

FEED THE BODY NOURISH THE SOUL

Nuestro menú Superfoods contiene platos revitalizantes elaborados con ingredientes saludables ricos en nutrientes y antioxidantes con un sabor delicioso para que se sienta lleno de energía.

Disponible desde las 12:00 pm hasta las 05:00 pm durante todo el día.

PARA EMPEZAR

Sopa o crema del día

Crema de auyama, zanahoria y jengibre 

Carpaccio de pulpo al olivo, salsa de aceituna negras, sal de aceitunas y aceite de oliva

Torre tuna y salmón con guacamole, chips de plátano y salsa de wasabi 

Carpaccio de pescado con aioli de cilantro, peperoncino, aguacate, semillas de auyama tostadas, aceite de oliva y hojas de rúcula

Calamares fritos con aioli de alcaparras

Camarones crocantes con mango, rúcula y salsa togarashi

Croquetas de berenjena ahumada con crema de tartufo y salsa de queso

Tacos de tuna, aguacate, tomate, fideos de arroz frito y salsa nikkei

ENSALADAS

Ensalada de mango verde, camarones, semillas de cajuil y chile 

Ensalada de langosta con una selección de hojas verdes y piña asada

Ensalada Caesar clásica
Lechuga romana, tocineta, croutones, anchoas, parmesano
Pollo / Camarones

Ensalada Cobb Puntacana
Lechuga, tomate, pollo, queso azul, tocineta, huevo hervido

Ensalada de la huerta de la Fundación Puntacana
Selección de lechugas, tomates y aguacate.

Ensalada griega
Selección de lechugas, pollo al dijon, queso feta marinado, huevo hervido, espinaca, albahaca, aceitunas verdes, botija, tomate, alcachofas y croutones al ajo y perejil

Ensalada de mariscos
Pulpo, camarones, calamares con tomate, cebolla, jengibre, ajo confitado marinado con limón, cilantro y aceite de oliva

PLATOS PRINCIPALES

Seleccione su pasta y su salsa

Spaghetti o penne rigate

Salsas: boloñesa, alfredo, 4 quesos y pomodoro

Macarrones con queso

Panini Mediterráneo

Jamon Serrano, manchego y tomate en pan integral

Sandwich Caprese

En pan ciabatta integral, queso mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Sandwich en pan brioche relleno de hongos, cebolla caramelizada y queso suizo

Sandwich en pan ciabatta blanco relleno de pollo, mayonesa, cebolla roja y durazno

Sandwich de pescado empanizado en pan ciabatta con salsa tartara, criolla de cebolla, cilantro y aji.

Sandwich en pan Baguette con Roast Beef con crema de hongos, tomates confitados y aceite de oliva

Sandwich BLT de pavo 

Pan integral, jamón de pavo, lechuga, tomate y tocineta

Wrap libre de gluten con vegetales, pollo, queso, albahaca y estragon **GF**

Wrap de aguacate y pavo 

Quesadilla de queso Pollo US8 / Carne / Camarones

Un 10% de propina legal será aplicado en cada ticket como también el impuesto por ventas (ITBIS).

**Consumir carnes, pescados, mariscos o huevos crudos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

Estos alimentos vigorosos y nutricionales pueden ayudar a extender su vida de forma saludable, vigoroso y lleno de vida*.

Dr. Steven Pratt, author of *SuperFoods Rx: Fourteen Foods That Will Change Your Life*

Nosotros nos sentimos orgullosos de proveer alimentos libres de gluten. Aunque nos esforzamos por preparar cuidadosamente las comidas para dar cabida a una dieta libre de gluten, por favor tenga en cuenta que se pueden preparar en un ambiente donde el gluten está presente. Por favor, pregunte a su camarero para poderle ayudar en la toma de su selección. Consulte a su médico en cuanto a sus decisiones personales de salud ©2013 Starwood Hotels and Resorts Worldwide, Inc.

FEED THE BODY NOURISH THE SOUL

Nuestro menú Superfoods contiene platos revitalizantes elaborados con ingredientes saludables ricos en nutrientes y antioxidantes con un sabor delicioso para que se sienta lleno de energía.

Disponibile desde las 12:00pm hasta las 05:00pm durante todo el día.

EL GRILL

Parrillada de verduras

Pimientos, cebolla, tomate, espárragos, zucchini, berenjena, champiñones

Pechuga de pollo marinada

Alitas de pollo BBQ

Pesca del día (filete o p/lb)

Langosta a la parrilla p/lb

Salmón a la parrilla

Chillo a la parrilla

Costillas de cerdo ½ rack / Rack completo

Churrasco 10 oz

Ribeye 10 oz

Solomillo

Hamburguesa Angus Prime

Con queso / Con queso y tocineta

LA ESQUINA DEL CHEF

La esencia de cada cocinero se encuentra en sus raíces, le invitamos a probar esta selección de platos peruanos de las tierras de nuestro Chef Ejecutivo Carlos Robles, disfrútelos!

Ceviche peruano

Pescado fresco con limón, cilantro, batata, ají peruano amarillo y cancha

Tiradito de pescado

Láminas de pescado fresco, jengibre y emulsión de aceite de oliva, limón y ají amarillo peruano con chips de batata

Antichucho de muslito de pollo deshuesado

Muslo de pollo marinado en aderezo de antichucho servido con papas coctel

Bolitas de yuca rellenas de queso gouda con salsa huancaína

Lomo saltado peruano

Tiras de filete de res salteados con cebolla, tomate, ajo y salsa soya con arroz blanco y papas doradas

Arroz chaufa

Arroz frito con ajo, langosta, camarones, jengibre, puerro fino, tortilla de huevo, salsa soya y mantequilla de crustáceos

PIZZAS O CALZONES

Hawaiiana, Mediterránea, Margarita, Vegetales o Peperoni

Pizza de camarones hongos salteados, estragon y salsa de mantequilla y ajo

Pizza de churrasco con queso mozzarella, pepper jack y mojo de cilantro

GUARNICIONES

Papas fritas

Papa al horno con crema agria

Puré de papa

Vegetales mixtos

Arroz del día o arroz blanco

Tostones

EL GRAN FINAL

Cheesecake de ricotta con glase de frutos rojos

Lingote de chocolate blanco y dulce de leche

Pie de manzana al estilo Brassá

Frutas de estación de nuestra Fundación Ecológica

Helados y sorbetes BR

Un 10% de propina legal será aplicado en cada ticket como también el impuesto por ventas (ITBIS).

**Consumir carnes, pescados, mariscos o huevos crudos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

"Estos alimentos vigorosos y nutricionales pueden ayudar a extender su vida de forma saludable, vigoroso y lleno de vida".

Dr. Steven Pratt, author of *SuperFoods Rx: Fourteen Foods That Will Change Your Life*

Nosotros nos sentimos orgullosos en proveer alimentos libres de gluten. Aunque nos esforzamos por preparar cuidadosamente las comidas para dar cabida a una dieta libre de gluten, por favor tenga en cuenta que se pueden preparar en un ambiente donde el gluten está presente. Por favor pregunte a su camarero para poderle ayudar en la toma de su selección. Consulte a su médico en cuanto a sus decisiones personales de salud ©2013 Starwood Hotels and Resorts Worldwide, Inc

FEED THE BODY NOURISH THE SOUL

Nuestro menú Superfoods contiene platos revitalizantes elaborados con ingredientes saludables ricos en nutrientes y antioxidantes con un sabor delicioso para que se sienta lleno de energía.

Disponibile desde las 12:00pm hasta las 05:00pm durante todo el día.

Un 10% de propina legal será aplicado en cada ticket como también el impuesto por ventas (ITBIS).

**Consumir carnes, pescados, mariscos o huevos crudos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

"Estos alimentos vigorosos y nutricionales pueden ayudar a extender su vida de forma saludable, vigoroso y lleno de vida".

Dr. Steven Pratt, author of *SuperFoods Rx: Fourteen Foods That Will Change Your Life*

Nosotros nos sentimos orgullosos en proveer alimentos libres de gluten. Aunque nos esforzamos por preparar cuidadosamente las comidas para dar cabida a una dieta libre de gluten, por favor tenga en cuenta que se pueden preparar en un ambiente donde el gluten está presente. Por favor pregunte a su camarero para poderle ayudar en la toma de su selección. Consulte a su médico en cuanto a sus decisiones personales de salud.

©2013 Starwood Hotels and Resorts Worldwide, Inc