawns / with rice and fried plantain

Camarones al ajillo con arroz y tostones

Garlic sauteed prawns with rice and fried plantain

Risotto de guandules con leche de coco, auyama, hongos y queso parmesano

Snow pea with coconut milk risotto, squash, mushroom and parmesan

Carnes a la Parrilla / Grilled Meat

Chuletón 24 oz

Cowboy Steak 24 oz

Filete de res 8 oz

Beef Tenderloin 8 oz

Pechuga de pollo

Chicken breast

Churrasco 10 oz

Choice Skirt 10 oz

Chuletas de cordero

Lamb cutlets

Sirloin 10 oz

Sirloin 10 oz

Parrillada de salchichas

Grilled Sausage Medley

Costilla BBQ rack 6 y 12

BBQ Ribs

Servido con papas caseras / Served with homemade chips
Elegir otra guarnición / Choose another side

Guarniciones / Side Dishes

Chips de yuca frita con mantequilla de ajo y aceite de trufa

Yuca chips with garlic butter and truffle oil

Papas fritas salteadas

Sautéed potato chips

Vegetales de temporada

Seasonal vegetables

Arroz del día

Rice of the day

Tostones

Deep fried plantain

Cuscús

Couscous

Puré de papas

Mashed potato

Pescado y Marisco / Seafoods

Atún tipo tataki con mantequilla de ajo, limón, teriyaki y vegetales a la parrilla

Fresh tuna tataki style with Lemon, garlic butter, teriyaki and grilled vegetables

Salmón fresco del Atlántico / láminas de pepino, Bok Choy, pasta vermicelli con ponzu y sambal

Fresh Atlantic salmon / cucumber, Bok Choy, vermicelli pasta with ponzu and sambal

Pesca del día con salsa de coco, servido con arroz y tostones

Catch of the day with coconut sauce, served with Deep fried plantain and white rice

Postres / Desserts

Brownie de chocolate con helado

Chocolate brownie with ice cream

Trifle Inglés

English Trifle

Mousse de chinola, con su mermelada, tierra de almendra y nuestro toque

Passion fruit mousse with almond earth and our touch

Cheesecake de chinola

Passion fruit cheesecake

Ensalada de frutas de la temporada

Seasonal fruit salad

Helados y Sorbetes del día

Sorbet and ice cream of the day

Mousse de chocolate estilo Casa Club

Chocolate mousse Club House style

Flan Dominicano con helado y nueces caramelizadas

Dominican flan with ice cream with caramelized walnuts

Un 10% de propina legal será aplicado en cada ticket, como también el impuesto por ventas (ITBS). Consumir carnes, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

A 10% gratuity and applicable Dominican sales tax is added to each guest check. Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness



PUNTACANA®
RESORT & CLUB