

La Yola

PUNTACANA RESORT & CLUB



TORTUGA BAY®
PUNTACANA RESORT & CLUB



Entradas / Starters

Ensalada de aguacate, camarón, naranja, toronja y cilantro
Avocado, shrimp, orange, grapefruit & coriander salad **\$ 15.00**

Ensalada de rúcula, burrata y tomates confitados
Arugula, burrata & tomato confit **\$ 15.00**

Ensalada Caprese
Caprese salad **\$ 15.00**

Ensalada César / Caesar salad
Con pollo o camarones / with chicken or shrimps **\$ 15.00 / \$ 18.00**

Punta Cana Ceviche.
Mero marinado en zumo de limón, aceite de oliva con pimientos y cebollas
Marinated grouper in lime juice, olive oil with bell peppers & onions **\$ 10.00**

Carpaccio Black Angus con remolacha marianada y china
Black Angus carpaccio with marinated beet & sweet orange **\$ 15.00**

Tartar de atún con aguacate / Tuna tartare with avocado **15.00 \$**
Atún rojo del Pacífico con una delicada mayonesa asiática / Pacific tuna with a delicate asian mayonaise

Berenjena parmesana al estilo caribeño / Parmesan eggplant caribbean style
Berenjena empanizada, plátano maduro y queso mozzarella con salsa aurora
Breaded eggplant, sweet plantain & mozzarella cheese with aurora sauce **\$ 15.00**

Chicharrón de pulpo con tallarines de calamar, esferas de papa y aioli picante
Crispy octopus with calamari noodles, potato spheres & spicy aioli **\$ 20.00**

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order



PUNTACANA RESORT & CLUB


TORTUGA BAY®
PUNTACANA RESORT & CLUB



Sopas / Soups

Gazpacho fresco de pepino, sandía y remolacha
Fresh cucumber, watermelon & beet gazpacho **\$ 12.00**

Crema de auyama con jamón Serrano crujiente
Pumpkin cream with crispy Serrano ham **\$ 12.00**

Crema de hongos y salteado de Portobello
Mushroom cream & sautéed Portobello **\$ 18.00**

Pasta & Risotto

Risotto de coco y piña con brocheta de camarón al curry
Coconut & pineapple risotto with curry shrimp skewer **\$ 23.00**

Risotto de auyama con langostinos caribeños rostizados
Pumpkin risotto with roasted caribbean baby lobster **23.00 \$**

Linguine ai frutti di mare / Linguini with seafood **\$ 30.00**

Pastas disponibles / Available pastas:
Spaghetti, Penne & Linguini **\$ 20.00**

Salsas / Sauces :

Tomates frescos y albahaca/ Fresh tomatoes and basil

Al pesto

all'Arrabbiata

Aglío, olio e peperoncino

Bolognese

Con camarones / With shrimp **\$ 28.00**

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order

La Yola

PUNTACANA RESORT & CLUB


TORTUGA BAY®
PUNTACANA RESORT & CLUB

 
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Pescados y Mariscos / Fish & Seafood

Chillo / Red Snapper

“Taboulet” tibio con menta y salsa virgen mediterránea
Warm “Taboulet” with mint springs & virgin mediterranean sauce **\$ 35.00**

Salmón / Salmon

“Meunière”, tomate confitado y zucchini crocante
“Meunière”, tomato confit & crispy zucchini **\$ 35.00**

Tataki de atún marinado con puré de coliflor, esferas de soja cítrica, ensalada de apio y semillas de sésamo
Marinated tuna tataki with cauliflower purée, citrus soy spheres, celery salad & sesame seeds **\$ 35.00**

Langosta Caribeña / Caribbean Lobster

Horneada o a la parrilla / Baked or grilled **\$ 35.00 / Lb**

Bouillabaisse

Pesca del día, papa, hinojo y crutones con salsa “Rouille”
Catch of the day, potato, fennel & croutons with “Rouille” sauce **\$ 39.00**

Pregunte a su camarero por la pesca del día / Ask your waiter for the catch of the day

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order

La Yola

PUNTACANA RESORT & CLUB


TORTUGA BAY®
PUNTACANA RESORT & CLUB

 
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Carnes / Meats

Filete Black Angus / Black Angus Filet

A la parrilla con papas asadas y salsa de hongos

Grilled with roasted potatoes and mushroom sauce 8 oz / 12 oz **\$ 40.00 / \$ 50.00**

Churrasco Black Angus / Black Angus skirt steak

A la parrilla con vegetales salteados y salsa chimichurri

Grilled with sautéed vegetables & chimichurri sauce 10 oz **\$ 30.00**

Cordero / Lamb

Costillas a la parrilla, queso de cabra en aceite verde y puré de batata

Grilled rack, goat cheese in green oil & sweet potato purée **\$ 40.00**

Cochinillo / Suckling pig

Cocinado por 12 horas, puré de auyama y piña asada

Cooked for 12 hours, pumpkin purée and roasted pineapple **\$ 35.00**

Hamburguesa Angus con queso Emmental, tocineta y cebolla caramelizada

Angus hamburger with Emmental cheese, bacon & caramelized onions **\$ 30.00**

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden

A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order



PUNTACANA RESORT & CLUB



TORTUGA BAY®
PUNTACANA RESORT & CLUB



Guarniciones / Side dishes

Puré de papa / Mashed Potatoes

Yuca frita / Fried Yuca

Pak choi salteado con ajo y pasas / Sauteéd Pak Choi with garlic and raisins

Ensalada verde ecológica / Ecological green salad

Arroz blanco / White rice

Papa fritas / French fries

Por guarnición / Each side dish **\$ 5.00**

Menú de Niños / Kids Menu

Pasta con salsa pomodoro / Pasta with pomodoro sauce **\$ 10.00**

Deditos de pollo / Chicken fingers **\$ 10.00**

Calamares fritos con salsa tártara / Fried squids with tartar sauce **\$ 10.00**

Filete de res Black Angus 6 oz/ Black Angus filet 6oz **\$ 22 .00**

Pescado a la plancha con papas fritas/ Pan seared fish filet with french fries **\$ 18.00**

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden

A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order



PUNTACANA RESORT & CLUB



Rincón Dominicano / Dominican Corner

Entradas / Starters

Ceviche Dominicano / Dominican ceviche **\$ 10.00**

Crema de habichuelas negras con arroz blanco, cebolla y aguacate
Black bean soup with white rice, onion & avocado **\$ 9.00**

Sancocho con arroz blanco / Dominican stew with white rice **\$ 12.00**

Plato Principal / Main Course

Asopao de camarones / Shrimps and rice stew **\$ 25.00**

Camarones salteados al coco con moro de guandules
Shrimps sautéed in coconut sauce with pigeon peas rice **\$ 25.00**

Gallinita entera rostizada en sazón criollo Dominicano
Roasted whole Cornish Hen in Dominican creole seasoning **\$ 40.00**

Chivo de nuestra Fundación Ecológica con moro de guandules y tostones
Goat from our Ecological Foundation with pigeon peas rice & fried green plantains **\$ 25.00**

Guarniciones / Side dishes

Fritos verdes / moro de guandules / arroz blanco / yuca frita / ensalada verde
Fried green plantains / pigeon peas rice / white rice / fried yucca/ green salad **\$ 5.00**

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order