

# 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. **Disponibles desde las 12:00 pm hasta las 05:00 pm**

## PARA EMPEZAR

### SOPA O CREMA DEL DÍA

#### SOPA DE PEPINO, gf YOGURT Y HIERBABUENA

#### CARPACCIO DE PULPO AL OLIVO

Salsa de aceitunas negras,  
sal de aceitunas y aceite de oliva

#### TACO DE TUNA

Servido en tortilla de trigo frita, aderezo picante,  
salsa nikkei, aguacate y semillas de sésamo.

#### JALEA DE MARISCOS

Calamar, camarón, pescado crocantes,  
acompañado con una salsa criolla peruana.

#### CAMARONES CROCANTES

Con mango, rúcula y salsa togarashi

#### TACO DE PESCADO EN TEMPURA

Servido con aderezo de cilantro  
y ensalada de repollo y cebolla curtida.

#### TRILOGÍA DEL CHEF gf

Tartar de tuna, salmón y guatapaná.

## ENSALADAS

#### ENSALADA DE MANGO gf

Con camarones, semillas de cacahuete y chile.

#### ENSALADA DE LANGOSTA

Con una selección de hojas verdes y piña asada.

#### ENSALADA CESAR CLÁSICA gf

Lechuga romana, crotones, anchoas, parmesano.  
Pollo | Camarones

#### ENSALADA GRIEGA gf

Selección de lechugas, pollo al Dijon, queso feta marinado, huevo  
hervido, espinaca, albahaca, aceitunas verdes, botija, tomate,  
alcachofas y crotones al ajo y perejil.

#### ENSALADA DE MARISCOS gf

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

#### ENSALADA CAPRESA gf

Servida con jitomate cherry, perlas de queso  
corazón de leche, pesto y reducción balsámica.

## PLATOS PRINCIPALES

\*\*Incluye una de las siguientes opciones: Papas fritas, Tostones o  
Aros de cebolla.

#### CLUB SÁNDWICH DELUXE

Tomate, lechuga, tocino, huevo, jamón, queso y pollo en pan  
tostado.

#### HAMBURGUESA DEL CHEF

Hamburguesa angus prime, servida con tomate deshidratado,  
cebolla crocante, hongos salteados y queso manchego.

#### HAMBURGUESA ANGUS PRIME

Con queso | Con queso y tocino

#### WRAP DE AGUACATE Y POLLO

#### QUESADILLA

Queso | Pollo | Carne | Camarones

#### SANDWICH BLT DE PAVO

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

#### SELECCIONE SU PASTA Y SU SALSA

Spaghetti, penne rigate, pasta integral y pasta libre de gluten  
Salsas: Alfredo, pomodoro, pesto, mantequilla.

#### PENNE EN SALSA CREMOSA DE HONGOS

Con tomates deshidratado,  
servido con pechuga de pollo

#### SPAGUETTI CON LANGOSTA

## EL GRILL

Al seleccionar uno de estos cortes puede elegir una opción de las  
siguientes guarniciones: Papas fritas, Aros de cebolla, Arroz del día  
o Vegetales del día.

#### PECHUGA DE POLLO MARINADA

#### ALITAS DE POLLO BBQ

#### PESCA DEL DÍA (P/LB)

#### LANGOSTA A LA PARRILLA P/LB

#### SALMÓN A LA PARRILLA

#### CHILLO A LA PARRILLA

#### CHURRASCO 10 OZ

#### COSTILLAS DE CERDO

½ rack / Rack completo

#### RIB EYE 10 OZ

Órdenes para llevar tendrán un cargo extra de US\$1 por comida, por el uso de empaques.

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, vigorosa y llena 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.

# 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. **Disponibles desde las 12:00 pm hasta las 05:00 pm**

## PIZZAS O CALZONES

### PIZZA DE PROSCIUTTO

Con queso mozzarella, rúcula y crema de tartufo.

### PIZZA DE POLLO Y PESTO

Con tomate deshidratado y queso de cabra.

### PIZZA DE CAMARONES

Con hongos, estragón y salsa de mantequilla.

Ahora puedes elegir tu pizza o calzone con tus ingredientes favoritos: Peperoni, jamón, champiñones, jalapeño, cebolla, aceituna negra, pimienta verde, piña, tocino, tomate.

## GUARNICIONES

### PAPAS FRITAS

### PAPA CAMPESINA

### AROS DE CEBOLLA

### ARROZ BLANCO

### VEGETALES SALTEADOS

### PAPAS AL ROMERO

### CREMOSO DE PAPA

## EL GRAN FINAL

### CHEESECAKE CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS

### PLATO DE FRUTA DE ESTACIÓN

Con miel de la Fundación Grupo Puntacana

### TIRAMISÚ

Crema de mascarpone, bizcocho de vainilla humedecido con café y licor de amaretto.

### BLONDIE BROWNIE CON SALSA DE BLUEBERRY

### VARIEDAD DE HELADOS BASKIN ROBBINS.

## 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, ¡disfrútelo!**

### 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 anticucho, servido con papas cóctel.

### BOLITAS DE YUCA

Rellenas de queso gouda con salsa huancaína

### LOMO SALTEADO PERUANO

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

### ARROZ CHAUFA

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

### AJI DE GALLINA

Servido con arroz blanco, papas y aceituna negra

### CEVICHE DE TUNA

Con chicharrón de calamares



Órdenes para llevar tendrán un cargo extra de US\$1 por comida, por el uso de empaques.

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.

