

BREAKFAST

BEVERAGES

Freshly Squeezed Orange Juice	\$8
Seasonal Fruit Juice	\$8
Tropical Smoothies Milkshakes	\$10
Papaya, pineapple, banana, cantaloupe, passion fruit, availability based on season	
Green Juice	\$12
Apple, celery, pineapple, spinach	
Morirsoñando	\$10
Orange juice, evaporated milk	

COFFEE

Freshly Brewed Dominican Coffee	\$8
Herbal teas	\$5
Chocolate	\$6
Espresso	\$4
Cappuccino	\$5
Latte	\$6

THE CONTINENTAL*	\$29
Fresh croissants and pastries basket, European cheeses and charcuterie, house-made granola with yogurt, and assorted fruits	

THE AMERICAN*	\$39
Two eggs to your liking, served with a choice of applewood smoked bacon or breakfast sausage, hash brown, assorted fruits, toast, and your choice of freshly baked croissants & pastries	
*Includes fresh homemade juice and your choice of coffee or tea	

SANDWICHES

CUBAN BAGEL	\$23
Slow-roasted mojo-marinated pork shoulder / Cured ham / Gruyère cheese / Dijon mustard / Pickles	

THE NORWEGIAN	\$19
Smoked salmon, dill and capers whipped cream cheese and salad on a toasted bagel, served alongside scrambled eggs	

THE EGG BASKET

THE CLASSIC	\$17
Two eggs any style, your choice of two sides, and toast	

OMELET, YOUR WAY	\$16
Along with our artisanal toast, three-egg omelet with your choice of:	
• Meat - Baked ham, Salami, Applewood bacon, Turkey bacon	
• Vegetables - Bell peppers, Tomatoes, Onions, Spinach, Mushrooms	
• Cheese - American cheddar, Goat, Mozzarella, Emmenthal, Provolone	

EGGS BENEDICT	\$23
Two poached eggs / Cured ham or Smoked salmon / Toasted english muffin / hollandaise sauce	

FROM THE GARDEN

TROPICAL MUESLI + YOGURT	\$13
House-made granola / Coconut yogurt / Fresh seasonal fruit/ Local honey	
TROPICAL FRUIT PLATTER	\$12
Our selection of the day's finest local fruits, perfectly ripe and precisely sliced	
AVOCADO TOAST	\$12
Sourdough / Sliced avocado / Crumbled feta / Toasted pumpkin seeds. Add:	
• Poached Egg	\$4
• Smoked Salmon	\$9
• Cured Ham	\$9

ISLAND FLAVORS

LOCAL FAVORITE (Los Tres Golpes)	\$21
The Dominican way to start your day. Mangú, salami, fried cheese, and two sunny side-up eggs	
LA ALTAGRACIA	\$18
Sweet Plantain Pancakes / Poached eggs / Arugula / Cilantro crema / Hot honey	
AÇAÍ BOWL	\$15
Coconut Yogurt / Strawberry / Papaya / Roasted cashews / Coconut flakes / Blueberry / Chia seeds	

INDULGENCE

PASTRY BASKET	\$12
Croissant, Pain au Chocolat, Coconut / Blueberry / Oats cupcake, Banana or Carrot bread, Cassava bread (GF)	
FRENCH TOAST	\$16
Thick-cut brioche / Spiced crème anglaise / Rum-flambéed pineapple compote / Vanilla bean Chantilly	
BANANA FOSTER PANCAKES	\$16
A stack of three fluffy pancakes / Caramelized banana and brown sugar glaze / Toasted pecans	
CLASSIC WAFFLE	\$16
Served with your choice of:	
• Fresh berry compote & Chantilly cream	
• Caramelized banana & Toasted pecans	
CEREALS	\$8
Ask your waiter for our selection	

SIDES	\$6
• Turkey bacon	
• Turkey sausage	
• Breakfast sausage	
• Applewood smoked bacon	
• Hashbrown (yucca or potato)	
• Mangú	
• Sauteed vegetables	
• Avocado	
• Choice of whole wheat, white bread, country bread, baguette, English muffin, or bagel	
	\$4

DESAYUNO

BEBIDAS

Jugo de Naranja Recién Exprimido	\$8
Jugo de Frutas de Temporada	\$8
Batidos tropicales	\$10
Papaya, piña, banana, melón y maracuyá, según disponibilidad de temporada	
Jugo Verde	\$12
Manzana, Apio, Piña y Espinaca	
Morirsoñado	\$10
Jugo de Naranja, Leche Evaporada	

CAFÉ

Café Dominicano Recién Colado	\$8
Infusiones herbales	\$5
Chocolate caliente	\$6
Espresso	\$4
Cappuccino	\$5
Latte	\$6

EL CONTINENTAL*	\$29
Cesta de croissants y pastelería fresca, quesos y charcutería europeos, granola artesanal con yogur y frutas variadas.	

EL AMERICANO*	\$39
Dos huevos preparados a su gusto, servidos con su elección de tocino ahumado o salchicha de desayuno, “hash brown”, frutas variadas, pan tostado y su elección de croissants y pastelería recién horneados	
*Incluye jugo natural de la casa y su elección de café o té	

SANDWICHES

BAGEL CUBANO	\$23
Pierna de cerdo asada y marinada mojo / Jamón Curado Queso Gruyère / Mostaza Dijon / Pepinillos	
EL NORUEGO	\$19
Salmón ahumado, queso crema montado con eneldo y alcaparras, y ensalada sobre bagel tostado, servido con huevos revueltos.	

LA CANASTA DE HUEVOS

EL CLÁSICO	\$17
Dos huevos preparados a su gusto, con su elección de dos guarniciones y pan tostado.	
OMELETTE A SU GUSTO	\$16
Acompañado de nuestro pan artesanal tostado, omelette de tres huevos con su elección de:	
• Carne - Jamón, Salami, Tocino ahumado, Tocino de pavo	
• Vegetales - Pimientos, tomates, cebollas, espinaca, champiñones	
• Queso - Cheddar americano, Queso de cabra, Mozzarella, Emmental, Provolone	
HUEVOS BENEDICTINOS	\$23
Dos huevos pochados / Jamón curado o Salmón ahumado Muffin inglés tostado / Salsa holandesa	

Bamboo Lunch

COLD APPETIZERS – ENTRADAS FRIAS

Wahoo Ceviche – Ceviche de Wahoo	20
Cured with Sour Orange / Arbequina Oil / Fennel Pangrattato Curado con Naranja Agria / Aceite de Arbequina / Pangrattato de Hinojo	
Ahi Tuna Tiradito – Tiradito de Atún	22
Leche de Tigre / Charred Avocado / Crispy Yautia Leche de Tigre / Aguacate Tatemado / Yautía Crujiente	
Chilled Caribbean Lobster – Langosta Caribeña Fría	28
Coconut Whey & Lime Infusion / Red Chili Oil / Basil Infusión de Suero de Coco y Limón / Aceite de Chili Rojo / Albahaca	
Beef Carpaccio – Carpaccio de Res	26
Parmesan Shavings / Arugula / Capers Vinaigrette / Olive Oil Parmesano / Rúcula / Vinagreta de Alcaparras / Aceite de Oliva	

FROM THE GARDEN – DEL JARDÍN

Green Cucumber* Gazpacho – Gazpacho de Pepino*	16
Coconut Crema / Micro Herbs Crema de Coco / Hierbas <i>*From our Foundation – Desde nuestra fundación</i>	
Roasted Auyama & Whipped Goat Cheese - Auyama Asada & Queso de Cabra Batido	18
Ginger-Chili Pickled Papaya / Turmeric HoneyDressing Papaya Encurtida con Jengibre y Ají / Aderezo de Miel y Cúrcuma	
Heirloom Tomato Salad - Ensalada de Tomate Heirloom	18
Local Herbs / Citrus Vinaigrette / Olive Oil Hierbas Locales / Vinagreta Cítrica / Aceite de Oliva	

SHAREABLE SMALL PLATES - PLATOS PEQUEÑOS PARA COMPARTIR

Michès Shrimps “Al Ajillo” – Camarones de Michès al Ajillo	26
Local River Shrimps / Garlic / Parsley / White Wine Camarones de Río Locales / Ajo / Perejil / Vino Blanco	
Char-Grilled Zucchini & Sweet Corn Purée - Calabacín al Grill & Puré de Maíz Dulce	18
Cilantro & Lime Mojo / Cancha Corn Mojo de Cilantro y Lima / Maíz Cancha	
Fried Eggplant Parmesan - Berenjena a la Parmesana Frita	18
Pomodoro Sauce / Fresh Herbs Salad Salsa Pomodoro / Ensalada de Hierbas Frescas	
Chayote & Shrimp - Chayote y Camarón	22
Rice Puffs / Nuoc Cham Crujientes de Arroz / Nuoc Cham	

PASTA & GRAINS – PASTA & GRANOS

Caribbean Lobster Fettucini – Fettucini de Langosta Caribeña Bisque Sauce / Spiny Lobster Tail Salsa Bisque / Cola de Langosta	55
Seared Salmon & Citrus-Herbs Risotto - Salmón Sellado, Risotto Verde, Hierbas Zucchini / Fresh Mint Calabacín / Menta Fresca / Cítricos	35
Spaghetti Carbonara - Espagueti a la Carbonara Guanciale / Pecorino Romano / Egg Yolk Guanciale / Pecorino Romano / Yema de Huevo	28
Black Beans & Farro - Habichuelas Negras & Farro Pumpkin / Lime / Mojo Glaze Auyama / Limón / Glaseado de Mojo	22
Linguini Pomodoro Basil / Tomato / Garlic Albahaca / Tomate / Ajo	22

THE GRILL – AL GRILL

Grilled Local Red Snapper – Chillo Dominicano al Grill Pigeon Peas Rice / Coconut Sauce Arroz con Guandules / Salsa de Coco	38
Grilled Sea Bream - Dorada a la Parrilla Sauteed Vegetables / Gremolata / Potatoes Vegetales Salteados / Gremolata / Papas	39
“Pollo Guisado” Roulade - Roulade de “Pollo Guisado” Lacquered with Sofrito Glaze / Moro / Tostones Lacado con Glaseado de Sofrito / Moro / Tostones	29
Kurobuta Pork Tournedos - Tournedos de Cerdo Kurobuta Guava Demi-Glace / Grilled Vegetables Demi-Glace de Guayaba / Vegetales a la Parrilla	45
Grilled Beef Tenderloin 6oz - Filete de Res a la Parrilla 6 oz Rum-Peppercorn Sauce / Potato Purée / Asparagus Salsa de Ron y Pimienta / Puré de Papa / Espárragos	45

LUNCHTIME CLASSICS - CLÁSICOS DEL ALMUERZO

Bamboo Burger <i>High Choice</i> Beef Blend / Caramelized Onions / Cheddar Carne de Res <i>High Choice</i> / Cebollas Caramelizadas / Cheddar	26
Dominican Pulled Pork Sandwich - Sandwich de Pierna de Cerdo Cilantro Aioli / Pickled Red Onion / Coleslaw Aioli de Cilantro / Cebolla Roja Encurtida / Ensalada “Coleslaw”	24
Caesar Salad – Ensalada César Baby Romaine, Parmesan, Croutons, Homemade Caesar Dressing Lechuga Romana / Parmesano / Crutones / Aderezo César Casero	16
ADD - AGREGAR: Grilled Chicken – Pollo a la Parrilla	10
	Shrimps - Camarones 10

GUARNICIONES

Jasmine Rice – Arroz Jazmín	Green Salad – Ensalada Verde	6
Grilled Vegetables - Vegetales a la Parrilla	French Fries – Papas Fritas	
Potato Purée – Puré de Papa	Tostones	
Avocado - Aguacate	Dominican Moro – Moro Dominicano	

DEL JARDÍN

MUESLI TROPICAL + YOGUR

\$13

Granola artesanal / Yogur de coco / Frutas frescas de temporada / Miel local

PLATO DE FRUTAS TROPICALES

\$12

Nuestra selección de las mejores frutas locales del día, cuidadosamente cortadas

TOSTADA DE AGUACATE

\$12

Pan de masa madre / Aguacate laminado / Queso feta / Semillas de calabaza tostadas.. **Agregar:**

- **Huevo pochado** \$4
- **Salmón ahumado** \$9
- **Jamón Serrano** \$9

SABORES DE LA ISLA

FAVORITO LOCAL (Los Tres Golpes)

\$21

La manera dominicana de comenzar el día. Mangú, salami, queso frito y dos huevos fritos al punto

LA ALTAGRACIA

\$18

Panqueques de plátano maduro / Huevos pochados / Rúcula / Crema de cilantro / Miel picante

BOWL DE AÇAÍ

\$15

Yogurt de coco / Fresa / Papaya / Cajuil tostado / Láminas de coco / Arándanos / Semillas de chía

INDULGENCIA

CESTA DE PASTELERÍA

\$12

Croissant, pain au chocolat, cupcake de coco / arándanos / avena, pan de banana o zanahoria, casabe (GF)

TOSTADA FRANCESA

\$16

Brioche de corte grueso / Crème anglaise especiada / Compota de piña flameada al ron / Chantilly de vainilla

PANQUEQUES BANANA FOSTER

\$16

Torre de tres panqueques esponjosos / Banana caramelizada con glaseado de azúcar morena / Nueces pecanas tostadas

WAFFLE CLÁSICO

\$16

Servido con su elección de:

- **Compota de frutos rojos frescos y crema Chantilly**
- **Banana caramelizada y nueces pecanas tostadas**

CEREALES

\$8

Consulte a su mesero por nuestra selección

GUARNICIONES

\$6

- Tocino de pavo
- Salchicha de pavo
- Salchicha
- Tocino ahumado
- Hashbrown (yucca o papa)
- Mangú
- Vegetales salteados
- Aguacate

- Elección de pan integral, pan blanco, pan campesino, baguette, muffin inglés o bagel \$4

Dinner

APPETIZERS

Hamachi Crudo	25
Jalapeño / Meyer Lemon / Cucumber / Strawberry Gazpacho	
Salmon Tataki	22
Ikura / Leek Soubise / Chive Oil	
Rainbow Heirloom Carrots & Hummus	16
Thyme / Crumbled Feta / Almonds / Honey Glaze	
Kibbeh Nayyeh	16
Beef / Lamb / Bulgur Wheat / Pinenuts	
Miso Shrimp	22
Shiro-Miso Butter / Guilin Chili Sauce / Rustic Baguette	
Grilled Octopus	24
Chorizo Ibérico / Fingerling Potatoes / Aioli / Kidney Beans Purée	
Chocolata Clam Chowder	22
Sweet Corn / Guanciale / Tomatoes	

FROM THE GARDEN

Roasted Beet Salad	18
Crumbled Feta / Candied Cashews / Organic Honey Vinaigrette	
Winter Squash Soup	18
Roasted Squash / Toasted Pumpkin Seeds / Sourdough Croutons	
Cauliflower Steak	18
Bell Pepper & Pinenuts Relish / Arugula / Turnip Purée	
Seared Purple Cabbage	18
Beluga Lentils / Carrot Romesco / Casabe	

18% of tax and 10 % gratuity not included. Please let us know if you have allergies as not all ingredients are listed.
We are concerned for your wellbeing.

Dinner

PASTA & RICE

Pumpkin Asopao	18
Creamy Rice / Coconut / Avocado / Cashews	
Spaghetti alla Vongole	28
Chocolata Clams / Garlic / Pepperoncini / White Wine	
Oxtail “Encendi’o” Rigatoni	25
Braised Oxtail / Pecorino / Gremolata / Fresh Oregano	
Spicy Spiny Lobster Asopao	48
Jasmine Rice / Local « Ají Titi » / Avocado / Tostones	

FISH

Chillo al Coco	40
Locally Caught Snapper / Long Beans / Sweet Potato & Coconut Emulsion	
Grilled Branzino	60
*Butterflied / Fingerling Potatoes / Brussels Sprouts / Salsa Verde	
Ora-King Salmon Filet	42
Pearled Couscous / Fresh Herb Salad / Citronette	

MEAT

Chicken Supreme	32
Garlic-Lime Broccolini / Fingerling Potatoes / Roma Tomato / Chicken Demi	
Prime Center Cut Beef Filet (8oz)	52
Yuca Fries / Truffled Butter / Jus	
Angus Prime Beef Ribeye (12oz)	65
Bearnaise Butter / Grilled Vegetables / Red Wine Sauce	
New-Zealand Lamb Chops	49
Half Rack / Ginger & Carrot Purée / Orange-Honey Glaze	
Duck Magret	45
Majajuana & Guaba Gastrique / Farro Salad	

18% of tax and 10 % gratuity not included. Please let us know if you have allergies as not all ingredients are listed.
We are concerned for your wellbeing.

Dinner

ENTRADAS

Hamachi Crudo	25
Jalapeño / Limón Meyer / Pepino / Gazpacho de Fresa	
Salmon Tataki	22
Ikura / Soubise de Puerro / Aceite de Cebollino	
Zanahorias Heredadas & Hummus	16
Tomillo / Feta / Almendras / Glaseado de Miel	
Kibbeh Nayyeh	16
Res / Cordero / Trigo Bulgur / Piñones	
Camarones Miso	22
Mantequilla de Shiro-Miso / Salsa Guilin Chili / Baguette Rustica	
Pulpo al Grill	24
Chorizo Ibérico / Patatas Alevines / Aioli / Puré Habichuelas Rojas	
Sopa de Almejas Chocolate	22
Maiz Dulce / Guanciale / Tomates	

DEL JARDIN

Ensalada de Remolachas Rostizadas	18
Feta / Cajuil Caramelizados / Vinagreta de Miel Organico	
Sopa de Calabaza	18
Calabaza Rostizada / Semillas de Calabaza Tostadas / Crotones de Masa Madre	
Steak de Coliflor	18
Relish de Pimientos y Piñones / Rúcula / Puré de Nabo	
Repollo al Sartén	18
Lentejas Beluga / Romesco De Zanahoria / Casabe	

18% of tax and 10 % gratuity not included. Please let us know if you have allergies as not all ingredients are listed.
We are concerned for your wellbeing.

Dinner

PASTA & ARROZ

Asopao de Calabaza	18
Arroz Cremoso / Coco / Aguacate / Cajuil	
Spaghetti alla Vongole	28
Almejas / Ajo / Pepperoncini / Vino Blanco	
Rigatoni de Rabo “Encendi’o”	25
Rabo Estofada / Pecorino / Gremolata / Orégano Fresco	
Asopao De Langosta Picante	48
Arroz Jazmín / Local «Ají Titi» / Aguacate / Tostones	

PESCADO

Chillo al Coco	40
Pesca de Chillo Local / Vainitas Criollas / Cebollas Crocantes / Emulsión de Batata y Coco	
Branzino al Grill	60
*En Mariposa / Papas Alevines / Coles de Bruselas / Salsa Verde	
Filete de Salmon Ora-King	42
Cuscús Perlado / Ensalada de Hierbas Frescas / Citronette	

CARNE

Pollo Supremo	32
Brocolini con Ajo y Lima / Patatas Alevines / Tomate Roma / Pollo Demi	
Filete de Res Prime “Center Cut” (8 oz)	52
Yuca Fritas / Mantequilla Trufada / Jus	
Angus Prime Ribeye de Res (12oz)	65
Mantequilla Bearnesa / Vegetales al Grill / Salsa De Vino Tinto	
Nueva Zelanda Chuletas De Cordero	49
Medio Costillar / Puré de Jengibre y Zanahoria / Glaseado de Naranja y Miel	
Magret de Pato	45
Gastrique de Mamajuana y Guaba / Ensalada de Farro	