

FEED THE BODY NOURISH THE SOUL

Nuestro menú Superfoods contiene platos revitalizantes elaborados con ingredientes saludables ricos en nutrientes y antioxidantes con un sabor delicioso para que se sienta lleno de energía.

Disponible desde las 12:00 pm hasta las 05:00 pm durante todo el día.

PARA EMPEZAR

Sopa o crema del día US 7

Crema de auyama, zanahoria y jengibre  US 7

Carpaccio de pulpo al olivo, salsa de aceituna negras, sal de aceitunas y aceite de oliva US 14

Torre tuna y salmón con guacamole, chips de plátano y salsa de wasabi  US 14

Carpaccio de pescado con aioli de cilantro, peperoncino, aguacate, semillas de auyama tostadas, aceite de oliva y hojas de rúcula US 15

Calamares fritos con aioli de alcaparras US 10

Camarones crocantes con mango, rúcula y salsa togarashi US 15

Croquetas de berenjena ahumada con crema de tartufo y salsa de queso US 10

Tacos de tuna, aguacate, tomate, fideos de arroz frito y salsa nikkei US 15

ENSALADAS

Ensalada de mango verde, camarones, semillas de cajuil y chile  US 14

Ensalada de langosta con una selección de hojas verdes y piña asada US 18

Ensalada Caesar clásica US 10
Lechuga romana, tocineta, croutones, anchoas, parmesano
Pollo US 12 / Camarones US 14

Ensalada Cobb Puntacana US 12
Lechuga, tomate, pollo, queso azul, tocineta, huevo hervido

Ensalada de la huerta de la Fundación Puntacana
Selección de lechugas, tomates y aguacate. US 12

Ensalada griega US 14
Selección de lechugas, pollo al dijon, queso feta marinado, huevo hervido, espinaca, albahaca, aceitunas verdes, botija, tomate, alcachofas y croutones al ajo y perejil

Ensalada de mariscos US 18
Pulpo, camarones, calamares con tomate, cebolla, jengibre, ajo confitado marinado con limón, cilantro y aceite de oliva

PLATOS PRINCIPALES

Seleccione su pasta y su salsa US 12

Spaghetti o penne rigate
Salsas: boloñesa, alfredo, 4 quesos y pomodoro

Macarrones con queso US 12

Panini Mediterráneo US 12
Jamón serrano, manchego y tomate en pan integral

Sandwich Caprese US 12
En pan ciabatta integral, queso mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva

Sandwich en pan brioche relleno de hongos, cebolla caramelizada y queso suizo US 15

Sandwich en pan ciabatta blanco relleno de pollo, mayonesa, cebolla roja y durazno US 14

Sandwich de pescado empanizado en pan ciabatta con salsa tartara, criolla de cebolla, cilantro y ají. US 14

Sandwich en pan Baguette con Roast Beef con crema de hongos, tomates confitados y aceite de oliva US 12

Sandwich BLT de pavo  US 10
Pan integral, jamón de pavo, lechuga, tomate y tocineta

Wrap libre de gluten con vegetales, pollo, queso, albahaca y estragón US 15 **GF**

Wrap de aguacate y pavo  US 10

Quesadilla de queso US 6 Pollo US 8 / Carne US 12
/ Camarones US 14

Un 10% de propina legal será aplicado en cada ticket como también el impuesto por ventas (ITBIS).

**Consumir carnes, pescados, mariscos o huevos crudos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

†Estos alimentos vigorosos y nutricionales pueden ayudar a extender su vida de forma saludable, vigoroso y lleno de vida*.

Dr. Steven Pratt, author of *SuperFoods Rx: Fourteen Foods That Will Change Your Life*

Nosotros nos sentimos orgullosos de proveer alimentos libres de gluten. Aunque nos esforzamos por preparar cuidadosamente las comidas para dar cabida a una dieta libre de gluten, por favor tenga en cuenta que se pueden preparar en un ambiente donde el gluten está presente. Por favor, pregunte a su camarero para poderle ayudar en la toma de su selección. Consulte a su médico en cuanto a sus decisiones personales de salud ©2013 Starwood Hotels and Resorts Worldwide, Inc.

FEED THE BODY NOURISH THE SOUL

Nuestro menú Superfoods contiene platos revitalizantes elaborados con ingredientes saludables ricos en nutrientes y antioxidantes con un sabor delicioso para que se sienta lleno de energía.

Disponibile desde las 12:00pm hasta las 05:00pm durante todo el día.

EL GRILL

Parrillada de verduras US 10
Pimientos, cebolla, tomate, espárragos, zucchini, berenjena, champiñones

Pechuga de pollo marinada US 12

Alitas de pollo BBQ US 10

Pesca del día (filete o p/lb) US 18

Langosta a la parrilla p/lb US 30

Salmón a la parrilla US 20

Chillo a la parrilla US 24

Costillas de cerdo ½ rack US 15 / Rack completo US 25

Churrasco 10 oz US 25

Ribeye 10 oz US 22

Solomillo US 26

Hamburguesa Angus Prime US 14
Con queso US 15 / Con queso y tocineta US 16

LA ESQUINA DEL CHEF

La esencia de cada cocinero se encuentra en sus raíces, le invitamos a probar esta selección de platos peruanos de las tierras de nuestro Chef Ejecutivo Carlos Robles, disfrútelos!

Ceviche peruano US 20
Pescado fresco con limón, cilantro, batata, ají peruano amarillo y cancha

Tiradito de pescado US 14
Láminas de pescado fresco, jengibre y emulsión de aceite de oliva, limón y ají amarillo peruano con chips de batata

Antichucho de muslito de pollo deshuesado US 14
Muslo de pollo marinado en aderezo de antichucho servido con papas coctel

Bolitas de yuca rellenas de queso gouda con salsa huancaína US 8

Lomo saltado peruano US 22
Tiras de filete de res salteados con cebolla, tomate, ajo y salsa soya con arroz blanco y paras doradas

Arroz chaufa US 20
Arroz frito con ajo, camarones, jengibre, puerro fino, tortilla de huevo, salsa soya y mantequilla de crustáceos

PIZZAS O CALZONES

Hawaiiana, Mediterránea, Margarita, Vegetales o Peperoni US 13

Pizza de camarones hongos salteados, estragon y salsa de mantequilla y ajo US 15

Pizza de churrasco con queso mozzarella, pepper jack y mojo de cilantrico US 17

GUARNICIONES US 3

Papas fritas

Papa al horno con crema agria

Puré de papa

Vegetales mixtos

Arroz del día o arroz blanco

Tostones

EL GRAN FINAL US 9

Cheesecake de ricotta con glase de frutos rojos

Lingote de chocolate blanco y dulce de leche

Pie de manzana al estilo Brassá

Frutas de estación de nuestra Fundación Ecológica

Helados y sorbetes BR

Un 10% de propina legal será aplicado en cada ticket como también el impuesto por ventas (ITBIS).

*Consumir carnes, pescados, mariscos o huevos crudos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

Estos alimentos vigorosos y nutricionales pueden ayudar a extender su vida de forma saludable, vigoroso y lleno de vida.

Dr. Steven Pratt, author of *SuperFoods Rx: Fourteen Foods That Will Change Your Life*

Nosotros nos sentimos orgullosos en proveer alimentos libres de gluten. Aunque nos esforzamos por preparar cuidadosamente las comidas para dar cabida a una dieta libre de gluten, por favor tenga en cuenta que se pueden preparar en un ambiente donde el gluten está presente. Por favor pregunte a su camarero para poderle ayudar en la toma de su selección. Consulte a su médico en cuanto a sus decisiones personales de salud ©2013 Starwood Hotels and Resorts Worldwide, Inc

FEED THE BODY NOURISH THE SOUL

Nuestro menú Superfoods contiene platos revitalizantes elaborados con ingredientes saludables ricos en nutrientes y antioxidantes con un sabor delicioso para que se sienta lleno de energía.

Disponibile desde las 12:00pm hasta las 05:00pm durante todo el día.

Un 10% de propina legal será aplicado en cada ticket como también el impuesto por ventas (ITBIS).

**Consumir carnes, pescados, mariscos o huevos crudos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

"Estos alimentos vigorosos y nutricionales pueden ayudar a extender su vida de forma saludable, vigoroso y lleno de vida".

Dr. Steven Pratt, author of *SuperFoods Rx: Fourteen Foods That Will Change Your Life*

Nosotros nos sentimos orgullosos en proveer alimentos libres de gluten. Aunque nos esforzamos por preparar cuidadosamente las comidas para dar cabida a una dieta libre de gluten, por favor tenga en cuenta que se pueden preparar en un ambiente donde el gluten está presente. Por favor pregunte a su camarero para poderle ayudar en la toma de su selección. Consulte a su médico en cuanto a sus decisiones personales de salud.

©2013 Starwood Hotels and Resorts Worldwide, Inc

FEED THE BODY NOURISH THE SOUL

Nuestro menú Superfoods contiene platos revitalizantes elaborados con ingredientes saludables ricos en nutrientes y antioxidantes con un sabor delicioso para que se sienta lleno de energía.

Disponibile desde las 12:00pm hasta las 05:00pm durante todo el día.

Un 10% de propina legal será aplicado en cada ticket como también el impuesto por ventas (ITBIS).

**Consumir carnes, pescados, mariscos o huevos crudos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

"Estos alimentos vigorosos y nutricionales pueden ayudar a extender su vida de forma saludable, vigoroso y lleno de vida".

Dr. Steven Pratt, author of *SuperFoods Rx: Fourteen Foods That Will Change Your Life*

Nosotros nos sentimos orgullosos en proveer alimentos libres de gluten. Aunque nos esforzamos por preparar cuidadosamente las comidas para dar cabida a una dieta libre de gluten, por favor tenga en cuenta que se pueden preparar en un ambiente donde el gluten está presente. Por favor pregunte a su camarero para poderle ayudar en la toma de su selección. Consulte a su médico en cuanto a sus decisiones personales de salud ©2013 Starwood Hotels and Resorts Worldwide, Inc