

Entradas / Appetizers

Terrina de foie gras, maíz trufado, Oporto y manzana verde.

Foie gras terrine, truffled corn, Porto and green apple.

Camarón de Sánchez pochado, tabule de naranja y menta, espuma ligera de tomate. 

Poached Sánchez shrimp, orange and mint tabbouleh, light tomato foam.

Vitello tonnato, ternera en laminas, atún confitado, alcaparras y salsa tonnata.

Vitello tonnato, slice veal, tuna confit, capers and tonnata sauce.

Vieiras del Atlántico Norte, remolacha, ajo negro y coliflor.


North Atlantic scallops, beet, black garlic and cauliflower.

Crema de brócoli fría, focaccia con queso de cabra fresca.   

Cold broccoli cream, focaccia with fresh goat cheese.

Carpaccio de Pulpo, aceite de hierbas frescas, rábano y limón.

Octopus Carpaccio, fresh herbal oil, radish and lemon.


Atún rojo en costra verde, cama de pepino y pera, aceite de hierbas. 
Bluefin tuna in green crust, cucumber and pear bed, herbal oil.

Tartar de res Black Angus y erizos de mar, tomate confitado, pepinillos y chips de pan de campaña.
Black Angus beef tartar and sea urchins, confit tomatoes, pickles and campaign bread chips.

Pasta & Risotto

Linguini con frutos del mar. / *Linguini frutti di mare.*


Ravioli abierto de langostino caribeño, zucchini en diferentes formas.
Open ravioli of Caribbean baby lobster, zucchini in different forms.


Risotto de tinta, calamares en ajo y perejil. 
Ink risotto, squid whit garlic and parsley.

Risotto de azafrán, tuile de Parmesano.  
Saffron risotto, Parmesan tuile.

Pescados / Fish

Filete de Chillo a la plancha, ratatouille y emulsión de pimienta.
Grilled Red Snapper Fillet, ratatouille and peppers emulsion.

Brandada de bacalao confitado, papas y ajo gratinado. 
Confit cod brandada, potatoes and garlic gratin.


Filete de lubina rostizada, espárragos, habas y salsa bicolor. 
Roasted sea bass fillet, asparagus, beans and bicolor sauce.

Langosta rellena a la provenzal, caviar de berenjena.
Lobster stuffed Provençal style, eggplant caviar.

Pescado entero a la sal. / Whole fish in salt crust.
***Ordenar con antelación / order in advance**

Carne / Meat

Filete de Res Black Angus, puré de setas y vegetales glaseados. 
Black Angus beef tenderloin, mushroom puree and glazed vegetables.

Costillas de cordero en costra de perejil, papa confitada y jugo de romero. 
Lamb ribs in parsley crust, candied potatoes and rosemary juice.

Pollito de corral entero braseado con uvas, vegetales de temporada.
Cornish hen braised with grapes, seasonal vegetables.

Ribeye Angus Prime Cab asado con hueso, chips de yuca, tian de vegetales. ***PARA DOS PERSONAS**
*Roasted Ribeye Angus Prime Cab with bone, yucca chips, vegetable tian. *PER TWO PERSONS*

 **PICANTE / SPICY**  **NUECES / NUTS**  **VEGETARIANO / VEGETARIAN**  **LACTOSA / LACTOSE**  **GLUTEN / GLUTEN**

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

Menú de Degustación de 4 tiempos / 4 courses tasting menu

Carpaccio de Pulpo, aceite de hierbas frescas, rábano y limón
Octopus Carpaccio, fresh herbal oil, radish and lemon

«»

Risotto de tinta, calamares en ajo y perejil / *Ink risotto, squid whit garlic and parsley*

«»

Brandada de bacalao confitado, papa y ajo gratinado / *Brandada of confit cod, potato and garlic gratin*

O / Or

Costillas de cordero en costra de perejil, papa confitada y jugo de romero
Lamb ribs in parsley crust, candied potato and rosemary juice

«»

Canelón de minestrone cítrica con helado de coco, ron y jugo translúcido de piña
Citrus minestrone cannellone, with coconut ice cream, rum and translucent pineapple juice

Menú de Degustación de 6 tiempos / 6 courses tasting menu

Crema de brócoli fría, focaccia con queso de cabra fresca / *Cold broccoli cream, focaccia with fresh goat cheese*

«»

Atún rojo en costra verde, crema de pepino y pera, aceite de hierbas
Bluefin tuna in green crust, cucumber and pear cream, herbal oil

«»

Ravioli abierto de langostino caribeño, zucchini en diferentes formas
Open ravioli of Caribbean baby lobster, zucchini in different forms

«»

Filete de Chillo a la plancha, ratatouille y emulsión de pimientos
Grilled Red Snapper Fillet, ratatouille and pepper emulsion

«»

Filete de Res Black Angus, puré de setas y vegetales glaseados
Black Angus beef tenderloin, mushroom puree and glazed vegetables

«»

Bizcocho húmedo de almendras, toques de mango, yogurt en texturas y sorbete de cacao dominicano
Almond wet cake, mango touches, yogurt in different textures and dominican cocoa sorbet