

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 durante todo el día.

Disponible desde 06:00 p.m. hasta las 10:30 p.m.

PARA EMPEZAR


Crema o sopa del día US 7

Sopa de mariscos al ajillo y tomate US10

Dip de alcachofas y espinacas con chips de trigo US 8 


Pulpo al grill marinado en salsa anticucho con croquetas de papa y pure de hongos US 12

Tiradito de atun con salsa oriental, shitake, aguacate, puerro fino y sesamo US 12


Torre de tuna y salmon con guacamole, chips de platanoy salsa de wasabi US14 

Carpaccio de langosta con salsa de aji amarillo, aceite de oliva y limon US 18

Tagliatta de filete angus con rúcula, reducción de balsámico, parmesano y tomates cherry US14

Ensalada de quinoa y salmon ahumado con zuchinnil, zanahoria, pimientos, queso de cabra, rucula y vinagre balsamico US16 

Ensalada de tuna con salsa nikkei, hojas de espinaca, aceitunas negras, tomates, pasas, aguacate y palmito US16

Ensalada de lechugas mixtas, espinaca, nueces caramelizadas, tomate, tostadas con queso de cabra, aderezo de mostaza, miel de la fundacion Puntacana, limon y aceite de oliva. US16 

Ensalada de garbanzos con tomates cherry, cebolla, limon, almendras tostadas, semillas de auyama, menta, albahaca, aceite de oliva US10

Esparragos al limon con queso parmesano, hongos y rucula US12

Ensalada Cesar clásica US 8

Pollo US 10

Camarones US 12

GRILL

Pechuga de pollo a la plancha US 12

Filete de chillo US 18

Salmón 8 oz US20 

Langosta p/lb US 30

Langostinos US20

Costillas de cerdo BBQ ½ rack US 15

Rack completo US 25

Churrasco 10 oz US 25

Sirloin 10 oz US 20

Ribeye 10 oz US 22

Beef Tenderloin 8 onza US 26

LOS CORTES INCLUYEN ENSALADA DE LA HUERTA Y UNA GUARNICION DE SU PREFERENCIA.

Parillada de vegetales US 10

Pimientos, cebollas, tomates, espárragos, zucchini, berenjena y champiñones

Hamburguesa Angus Prime US 14

Con queso US 15

Con queso y tocineta US 16

BBQ PARA COMPARTIR

BBQ Marinero US 50

Pulpo, calamares, pescado, camarones y langosta. 2 pax

Brassas BBQ US 60

Pollo, salchichas, chorizo, chuletas de cerdo, pescado, churrasco, asado de tira. 2 pax

Salsa BBQ, Salsa Chimichurri, Salsa de ajo tostado con aceite de oliva

LOS BBQ INCLUYEN ENSALADA DE LA HUERTA Y UNA GUARNICION DE SU PREFERENCIA.

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 durante todo el día.


Disponible desde 06:00 p.m. hasta las 10:30 p.m.

PLATOS FUERTES

Costillas de cordero al Dijon con almendras, menta, orzo a la crema, vegetales y queso feta marinado US 22

Rib eye a la parrilla servido con espárragos al grill, pure de papas y salsa de hongos porcini US 28

Filete de chillo a la plancha en salsa de camarones, servido con cremoso de yuca y tartare de vegetales US 24

Salmon al grill con miel de la Fundación PuntaCana servido sobre pure de papa con ajo rostizado, rúcula y espárragos US 22 

Langosta termidor con brandy, puerro, salsa blanca, gratinada con mozzarella servido con papas cocktail salteadas US 35

ARROCES Y PASTAS

Spaghetti frutti di mare selección de mariscos salteados con ajo y aceite de oliva con un toque de tomates US 15

Penne con pollo al prosciutto y piselli
Dados de pollo al grill salteados con salsa cremosa de prosciutto, cebollas y guisantes US 12

Risotto de hongos y camarones con salsa de mantequilla, ajo y hierbas frescas US 15

Arroz negro con tinta de calamar, cola de langosta al grill, camarones crocantes y calamares al ajillo US 35

OPCIONES US 3

Papas fritas

Aros de cebolla

Papas al horno con crema agria

Puré de papas

Vegetales mixtos

Arroz blanco o arroz del día

Tostones

Platano maduro al horno con queso

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, disfrútelo!

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 12

Muslo de pollo marinado en aderezo de anticucho 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 papas doradas

Arroz chaufa US 20

Con camarones y langosta, arroz frito con ajo, jengibre, puerro fino, tortilla de huevo y salsa soya y mantequilla de crustáceos

FINAL US 9

Pie de limón

Flan de café

Pie de coco
servido tibio con un shot de ron dorado y helado de praline

Pie de nueces
Servido tibio con helado de vainilla

Tarta de chocolate libre de gluten con helado de vainilla y dulce de leche, almendras tostadas y salsa caliente de chocolate

Frutas de estación de nuestra Fundación Ecológica

Helados Baskin Robbins

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.