

# Bamboo

PUNTACANA RESORT & CLUB

## Entradas / Appetizers

Ajo blanco con tartar de atún / White garlic soup with tuna tartare **25.00 \$** N

Jamón ibérico acompañado de pan con tomate / Iberian “acorn fed” ham w/ bread & tomato **40.00 \$**

Foie micuit con reducción de naranja, manzana y vino / Foie gras with an orange, apple & wine reduction **36.00 \$**

Carpaccio de lubina con coulis de tomate y aceite cebollino / Sea bass carpaccio with tomato coulis & chives oil **32.00 \$**

Láminas de solomillo de “Black Angus” con mermelada de foie y delicado caldo de res

Thin slices of “Black Angus” tenderloin w/ Foie marmalade & beef broth **32.00 \$**

## Sopas y cremas / Soups & Cream

Sopa de espárragos verdes con tosta de pasas, cremoso de Camembert y crujiente de perejil V

Green asparagus soup with raisins toast, creamy Camembert and parsley crunch **22.00**

Gazpacho de mango con tataki de salmón, nori y aire de piña / Mango gazpacho w/ salmon tataki & pineapple froth **24.00**

S Picante/Spicy N Nueces/Nuts V Vegetariano/Vegetarian

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



**TORTUGA BAY®**  
PUNTACANA RESORT & CLUB

## Ensaladas / Salads

Ensalada con queso de cabra, piñones, vinagreta de miel y reducción de "Pedro Ximenez" **20.00 \$** 

Salad with goat cheese, pine nuts, honey vinaigrette & Pedro Ximenez reduction **20.00 \$** 

Ensalada de quínoa: con queso de cabra, zanahorias orgánicas, vinagreta de Módena y naranja

Quinoa salad w/goat cheese, organic carrot, orange balsamic vinaigrette **15.00 \$**

Ensalada tibia de minestrone con salmón y esferas de tomate

Warm minestrone salad with salmon and tomato spheres **22.00 \$**

## Pastas y Risotto

Pregunte a su servidor por la pastas disponibles / Ask your server about the pastas disponibles **18.00 \$**

Raviolis de hongos con jugo de champiñón y salvia / Mushroom's ravioli w/ sage & mushroom juice **25.00 \$** 

Linguini con frutos del mar / Linguini frutti di mare **28.00 \$**

Risotto de calabaza con texturas de jamón ibérico y aire de parmesano

Pumpkin risotto with Iberian ham in different textures and parmesan froth **24.00 \$**

Risotto de hongos / Mushrooms risotto **26.00 \$**

 Picante/Spicy  Nueces/Nuts  Vegetariano/Vegetarian

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

# Bamboo

PUNTACANA RESORT & CLUB

## Pescados / Fish

Dorado Royal con reducción de remolacha, falso cous cous, ensalada de nabo daikon, espárrago y cilantro con puré de yautía y crema de tocineta

Dorade Royale with beet reduction, fake cous cous, daikon, asparagus & coriander with mashed yautía & bacon cream **40.00 \$**

Lubina con emulsión de zanahoria y sopa de hinojo / Sea bass, with carrot emulsion & fennel soup **35.00 \$**

Chillo asado sobre falso risotto de yuca, esferas de cilantro, cremoso de aguacate y tubérculos olvidados  
Roasted red snapper with fake yucca risotto, coriander spheres, creamy avocado & forgotten tuber **36.00 \$**

Langosta Caribeña horneada o parrilla / Baked or Grilled Caribbean Lobster **35.00 \$ / LB**

## Carnes / Meat

Solomillo Black Angus con guiso de edamame japonés, puré de boniato y coles de Bruselas  
Black Angus tenderloin with Japanese edamame stew, sweet potato and Brussel sprouts 8 oz **50.00 \$**

Costillas de cordero, patatas y cebolla crujiente láminas de ibéricos, puntos de aceite de albahaca y salsa de mostaza  
Lamb rack, potatoes & crispy onions, iberian ham, basil oil & mustard sauce **50.00 \$**

Ribeye Angus Prime Cab, jugo de res, puré de auyama, chutney de pimientos y falsas migas **\*PARA DOS PERSONAS**  
Ribeye Angus Prime Cab, beef broth, pumpkin purée, bell peppers chutney & fake crumble **90.00 \$\* PER TWO PERSONS**

Pollito de granja con salsa de piquillo tibia, cremosa cebolla trufada y puré de berenjena  
Cornish hen with "piquillo" pepper sauce, truffle creamy onion & mashed eggplant **40.00 \$**

**\*Cochinillo entero horneado / Baked suckling pig 240.00 \$**

**\*Ordenar con 24 horas de anticipación / 24 hrs notice to order**

**S** Picante/Spicy   **N** Nueces/Nuts   **V** Vegetariano/Vegetarian

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



**TORTUGA BAY®**  
PUNTACANA RESORT & CLUB

# Bamboo

PUNTACANA RESORT & CLUB

## MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENU

Sopa de espárragos verdes con tosta de pasas, cremoso de Camembert y crujiente de perejil V  
Green asparagus soup with raisins toast, creamy Camembert and parsley crunch

Risotto de calabaza con texturas de jamón ibérico y aire de parmesano  
Pumpkin risotto with Iberian ham in different textures and parmesan froth

Chillo asado sobre falso risotto de yuca, esferas de cilantro, cremoso de aguacate y tubérculos olvidados  
Roasted red snapper with fake yucca risotto, coriander spheres, creamy avocado & forgotten tuber

Solomillo Black Angus con guiso de edamame japonés, puré de boniato y coles de Bruselas  
Black Angus tenderloin with Japanese edamame stew, sweet potato and Brussel sprouts

Bizcocho húmedo de almendra, toques de mango, yogurt en texturas y sorbete de cacao Dominicano  
Almond wet cake, mango touches, yogurt in different textures & Dominican cocoa sorbet

85.00 \$ p/p

Gazpacho de mango con tataki de salmón, nori y aire de piña / Mango gazpacho w/ salmon tataki & pineapple froth

Ajo blanco con tartar de atún / White garlic soup with tuna tartare N

Foie micuit con reducción de naranja, manzana y vino / Foie gras with an orange, apple & wine reduction

Ravioli de hongos con jugo de champiñón y salvia / Mushroom's ravioli w/ sage & mushroom juice V

Lubina con emulsión de zanahoria y sopa de hinojo / Sea bass, with carrot emulsion & fennel soup

Solomillo Black Angus con guiso de edamame japonés, puré de boniato y coles de Bruselas  
Black Angus tenderloin with Japanese edamame stew, sweet potato and Brussel sprouts

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

110.00 \$ p/p

S Picante/Spicy N Nueces/Nuts V Vegetariano/Vegetarian



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



TORTUGA BAY®  
PUNTACANA RESORT & CLUB