

ENTRADAS / STARTERS

SOPA FRIA DE TOMATE CON POLVO DE TOCINETA

Cold tomato soup with crispy bacon

US\$10.00

AGUACATE EN LA SENSACIÓN DEL CARIBE

CON CAMARONES AL COCO

Caribbean sensation avocado filled with coconut shrimp

US\$15.00

CEVICHE PUNTACANA

Puntacana Ceviche

US\$9.00

COCTEL DE CAMARONES CON VIERAS

Shrimp and scallops coctel

US\$12.00

TARTAR DE ATÚN CON MANTEQUILLA DE MANÍ Y AGUACATE

Tuna tartare with peanut butter and avocado

US\$12.00

MOFONGUITOS DE CAMARONES O CHIVO (4 unidades)

Shrimp or mamajuana goat mofonguitos (4 units)

US\$10.00

ALITAS BAÑADAS EN SALSA DE MIEL Y BBQ CON CREMA

DE QUESO AZUL Y APIO FRESCO

Honey BBQ chicken wings with blue cheese cream and fresh celery

US\$11.00

FRITURAS DEL CHEF (AROS DE CALAMAR, CAMARONES,

PESCADO Y CROQUETAS DE CANGREJO)

Chef fritters (calamari, shrimp, fish and crab croquettes)

US\$17.00

ENSALADA CÉSAR

Caesar salad

POLLO/ Chicken US\$12.00,

CAMARÓN/ Shrimp US\$13.00

Or SALMON US\$14.00

ENSALADA DEL PESCADOR (TATAKI DE ATÚN,

MEZCLÚN DE LECHUGAS, PULPO AL GRILL, CON MAYONESA

DE PIMIENTOS AL HORNO)

Fisherman salad (tuna tataki, mesclun, grilled octopus

with roasted pepper mayo)

US\$14.00

ENSALADA BEACH CLUB (RUCULA, QUESO DE CABRA, NUECES,

CHURRASCO, TOMATE CHERRY Y VINAGRETA DE FRAMBUESAS)

Beach club salad (arugula, goat cheese, nuts, beef skirt,

cherry tomatoes with raspberries vinaigrette)

US\$14.00

PRINCIPALES/ MAIN COURSES

RISOTTO DE LANGOSTA CON ESPARRAGOS TRUFADOS

Lobster and truffled asparagus risotto

US\$26.00

ARROZ MELOSO DE CHURRASCO, TOMATES SECOS Y SETAS

Beef skirt creamy rice with dried tomatoes and mushrooms

US\$22.00

PASTA MARINERA

Seafood pasta

US\$18.00

PENNE AL PESTO CON POLLO

Chicken pesto penne

US\$14.00

LASAGNA DE CHIVO

Goat lasagna

US\$15.00

FILETE DE PESCA DEL DÍA

Catch of the day fillet

US\$20.00

PESCADO FRESCO ENTERO POR LIBRA

Whole catch of the day by pound

US\$22.00

FILETE DE SALMÓN AL GRILL

Grilled salmon fillet

US\$24.00

CAMARONES AL AJILLO

Garlic shrimp

US\$18.00

LAMBÍ AL AJILLO O CRIOLLA

Garlic or creole conch

US\$15.00

LANGOSTA POR LIBRA

Lobster by the pound

US\$30.00

MEDALLONES DE POLLO RELLENOS DE PLATANO MADURO,

QUESO DE HOJA Y TOCINETA

Chicken rolls filled with sweet plantains, fresh Dominican cheese

and bacon

US\$20.00

CHURRASCO ANGUS IMPORTADO

Imported angus beef skirt

US\$22.00

FILETE DE RES ANGUS IMPORTADO

Imported angus beef fillet

US\$26.00

CHULETAS DE CERDO AHUMADA A LA CRIOLLA

Creole smoked pork chops

US\$18.00

CHIVO PLAYA BLANCA

Playa Blanca spicy goat

US\$16.00

HAMBURGUESA PRIME ANGUS (lechuga, tomate, pepinillo, cebolla

marinada, queso cheddar y tocineta con mayonesa de aguacate)

Prime Angus Burger (lettuce, tomato, pickles, marinated onions,

cheddar cheese and bacon with avocado mayo)

US\$14.00

Todos los platos principales se sirven con la guarnición de su preferencia

All the main courses are served with your preferred side dish

GUARNICIONES / SIDE DISHES

PAPAS FRITAS/ french fries

YAROA DE PLÁTANO MADURO CON QUESO/ sweet plantain and

dominican cheese yaroa

PASTEL DE BATATA/ sweet potato cake

TOSTONES/ fried plantain

ARROZ DEL DÍA/ rice of the day

YUCA AL MOHO/ moho style yucca

VEGETALES SALTEADOS/ sautéed vegetables

Adicionales/ Extras US\$3.00

POSTRES / DESSERTS

TRIFLE DE CAFÉ AL RON CON CREMA PASTELERA

Y CHANTILLY CON CACAO ORGÁNICO

Coffee rum trifle with pastry cream, chantilly

and organic cocoa

US\$7.00

DULCE FRÍO DE TERCIOPELO ROJO CON MOUSSE

DE QUESO CREMA Y LIMÓN

Cold Red velvet with cream cheese mousse

and lime

US\$7.00

CRUMBLE DE FRESA Y CARDAMOMO CON HELADO

DE VAINILLA Y PERFUME DE HINOJO

Strawberry crumble with cardamom, vanilla ice cream

and dill perfume

US\$9.00

VARIEDAD DE HELADOS

Variety of ice cream

US\$9.00

ENSALADA DE FRUTAS

Fruit salad

US\$6.00