

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 durante todo el día. **Disponibles desde 06:00 p.m. hasta las 10:30 p.m.**

PARA EMPEZAR

CREMA O SOPA DEL DÍA


CAPUCCINO DE LENTEJAS *gf*
y crocante de parmesano

DIP DE ESPINACA Y ALCACHOFA  
Acompañado de chips de trigo

TIRADITO DE ATÚN *gf*
Servido con salsa nikkei, hongos shitake, perlas de aguacate y sésamo negro.

TÁRTARA DE FILETE DE RES *gf*
Servido con perejil, cebollín, alcaparra y huevos de codorniz.

CARPACCIO DE LANGOSTA
Servido con salsa de ají amarillo, aceite de oliva y limón

ENSALADA DE LECHUGAS MIXTAS  *gf*
Y ESPINACA
Con tomates, nueces caramelizadas, tostadas con queso de cabra, aderezo de mostaza, miel de la Fundación Puntacana, limón y aceite de oliva.

ENSALADA CESAR CLÁSICA *gf* 
Pollo | Camarones

ENSALADA DE HIGOS  *gf* 
DESHIDRATADOS
Pera y queso azul con vinagreta de frambuesa

GRILL

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

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

ALITAS DE POLLO BÚFALO

PESCA DEL DÍA (P/ LIBRA)

LANGOSTA P/LB

SALMÓN 8 OZ


FILETE DE CHILLO

CHURRASCO 10 OZ

RIBEYE 10 OZ

COSTILLAS DE CERDO BBQ

½ rack | Rack completo

PARILLADA DE VEGETALES  *gf* 
Pimientos, cebollas, tomates, espárragos, zucchini, berenjena y champiñones.

BBQ PARA COMPARTIR


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

BBQ MARINERO

Pulpo, calamares, pescado, camarones y langosta. **2 PAX**

Brassas BBQ

Pollo, salchichas, chorizo, chuletas de cerdo, churrasco, asado de tira. **2 PAX**

Salsa BBQ, chutney de piña, aceite de ajo rostizado, mantequilla de perejil, Chimichurri y chimichurri picante 

PLATOS FUERTES

COSTILLAS DE CORDERO

Al Dijon con almendras, menta, orzo a la crema y vegetales al grill.

RIB EYE A LA PARRILLA

Servido con espárragos al grill, puré de papas y salsa de hongos porcini.

FILETE DE CHILLO A LA PLANCHA

En salsa de camarones, servido con cremoso de yuca y tartare de vegetales.

SALMÓN AL GRILL

 *gf*

Con miel de la fundación puntacana, servido sobre puré de papa con ajo rostizado, rúcula y espárragos.

LANGOSTA TERMIDOR

Con brandy, puerro, salsa blanca, gratinada con mozzarella, servido con papas cocktail salteadas.

RISOTTO DE HONGOS Y CAMARONES

gf

Con salsa de mantequilla, ajo, hierbas frescas al aroma de trufas.

FILETE DE RES EN SALSA DE 2 REDUCCIONES

Servido con vegetales salteados y puré de yuca.

COSTILLA BRASEADA

gf

Costilla cargada de res cocida a lenta cocción, servida con cremoso de papa y ajo rostizado y vegetales grilleados.

HAMBURGUESA ANGUS PRIME

Con queso | Con queso y tocineta

HAMBURGUESA DEL CHEF

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

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

PASTAS

PASTA A SU ELECCIÓN

(spaguetti, penne, pasta integral y pasta libre de gluten)
Salsa: Alfredo, pomodoro, pesto y mantequilla.

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

Selección de mariscos salteados con ajo y aceite de oliva con un toque de tomates.

PENNE CON POLLO

AL PROSCIUTTO Y PISELLI

Dados de pollo al grill salteados con salsa cremosa de prosciutto, cebollas y guisantes.

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS

PAPA CAMPESINA

AROS DE CEBOLLA

ARROZ BLANCO

VEGETALES SALTEADOS

PAPAS AL ROMERO

PURÉ DE PAPA

 *gf* Gluten free  Spicy  Vegetarian

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

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 durante todo el día. **Disponibles desde 06:00 p.m. hasta las 10:30 p.m.**

FINAL

FONDANT DE CHOCOLATE

Acompañado de helado de praline, con salsa de vainilla

MOUSSE DE CHINOLA CON CILINDRO DE FRUTOS ROJOS SOBRE CRUJIENTE

PASTEL DE 3 LECHE CON SALSA DULCE DE LECHE

VARIEDAD DE HELADOS BASKIN ROBBINS

CHEESECAKE CON COMPOTA DE FRUTOS ROJOS

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 anticucho servido con papas cóctel.

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 paras doradas.

ARROZ CHAUFA

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

AJI DE GALLINA

Servido con arroz blanco, papas y aceituna negras.

CEVICHE DE TUNA

Con chicharrón de calamares.

LA ESQUINA DOMINICANA

ENTRADAS

SANCOCHO DOMINICANO

con arroz blanco y aguacate.

ASOPADO DE CAMARONES A LA CERVEZA

ENSALADA DE YUCA CON CAMARONES

MOFONGO

Con carnita de res o cerdo

PLATOS FUERTES

PESCADO FRITO ESTILO BOCA CHICA

P/LB

FILETE DE PESCADO CON COCO

CAMARONES AL AJILLO

LOCRIO DE CAMARONES

TRADICIONAL CHIVO GUISADO DOMINICANO AL RON

CHICHARRON DE POLLO ESTILO DOMINICANO

GUARNICIONES DOMINICANAS

ARROZ BLANCO CON HABICHUELAS O GUANDULES GUISADOS

ENSALADA DE AGUACATE

TOSTONES

YUCA AL MOJO DE AJO

POSTRES DOMINICANOS

ARROZ CON LECHE

DULCE DE LECHE CORTADAS

MAJARETE

DULCE DE COCO TIERNO



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

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.

