

Kit de Banquetes Basico GPC Completo
 Sunday, August 26, 2018

By Santiago Salamanca

V Vegan

GF Gluten free

LF Lactose free

N* Nuts

*LIGHT HEAT

**MODERATE HEAT

***VERY HOT

Aperitivos Fríos / Cold Hors D'oeuvres

Los precios de los aperitivos están basados sobre 2 unidades pp. Hors D'oeuvres priced on 2pp

	Pulpo con aioli ahumado / Octopus with smoked paprika aioli	GF	3.50\$
	Carpaccio de res Angus con rucula parmesano mostaza Angus beef Carpaccio with parmesan & mustard	GF	4.90\$
	Caprese moderna, mus de mozzarella, gelee de tomate infusión de albahaca / Modern Caprese salad, with mozzarella mouse tomato gelee and basil infusion	GF	4\$
	Tataki de atun Estila Nikkei /Tataki de tuna Nikkei style	GF	4\$
	Tartar de tomates con mozzarella y tapenade de olivas negras Tomato tartar, with mozzarella & black olive tapenade	GF	3.50\$
	Milhojas de plátano maduro y queso crema y mango con chutney de tomate verde Yellow plantain Milfuilles, with cream cheese, and mango chutney and green tomato		3.50\$
	Tacos de tuna marinado de teriyaki cilantro limón y miel cubierto de semillas Tuna cubes marinated in Teriyaki, honey & cilantro with seeds	GFN*LF	3.90\$
	Envoltini de zuchinni queso crema y de cabra, pistacho y tomate cherry Cream cheese & goats' cheese, pistachio & cherry tomato	GF	3.50\$
	Rulo de pollo relleno de tomate seco y hongos con esencia de romero Chicken sun dried tomato and mushroom with rosemary essence	GFLF	4\$\$
	Albóndigas de lentejas con vegetales y nueces Lentil vegan meat balls with vegetables & walnuts	VGFN*L F	3.90\$

Aperitivos Calientes / Warm Hors D' oeuvres

Berenjenas a la pamesana con pesto de albahaca Parnesan style eggplant with basil pesto	GFLF	3.50\$
Pulpo con criolla y aceituna negra semilla de auyama Octopus with creole sauce & black olive squash pips	GFN*LF	3.50\$
Rollitos de Pollo con sobrasada y miel Chicken roulade with sobrasada (Pork) & honey	GFLF	3.95\$
Pollo o Res Satay**O Yaquitori Chicken or beef Satay or Yaquitori	*GFN*	3.95\$
Camarones con coco y alioli de curry al limón * Prawns with coconut with aioli curry & lime.	GFLF	4.20\$
Salchicha picante yuca frita, con mayonesa de hongos y trufa Piquant Pork sausage, fried cassava & wild mushroom & truffle mayo	*GF	3.95\$
Porchetta de cerdo con puré de batata hinojo y manzana verde Crispy Porchetta & fennel with green apple **	GFLF	3.95\$
Pollo o Res Yaquitori** Chicken Yaquitori	GFLF	3.95\$
Albóndiga de Cordero con cuscús especiada riata y pan pita Lamb meat balls with spiced cuscus riata with pita bread	*GF	4.50\$
Alcachofa y espárragos con salsa bearnesa especiada Artichoke & asparagus with Spiced béarnaise sauce.	GF	3.50\$

Mini Bocadillos o Wraps / Mini Sandwiches or Wraps

PEDIR POR PAN o TORTILLA SIN GLUTEN/ ASK FOR OUR GLUTEN FREE BREAD OR TORTILLA

		Precio
Filete, tomate seco rucula y mayonesa de mostaza Filet of beef sun dried tomato rucula and mustard mayonaise		4.50\$
Queso feta pimientos rojos asados Feta cheese roasted red pepers		3.50\$
Mouse de berenjena, jamón tomate cherry y salsa de rábano Eggplant mouse, serrano ham cherry tomato & horse radish		3.50\$
Bagel de salmon ahumado queso crema limón cilantro con pimienta Smoked salmon with cream cheese lime & cilantro with pepper		4\$
Roast Tuna Tataki vegetales salteados lechuga y mayonesa de wasabi Roast Tuna Tataki with sautee vegetables lettuce, & wasabi mayonaise		4\$
Calamares fritos con mayonesa de cilantro y limón Deep fried Squid with cilantro & lime mayonaise		3.50\$
Queso crema chutney de remolacha rucula y jengibre de sushi Cream cheese Beet chutney and sushi ginger		3.50\$
Porchetta mayonesa de manzana asada y huevo de codorniz Porchetta roasted apple mayonaise & quail egg		3.90\$
Jamon de Pavo salsa tartara Lechuga y tomate Turkey ham with tartar sauce lettuce & tomato	N*	3.50\$
Pollo, aguacate, rucula, mayonesa de hierbas Chicken, avocado, rucula, herb mayonaise		4\$

Opciones Dips / Dip options

		Precio
Humus tradicional / Traditional Humus	V GFLF	3.5\$

Espinaca queso crema y anís / Spinach cream cheese & aniseed	GF	3.5\$
Habichuela negra, pesto & chili/ Black bean, pesto y chili	V GFLF	3.5\$
Remolacha naranja y tomate seco / Beet orange & sun dried tomato	V GFLF	3.5\$
Lentejas curry thai y albaricoque / lentil & apricot thai curry	V GFLF	3.5\$
Pico de gallo cremoso / Creamed salsa dip	*V GFLF	3.5\$
Queso, apio, y auyama / Cream cheese, celery & squash	GF	3.5\$
Pure de papa con aioli / Potato pure with aioli	GF	3.5\$
Romescu / Romescu	GF N*	3.5\$
Crema de pesto de nueces / Creamed walnut pesto	GF	3.5\$

Fritura y pastelitos / Deep fry & Dominican stuffed Dough

		Precio
Chicharrón de Pollo / Dominican chicken tenders	LF	3.75\$
Chicharrón de Porchetta / Pork scratching	LF	3.75\$
Chicharrón de Pescado / Deep fried fish tenders	LF	3.75\$
Longaniza / Dominican chorizo	LF	3.75\$
Tostones / Deep fried Plantain 4	V GF LF	3.50\$
Yaniquecas / Deep fried dough	LF	3.50\$
Arepitas de yuca y anís / Small aniseed Cassava arepas	V GF LF	3.50\$
Arepitas de maiz / Corn Arepitas	V GF LF	3.50\$
Pastelito De Queso / Stuffed dough with cheese		3.50\$
Pastelitos De Pollo / With Chicken	LF	3.90\$
Pastelitos De Res / With Beef	LF	4\$
Tequeño / Venezuelan Tequeño		3.50\$

Opciones de Brochetas / Skewer options

		Precio
Brochetas de pollo Satay con tamarindo y cacahuets / Chicken Satay skewers with tamarind and roasted peanuts	GFN*	3.90\$
Brocheta de cerdo agri dulce con sésamo / Sweet & sour pork skewer with sesame	GFN*	3.90\$
Brocheta de res y bacon con salsa de queso gorgonzola / Beef & bacon skewer served with gorgonzola cheese	GF	4.50\$
Brocheta de pollo orgánico a la mostaza y estragón / Organic chicken skewer with tarragon mustard	GFLF	3.90\$
Brocheta de Atún con wasabi y ensalada de pepino encurtido / Seared Spicy tuna skewer with pickled cucumber	*GFLF	3.90\$
Brocheta de codero con puré de patata al romero y tomate seco / Lamb skewer with mashed potato with Rosemary	*GFLF	4.50\$
Brocheta de camarón a la parrilla con limón, ajo y perejil, servido con arroz al vapor / Grilled Prawn skewer with lemon, parsley and garlic and Steamed rice	*GFLF	4.20\$
Brocheta de pescado marinado / Marinated fish skewer	GF	3.90\$
Brocheta de pulpo con cilantro Yuzu ajo y limón / Octopus. Lime cilantro & Yuzu skewer	GF	3.50\$
Brocheta de vegetales glaseado / Vegetable glasead skewer	V GFLF	3.50\$

Empanadas y Croquetas / Pasties & Croquettes

		Precio
De Chivo picante / Spicy goat	** LF	4.50\$
De Papas y cilantro / Potato & Cilantro		3.90\$
De Pollo con habichuela negra / Chicken & black bean		3.90\$
De Cangrejo a la Criolla / Crab Creole style		4\$

De Res con Hongos / Beef & mushrooms	LF	4.50\$
De vegetales de temporada / With Seasonal vegetables	LF	3.50\$
De Pollo / Chicken		3.90\$
De Jamon serrano / Spanish ham		3.90\$
De Chorizo / Chorizo		3.90\$
De platano maduro con queso crema / Yellow plantain & cream cheese		3.50\$
De Risotto de Hongo Porcinni / Porcinni & wild mushroom		3.50\$
De pescado y marisco / Fish & Shellfish		3.90\$

Sopa Fría / **Chilled Soup** / (Precio 1 Coctel Precio 2 emplatado Precio 3 Buffet)

Precio 1 Precio 2

Precio 3

Gazpacho tradicional / Spanish gazpacho	LF	3	8\$	4\$
Sopa de curry al limón con toque de coco / Curry & lime coconut soup	V GF LF	3	8\$	4\$
Gazpacho de pimiento amarillo y vegetales / Yellow pepper gazpacho	V GF LF	3	8\$	4\$
Sopa de melon fria con jengibre y cilantro / Chilled melon soup with ginger and coriander	V GF LF	3	8\$	4\$
Sopa fria de espinacas, manzana, apio y cardamomo / Chilled spinach, apple, celery & cardomon soup	V GF LF	3	8\$	4\$

Sopa Caliente / **Hot Soup**

Precio 1

Precio 2

Crema ligera de auyama y chinola / Squash & passion fruit cream soup	V GF LF		8\$	4\$
Crema de habichuelas negras con tostones Creamed black bean soup with fried plantain	V GF LF		8\$	4\$
Sopa de pollo con verduras y cilantro Hearty chicken and cilantro vegetable soup	GF LF		8\$	4\$
Sopa thai de coco hoja de kéfir con vermicelli, shiitakes, tres carnes camarones y vegetales Coconut Thai soup, with lemon grass, vermicelli, shiitakes, 3 meats, prawns and vegetables	GF LF		10\$	4.5\$
Sancocho Dominicano sin hueso Dominican Sancocho (without bones)	GF LF		10\$	4.5\$

Opciones de Ensaladas / **Salad options**

Precio 1

Precio 2

Ensalada de pollo camaron y curry con chips de yuca / Chicken & prawn salad with curry & yuca chips	GF LF		16\$	7\$
Ensalada de quinoa con Salmon fresco y vinagreta de mostaza antigua aceite de trufa cilantro y limón Fresh salmon with quinoa tabule mustard, truffle oil & cilantro oil	GF		15\$	6\$
Ensalada de Salmón Teriyaki con fideo de arroz / Teriyaki grilled salmon salad with wok vegetables	GF LF		15\$	6\$
Ensalada de rucula queso feta, naranja, pepino, tomate, nueces caramelizadas y salsa de mostaza y chinola.	GFN*		12\$	5\$

Rucula salad with, feta cheese, orange, cherry tomato, caramelized walnuts with passion fruit & mustard sauce			
Ensalada de cangrejo con sésamo y soja / Crab salad with lemon, ginger and soy	GFN*LF	14\$	6\$
Ensalada de tomates con manchego, alcaparras y cebolla roja / Tomato salad with aged Manchego, capers and red onion	GFN*	12\$	5\$
Ensalada de pimientos asados marinados con envinagrado de cebolla roja, feta y orégano / Marinated roasted pepper salad with pickled red onion, feta cheese and oregano	GFN*	10\$	4\$
Ensalada de rucula auyama asada, miel al romero, semilla tostada de auyama, parmesano, almendras tostados y reducción de balsámico Rucula salad with roasted squash, Rosemary honey, squash seeds, parmesan, roasted almonds& balsamic reducción	GFN*	15\$	6\$
Ensalada de espinacas con almendras tostadas, albaricoque seco y vinagre de Jerez / Spinach and almond salad, sun dried apricot and sherry vinager	VGFN*LF	12\$	5\$
Ensalada Caprese / Caprese salad	GF	12\$	4\$

Opciones de Entradas / Starter options

Precio 1

Precio 2

Cuscús con garbanzos, frutos secos con salsa de naranja menta Cuscus salad with chickpeas, dried fruits, served with an orange and mint sauce	N*LF	10\$	4\$
Láminas de jamón, queso de cabra, tomate y hojas tiernas Serrano ham Served with, goat cheese, tomato and micro greens	GF	14\$	6\$
Flauta de nueces con Roast Beef, tomate seco rucula y crema de queso con mostaza dulce Walnut bread with Roast beef, arugula, sun Dried tomatoes, cream cheese and Sweet Mustard	N*	16\$	7\$
Carpaccio de res con hongos de temporada, brotes aceite de mostaza, parmesano semilla de auyama Beef Carpaccio, with mushrooms, micro greens, Mustard & parmesan	GFN *LF	15\$	6\$
Ceviche PC / PC Ceviche	GFL F	12\$	5\$
Carpaccio de camarones con aceite de trufa y verduritas de temporada, mayonesa de chinola remolacha y edamame Prawn Carpaccio with truffle oil and seasoned vegetables passion fruit mayonaise beet and edamame	GFL F	18\$	8\$
Salpicón de marisco / Fish & shellfish	GF*L F	18\$	8\$
Ceviche de langosta con jengibre, auyama, semillas y sazón criollo ++Ver temporada Lobster ceviche with ginger, squash, seeds, a creole seasoning ++see seasonality	GFL FN*	30\$	14\$
Ensalada de pollo sazonado mozzarella rucula y pico de gallo casero Seasonal chicken salad, mozzarella, rucula, and hearty salsa	GF*	14\$	5\$
Tabule de quinoa pulpo asado chimichurri zuchinni y brócoli asado Quinoa Tabule roast Octopus zuchinni & roasted broccoli & chimichurri	*GFL F	16\$	7\$

Opciones de Carnes Y pescados Asadas enteras / Whole Meat Menu

Este Menu incluye 2 guarniciones y 2 salsas del listado

This Menu includes 2 garnishes & 2 sauces from our list

		Precio
Ribeye / Roast Beef	GFLF	45US\$pp
Pierna de Res / Whole leg of Beef	GFLF	40US\$pp
Pavo / Roast Turkey	GFLF	30US\$pp
Chivo / Goat	GFLF	35US\$pp
Piernas de Cordero / Leg of Lamb	GFLF	35US\$pp
Cordero entero / Whole Lamb	GFLF	35US\$pp
Costilla de Cordero / Rack of Lamb	GFLF	40US\$pp
Pierna de Cerdo / Leg of Pork	GFLF	28US\$pp
Cerdo asado entero / Whole Suckling Pork	GFLF	30US\$pp
Costilla de Cerdo / Pork Ribs	GFLF	25US\$pp
Pollo entero / Whole chicken	GFLF	25US\$pp
Chillo / Red Snapper	GFLF	35US\$pp
Dorado / Mahi - Mahi	GFLF	30US\$pp
Mero / Grouper	GFLF	30US\$pp

Opciones de Salsas / Sauce options

Salsa Pimienta verde / Green pepper sauce	GF
Salsa de Hongos / Wild mushroom sauce	GF
Salsa de Hongos y aroma de trufa / Wild mushroom sauce, truffle scent	GF
Salsa de criolla / Creole wine sauce	GF
Salsa de vino tinto / Red wine sauce	GF
Salsa chimichurri / chimichurri sauce	**VGFLF
Salsa Pesto / Pesto Sauce	VGFN*LF
Salsa de vino blanco / White wine sauce	GF
Salsa de coco / Coconut sauce	VGFLF
Salsa de pimientos casera / chunky pepers sauce	VGFLF

Opciones platos Res / Beef options

Precio 1

Precio 2

Churrasco con salteado de vegetales soja y tamarindo con cardamomo y auyama Sauteed Skirt with soya a Tamarind vegetables cardomon & squash	GFLF	30\$	14\$
Beef strogonoff / Beef strogonoff	GF	28\$	12\$
Filetes de res salteados con ajo, alcachofas, aceitunas negras, hongos y alcaparras Filets of beef Sauteed with artichokes, garlic, black olives & capers	GFLF	30\$	14\$
Filete de res con salsa de chili dulce naranja, vainita japonesa, apio y jamón serrano Filet of beef with sweet chili & orange sauce, with greens, celery & serrano ham.	GFLF	30\$	14\$
Goulash de res / Beef Goulash	GF	26\$	10\$

Carrillada de res confitada con cebolla a la miel y mermelada de vino tinto con hinojo Confit Beef cheek with onion, honey and red wine marmalade & fennel	GFLF	28\$	12\$
Costilla de Res marinada con glaseado de zanahoria miel, curry y mandarina Marinated short Ribs with a carrot, honey, curry & mandarin glaze	GFLF	28\$	12\$
Filete de res con crema de berenjenas especiada y aroma de cerveza Filet of beef with a spiced eggplant beer aroma creamy sauce	GF	30\$	14\$
Osso Buco / Osso Buco	GF	28\$	12\$
Beef Wellington / Beef Wellington		32\$	15\$

Opciones platos otras carnes / **Other meat options**

Precio 1

Precio 2

Filete de cerdo con reducción de frutos rojos y pimienta negra Filet of pork with a reduction of forest fruits & black pepper	*GFLF	26\$	10\$
Filete de cerdo con alcaparras y salsa de mostaza Dijon Filet of pork with cappers and Dijon mustard sauce	GFLF	26\$	12\$
Porchetta horneada con pesto de cilantro Roasted porchetta with cilantro pesto	GFN*LF	24\$	12\$
Lomo de cerdo con ciruelas y salsa de setas con edamame al ron Roast pork with plum mushrooms, edamame and rum	GF	26\$	12\$
Chivo estilo Playa Blanca Playa Blancas Spicy Goat	** GFLF	24\$	12\$
Rack de cordero con salsa de crema de menta y puré de berenjenas Lamb rack with Creamed mint sauce and eggplant puree	GF	30\$	15\$
Curry de cordero con almendra yogurt y Jengibre Lamb and ginger curry with almonds & yogurt	N*	30\$	14\$
Lomo de cerdo relleno de auyama, mango, y guayaba, con romero y sabores caribeños Fruity stuffed pork tenderloin with squash, mango, guava & rosemary & Caribbean flavors	GFLF	28\$	15\$
Costillas de cerdo con salsa de maní y naranja y picante Sticky style BBQ Ribs with spicy orange & peanut sauce	**N*GFLF	24\$	12\$
Costillas de cordero con salsa de anticucho y miso Lamb chops with anticucho & miso sauce	GFLF	30\$	15\$

Opciones platos de Ave / **Poultry options**

Precio 1

Precio 2

Pechuga de pollo rellena de queso y platanito maduro, hongos y hierbas Stuffed chicken Filet stuffed with cheese sweet plantain, mushrooms & herbs	GF	22\$	12\$
--	----	------	------

Pechuga de pollo rellena de espinacas queso azul y pesto de nueces <i>Stuffed chicken Filet stuffed with spinach & blue cheese walnut pesto</i>	GFN*	22\$	12\$
Pechuga de pollo con Wasakaka de tomates cherry <i>Chicken Filet with Wasakaka & cherry tomato sauce</i>	GF	20\$	10\$
Pechuga de pollo rellena con mozzarella, Salami alcaparras y albahaca <i>Chicken breast stuffed with mozzarella, salami cappers & basil</i>	GF	22\$	12\$
Curry de pavo al coco con popodums <i>Turkey, mango & coconut curry with poppadum's</i>	GF	22\$	12\$
Hamburguesa de pavo, jengibre y cilantro con mermelada de chili dulce <i>Ginger & cilantro turkey bugers with chili jam</i>	GFLF	22\$	12\$
Tagine de pollo con albaricoques y frutos secos con cuscús <i>Chicken apricot & dried fruit Tagine couscous</i>	GFN*LF	22\$	12\$
Pollo a la parrilla con salsa de wasabi y pimienta con puerro y esparrago <i>Grilled chicken, wasabi & pepper sauce with leeks & asparagus</i>	GFLF	22\$	12\$
Pollo relleno de sobrasada frutos secos y envuelto de bacon con vinagreta de orejones edamame y cilantro <i>Stuffed chicken with sobrasada dried fruits wrapped in bacon with an apricot, edamame & cilantro viniagrette</i>	GFLF	25\$	14\$
Blanqueta de pollo / <i>Chicken Blanquette</i>	GF	22\$	12\$

Opciones de pescados / Fish options

Precio

1 Precio 2

Pescado de temporada con salsa de coco <i>Seasonal catch with coconut sauce</i>	GFLF	26\$	12\$
Pescado del día con trampó de orejones <i>Catch of the day with trampó and sundried apricots</i>	GFLF	26\$	12\$
Salmon confitado con salsa de chinola y yuca verde <i>Salmon confit with passion fruit sauce & Green yucca</i>	GF	30\$	15\$
Pescado marinado envuelto en hoja de plátano con arroz de jazmín y su vinagreta cítrica con brandy y vino blanco <i>Marinated fish covered with banana leaf Served with jasmine, and a citric and brandy vinaigrette</i>	*GFLF	24\$	12\$
Chillo con costra de papa al gratín con vinagreta de tomate y albahaca con aceitunas <i>Red snapper Served with a potato coating gratin & a tomato, basil & olive vinaigrette</i>	GFLF	24\$	12\$
Pesca del día a la mediterránea con tomates confitados en vino, alcázarones cebolla y ajo con toque cítrico <i>Catch of the day Mediterranean style with tomato confit, cappers, garlic and citric flavors</i>	GFLF	24\$	12\$
Atun Fresco con patata Mediterránea con chutney de melocotón <i>Fresh tuna with Mediterranean potato, and peach chutney</i>	GFLF	28\$	14\$
Lomo de chillo confitado al romero con un timbal de tumbet, vainita japonesa <i>Red snapper & rosemary confit, tumbet and fine Japanese beans</i>	GFLF	24\$	12\$

Pesca del dia con vermichelli salsa de teriyaki, Ponzu y jengibre Bok choy <i>Catch of the day with vermichelli teriyaki, ginger, Ponzu sauce with Bok Choi</i>	GFLF	24\$	12\$
Salmon con espinacas a la crema champiñones y salsa de campari <i>Fresh salmon with Creamed spinach mushrooms and Campari sauce</i>	GF	30\$	15\$

Opciones Mariscos / Shell fish options

Precio 1

Precio 2

Camarones al coco estilo Semana <i>Sauteed prawns Samana style</i>	GFLF	26\$	13\$
Calamar relleno de cangrejo criolla con camarones y aioli de azafrán <i>Stuffed Calamari with creole crab & prawn sautee with saffron aioli</i>		26\$	13\$
Camarones al ajillo con puerro y cítrico <i>Garlic citric & leek prawns</i>	** GFLF	26\$	13\$
Pulpo a la gallega <i>Octopus Galician style</i>	** GFLF	24\$	12\$
Cazuela de mariscos <i>Seafood caserole</i>	GF	28\$	14\$
Envoltini de cangrejo y salmon con vinagreta de mango, albaricoque, lima, jengibre y cilantro. <i>Salmon & Crab Envoltini with a mango, apricot ginger salsa</i>	GFLF	30\$	15\$
Langosta termidor <i>Lobster Termidor</i>	GF	35\$	16\$

Opciones de Vegetales / Vegetable options

Precio

Esparragos en temporada / <i>Seasonal asparragus</i>	V GFLF	5\$
Vegetales salteados con aceite de oliva y azafrán <i>Sauteed vegetables with scented saffron & olive oil</i>	V GFLF	4\$
Zanahorias en juliana con mantequilla y jengibre <i>Sauteed carrots with butter and ginger</i>	GF	4\$
Vegetales estilo thai / <i>Thai style vegetables</i>	V GFLF	4\$
Salteado de auyama como comino / <i>Sauteed squash with cumin</i>	V GFLF	4\$
Vainita japonesa / <i>Flat green bean</i>	V GFLF	4\$
Espinaca criolla con pasas y piñones / <i>Creole spinach with currants & pine cornales[SDSG1]</i>	VGFN*LF	4\$
Berenjenas salteadas con ajo y cilantro <i>Eggplant Sauteed with garlic and cilantro</i>	V GFLF	4\$
Brócoli salteado / <i>Sauteed brócoli</i>	V GFLF	4\$
Pisto de vegetales / <i>vegetable pisto</i>	V GFLF	4\$

Opciones Guarniciones / Garnishes

Precio 1

Pastelón de yuca con queso crema y crema opción Marshmellows <i>Yuca gratin pie with cream cheese, cream & Marshmellows</i>	GF	4\$
Pastelón de platano maduro y queso crema <i>Sweet plantain Dominican pie</i>	GF	4\$

Pastelón de yuca y carne de res o pollo Cassava Dominican pie with beef or chicken	GF	4\$
Pastelón de platano maduro y carne de res o pollo Sweet plantain Dominican pie with beef or chicken	GF	4\$
Puré de papas / Mashed potatoes	GF	4\$
Espinacas a la crema / Creamed spinach	GF	4\$
Pure de ayuama con mantequilla y semillas tostadas Squash puree with butter & toasted squash seeds	GF	4\$
Milhojas de berenjena / Eggplant milfuilles	GF	4\$
Papas rostizadas casera con ajo y romero y cítrico Homemade Roasted potatoes, garlic, Rosemary and citric juice	GF	4\$
Puree de apio e hinojo / fennel and celery puree	GF	4\$
Tostones / Deep friend platain	GFLF	4\$
Bastones de yuca frita con mantequilla de ajo y aceite de trufa Deep fried yuca with garlic butter and truffle oil	GF	4\$
Moro de guandules / Snow pea rice	VGFLF	4\$
Moro de habichuela negra / Black bean rice	VGFLF	4\$
Arroz de Jazmin o Basmati / Jazmin rice or basmati	VGFLF	3\$
Arroz de tocineta, platano maduro y edamame / Bacon sweet plantain, & edamame rice	GFLF	4\$
Arroz salvaje con piñones, pasas, edamame, y tomate seco Wild rice with pine curnels, currents, edamame, & sun-dried tomato	VGFLF	4\$

Opciones Arroces / Rice options

Precio 1

Precio 2

Risotto de Guandules con ayuama y cítrico Snow pea, squash, citric risotto	VGFLF	20\$	10\$
Risotto de hongos y aroma de trufa Fungi risotto with truffle scented	VGFLF	20\$	10\$
Risotto de calamar vegetales con brócoli tomate marinado Calamari & vegetable broccoli and marinated tomato risotto	GF	22\$	11\$
Risotto de remolacha con vegetales Beet risotto with vegetables	VGFLF	16\$	8\$
Risotto de camarones y mantequilla de hierbas y alga Prawn with herb & seaweed butter risotto	GF	22\$	11\$
Arroz de pescado y mariscos Fish & Shell fish rice	GF	26\$	14\$
Jambalaya con camarones, cerdo ahumado, chorizo y Pollo Jambalaya with prawns, smoked pork, chorizo & chicken	GFN*	26\$	14\$
Arroz negro con calamar relleno de cangrejo criolla y camarones, servido con aioli y edamame Black rice served with stuffed calamari with creole crab & prawn sautee & aioli with edamame	GF	26\$	14\$

Opciones platos de Pasta / Pasta options

Precio 1

Precio 2

Canelones de pescado y mariscos / Fish & Shell fish canelones		20\$	10\$
Lasaña de ricota, vegetales al curry, plátano maduro, tomate seco Ricotta, lasagna, served with curried vegetables & sun-dried tomato,		16\$	8\$
Penne con salsa de queso pollo y guisantes Penne with cheese sauce chicken & peas		16\$	8\$

Fideua mixta de carne pescado y mariscos / Meat, with fish & shellfish Fideua		26\$	14
Raviolis de auyama con pesto de nueces y tomates cherry Squash raviolis with walnut pesto and cherry tomatoes	N*	16\$	8\$
Ravioli de espinaca y ricota con tomates secos orejones y queso manchego Ricotta & spinach ravioli, with sundried Tomatoes & apricot, with Manchego cheese		16\$	8\$
Rigatoni con salsa cremosa de pollo chorizo, y brocolini Creamy chicken, chorizo & brocolini Rigatoni		18\$	9\$
Penne con camarones y salsa cremosa Penne with prawns & creamy sauce		22\$	12\$
Spaguettini a la rabiata / Spaguettini rabiata sauce	**	14\$	8\$
Penne con salsa pesto tradicional Penne with traditional pesto sauce	N*	14\$	8\$

Opciones Veganas / **Vegan options**

			Precio
1	Precio 2		
Berenjenas rellenas de hongos silvestres, tomate casero, esparrago verde Stuffed Zucchini with wild mushrooms, homemade tomato concass, and green asparagus	VGFLF	22\$	12\$
Quínoa sazónada con comino, tomate seco y cebolla tierna auyama y sabores caribeños Seasoned quinoa with cumin, sun dried tomato, spring onion, Roasted squash, with Caribbean flavors	VGFLF	16\$	8\$
La fundación, Variación de vegetales y brotes sobre su tierra con aceite de trufa y frutos secos The ecological foundation, variation of vegetables, micro greens truffle oil and Dried fruits	VGFN*LF	16\$	8\$
Tofu parilla sobre escama de zanahoria, gratinado con aioli y vinagreta de Edamame Grilled tofu, with laminated carrot, aioli gratin and edamame vinaigrette	VGFLF	20\$	10\$
Lasaña al limoncillo, con vegetales de la fundación y bechamel de coco Lemongrass, scented lasagna, with vegetables from the ecological foundation and coconut béchamel	VGFLF	16\$	8\$
Plátano al caldero con puerro fino, ajíes, limón rallado con molondrón frito Yellow Sweet plantain cooked y syrup, with okra, leeks and lemon zest	VGFLF	16\$	8\$
Cuscús con puerros auyama, comino, Edamame y menta Scented cuscus with leeks, pumpkin, cumin edamame and mint, with beets and Greek yogurt	VGFLF	18\$	10\$
Esparrago Verde con carbón vegetal, pomelo y estragón Grilled green asparagus, with grapefruit & tarragon	VGFLF	22\$	12\$
Hamburguesa de tofu con salsa CC, germinados, tomate seco con aioli de Edamame Tofu hamburger with the club house sauce, micros, sun dried tomato & edamame aioli	VGFLF	22\$	12\$
Tow-Hu Peaw won (Tofu agridulce) Tow-Hu Peaw won (sweet & sour Tofu)	VGFLF	20\$	10\$

