



ENTRADAS / STARTERS

-  NUESTRA SOPA DE CEBOLLA ACOMPAÑADO DE UNA TOSTADA DE PAN DE AGUA CON TOPE DE QUESO DE HOJA Y ESCENCIA


Our Onion Soup with a bread toast topped with queso de hoja and Mamajuna essence


-  CASQUITOS DE YUCA RELLENOS DE GUIISO DE CANGREJO
-  Yuca croquettes stuffed with crab stew



CEVICHE PUNTA CANA
Puntacana Ceviche

-  TARTAR DE ATÚN CON MAYONESA DE SRIRACHA, PUERRO FINO, REDUCCIÓN DE SOJA, AJONJOLÍ NEGRO Y AGUACATE
-  Tuna Tartare with srirach mayonnaise, skinny leek, soy sauce reduction, black sesame seeds and avocado

-  TORTA RELLENA DE RES MECHADA, QUESO DE HOJA Y AGUACATE CON MAYONESA DE TOMATES SECOS
- Stuffed cake with pulled pork, queso de hoja and avocado, with dried tomatoes mayonnaise

-  ENSALADA DE POLLO AL ROMERO CON AGUACATE Y TOCINETA / TOMATES CHERRY / MESCLUN / ADEREZO DE VINAGRE ROJO Y MOSTAZA
- Rosemary chicken salad with avocado, bacon, cherry tomatoes, mesclun, red vinegar dressing and mustard


-  ENSALADA PLAYA BLANCA (LECHUGAS MIXTAS, HUEVO RALLADO, TOCINETA, TOMATES CHERRY, POLLO CRISPY, JULIANA DE CEBOLLA, QUESO MOZARELLA, QUESO EDAM, CAJUIL CARAMELIZADO Y MAYONESA DE TORONJA)
- Playa Blanca Salad (mixed lettuce, shredded egg, bacon, cherry tomatoes, crispy chicken, onion juliana, mozzarella cheese, edam cheese, caramelized cashew and mayonnaise grapefruit)

-  ENSALADA EL MUELLE (LECHUGA FRESCA, TATAKI DE ATUN, AGUACATE Y PUERRO FRITO)
-  Dock Salad (Fresh spring lettuce salad, tuna tataki, avocado and fried leek)

ENSALADA CESAR TRADICIONAL O POLLO O CAMARONES
Traditional Caesar Salad (Chicken or Shrimp)

PLATOS FUERTES / MAIN COURSES

DEL MAR

-  FILETE DE DORADO ESTOFADO EN SALSAS DE COCO CON PURÉ DE YUCA
- Gilt fillet stew in coconut sauce with yuca mashed


-  FILETE DE CHILLO CON CREMA DE ESPINACA Y SALSAS DE ALMEJAS
- Chillo fillet with cream of spinach and clam sauce

-  PULPO A LA BRASA CON PAPAS DORADAS Y GOTAS DE MAYONESA CON AJO CAMPESINO
-  Grilled octopus with golden potatoes and mayonnaise drops with garlic peas Guiso

-  GUIISO DE LAMBÍ CON TOSTONES CRUJIENTES
-  Lambi stew with fried tostones


-  MASA DE CREPE DE PLÁTANO MADURO RELLENO DE CAMARONES EN CREMA `GRATINADO`
- Ripe banana crepe dough filled with shrimp au 'gratin' cream

COLA DE LANGOSTA GRATINADA CON CREMA DE HONGOS ACOMPAÑADA DE PAPAS ASADAS AL ROMERO
Lobster tail au gratin with mushroom cream accompanied with roasted potatoes

-  BBQ LA MARINA (CALAMARES, CAMARONES, FILETE DE PESCA DEL DÍA, PULPO ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO Y PAPAS ASADAS) 2 PAX
- La Marina BBQ (squid, shrimp, catch of the day fish fillet, octopus with white rice and roasted potatoes)



ARROCES Y PASTAS/ PASTAS AND RICESS

-  COCTEL DE CAMARONES, CILANTRO, QUESO PARMESANO, AJO Y GUINDILLA (LINGUINI, SPAGUETTI O PENNE)
- Shrimp cocktail, cilantro, parmesan cheese, garlic and chilli



-  ARROZ BARAHONA, ARROZ CALDOSO CON ALMEJAS, CALAMARES, CAMARÓN Y PESCADO
- Barahona rice, rice with clams, squid, shrimp and fish

CANELONES RELLENOS DE QUESO FRESCO Y POLLO MECHADO BAÑADO CON UNA CREMA DE MAÍZ Y CILANTRO
Cannelloni stuffed with fresh cheese and mince chicken with a cream of corn and cilantro

-  CHAMBRE DEL VALLE, ARROZ TÍPICO CON COSTILLA AHUMADA DE CERDO, HABICHUELAS FRESCAS ROJAS Y GUISANTES
- Chambre del Valle, typical rice with smoked pork ribs, fresh red beans and peas

-  RISOTTO DE GUANDULES CON CHIVO ESTOFADO Y TOPE DE AGUACATE
-  Pigeon peas risotto with stewed goat and topped with avocado

ESPECIALIDADES / SPECIALTIES

-  CHIVO PLAYA BLANCA CON MORO DE GUANDULES
-  Goat stew with pigeon peas rice

CHURRASCO ANGUS CON SALSAS DE CLAVO DULCE Y MAMAJUANA ACOMPAÑADO DE CROQUETON DE YAUTÍA COCO
Beef skirt Angus topped with sweet clove and mamajuana sauce served with malanga croquet

-  MEDALLONES DE RES CON MANTEQUILLA DE TORONJA Y PURÉ DE PLÁTANO AL AJO
- Beef medallions with grapefruit butter and garlic plantain puree

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE JAMON, ACEITUNAS, PASAS Y CAJUIL ACOMPAÑADO CON MELOSO DE QUESO MOZARELLA
Chicken breast stuffed with ham, olives, raisins and cashews served with fresh mozzarella cheese

-  PARRILLADA CARNÍVORA (SHORT RIB, FILETE DE RES, PECHUGA DE POLLO Y COSTILLAS DE CERDO ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO Y PAPAS ASADAS) 2 PAX
- Meat BBQ (Short rib, beef fillet, chicken breast and pork ribs accompanied by white rice and roasted potatoes)

HAMBURGUESA PRIME ANGUS CON AROS DE CEBOLLA, MOZARELLA, TOCINETA, LECHUGA TOMATE EN PAN DE LA CASA CON MAYONESA DE HIERBAS ACOMPAÑADO DE PAPAS CAMPESINAS
Prime angus burger on our homemade bread with mozzarella, bacon, lettuce, tomato and onion rings served with herbs mayonnaise and peas potatoes.

LEYENDA / LEGEND

CONTIENE TRAZOS DE NUECES
Contains nuts



PICANTE
Spicy



VEGETARIANO
Vegetarian



LIBRE DE GLUTEN
Gluten Free



LIBRE DE LACTOSA
Lactose Free



Si usted es alérgico a algún ingrediente, por favor notifíquelo al camarero.
If you are allergic to any ingredients, please notify your server.
Impuestos No Incluidos / Taxes Not Included

A 10% gratuity and applicable Dominican sales tax is added to each guest check.
Un 10% de propina legal más impuestos de venta serán aplicados a su cuenta.

playa
blanca
PUNTACANA RESORT & CLUB