

## CHILLED SEAFOOD

### CEVICHE \$19

Pescado blanco, vieira, batata, leche de tigre, calamar crocante al wasabi, maíz peruano, micro cilantro

### POKE BOWL \$21

Trio de quinoa, edamame, mango, aguacate, rábano, zanahoria, pepino, salsa Ponzu cítrica, mayo picante  
*Elige la proteína de tu preferencia: Salmón o Atún*

### COCTEL DE CAMARONES \$35

Camarón dulce, salsa Cocktail, aderezo mignonette, salsa de rábano picante, Tabasco

### CARPACCIO DE PULPO \$26

Pulpo laminado, pepino, limón, crema de aguacate picante, aceite de oliva Virgen Extra, sal ahumada, pimienta negra.

### OSTRAS DE FRANCIA ½ media docena \$30 (SUJETO A DISPONIBILIDAD)

Ostras del Mediterráneo, aderezo mignonette, salsa de rábano picante, sal ahumada

### TORRE DE MARISCOS \$95 (SUJETO A DISPONIBILIDAD)

Camarón de río, Ostras de Francia, gambas, vieiras, almejas, salpicón de pulpo, atún tartar, mignonette, salsa Cocktail, salsa de rábano picante, tabasco

## ENSALADAS

### MEDITERRANEA \$19

Lechuga romana baby, tomates "Heirloom", queso feta, pimienta verde, pepino, cebolla, rábano, aceitunas kalamata, alcaparras y guindilla

### ROMANA Y PERA \$19

Corazón de romana, radicchio, pera, queso gorgonzola, nueces, granada, toronja rosada

### CAESAR \$17

Pollo a la parrilla, lechuga romana, migas de focaccia con ajo, aderezo César de limón y mostaza, queso parmesano rallado

### TOMATO SALAD \$18

Variación de tomates, boquerones encurtidos, albahaca, cebollín, aceite de oliva Picual

## PARA COMPARTIR

### FISH & CHIPS \$25

Pescado rebozado, guisantes verdes, salsa tártara y mayo chipotle, papas campesinas

### CRISPY RICE ATÚN TARTAR \$16

Atún tartar, mayonesa picante, chile serrano

## TAQUITOS

Tres tortillas de harina con ensalada de repollo, alioli de chipotle, queso fresco y pico de piña y mango rostizado  
Opción a elegir: Camarón a la parrilla \$19 o Mahi crujiente \$16

## FAVORITOS LOCALES

### CEVICHE DE LAMBÍ \$21

Lambí, jugo de lima, ají dulce, tomate, cebolla, chile serrano, cilantro

### PECA'O FRITO \$36 X LB

Pescado local frito entero, salsa criolla de coco, ensalada del campo, tostones y batata

### CHIVO PLAYA BLANCA \$26

Estofado de chivo cocido a fuego lento con chenchén cremoso y aguacate fresco — una interpretación emblemática de un clásico dominicano

## PLATOS PRINCIPALES

### BRANZINO AL HORNO \$52

Servido con nuestra Salsa Verde papines rostizados, brócolini y ensalada fresca

### SPAGHETTI DE VIEIRAS Y CAMARONES \$34

Ajo, perejil y cava

### PASTA AL RAGÙ DE CHIVO \$24

Ragù de chivo estofado con pasta corta, en una rica salsa de tomate y vino con un toque de hierbas, terminado con Mascarpone y Parmigiano Reggiano

### 12oz. PRIME N.Y. STRIPLOIN \$49

Vegetales a la parrilla y papines rostizados, salsa de carne

## CON LAS MANOS

### SANDWICH DE POLLO KOREANO \$19 (PICANTE)

Pollo frito crujiente, salsa de gochujang, soya, jengibre y ajo, con coleslaw, pepinillo y mayo de gochujang en pan brioche

### MAHI MAHI SANDWICH \$16

Mahi a la parrilla, salsa tártara, lechuga Boston, cebolla encurtida, pan brioche, ensalada del campo

### GRILLED CHEESEBURGER \$22

8oz. Carne Angus Prime, queso cheddar, tocineta, pepinillos, lechuga, tomate, cebolla, pan brioche, papas fritas

## DESDE EL HORNO

### MARGHERITA \$19

Fior di latte, Parmigiano Reggiano, salsa pomodoro, albahaca y orégano  
Agrega Jamón Ibérico Pata Negra \$15  
Agrega Burrata di Búfala \$8

### WHITE PIZZA \$22

Fior di latte, ricotta cremosa, Parmigiano Reggiano

### RUCULA Y PROSCIUTTO \$24

Fior di latte, Parmigiano Reggiano, salsa pomodoro, Prosciutto Di Parma, rúcula y reducción balsámico

Los precios están sujetos a un cargo por servicio del 10% y al 18% de impuestos.  
Informe al camarero sobre cualquier requisito dietético que pueda tener.

## CHILLED SEAFOOD

### CEVICHE \$19

White fish, scallop, sweet potato, leche de tigre, crispy wasabi calamari, Peruvian corn, micro cilantro

### POKE BOWL \$21

Quinoa trio, edamame, mango, avocado, radish, carrot, cucumber, citrus ponzu sauce, spicy mayo  
*Choice Of: Salmon Or Tuna*

### PRAWNS COCKTAIL \$35

River prawns, cocktail sauce, mignonette dressing, horseradish sauce, Tabasco

### OCTOPUS CARPACCIO \$26

Thinly sliced octopus, cucumber, lemon, hot avocado cream, extra virgin olive oil, smoked salt, black pepper

### FRENCH OYSTERS ½ dozen \$30 (subject to market availability)

Mediterranean oysters, Cocktail sauce, mignonette, Tabasco smoked salt

### SEAFOOD TOWER \$95 (subject to market availability)

River shrimp, French oysters, prawns, scallops, clams, octopus "salpicon", tuna tartare, mignonette, cocktail sauce, horseradish sauce, Tabasco

## SALADS

### MEDITERRANEAN \$19

Baby romaine lettuce, heirloom tomatoes, feta cheese, green pepper, cucumber, onion, radish, Kalamata olives, capers, and pickled chili pepper

### ROMAIN & PEAR \$19

Romain hearts, radicchio, pear, gorgonzola cheese, walnuts, pomegranate, lemon vinaigrette

### CAESAR \$17

Grilled chicken, crisp baby romaine, garlic focaccia croutons, lemon-mustard Caesar dressing, shaved Parmigiano Reggiano

### TOMATO SALAD \$18

Variety of tomatoes, pickled anchovies, basil, spring onion, Picual olive oil

## TO SHARE

### FISH & CHIPS \$25

Crispy battered fish, green peas, tartar sauce, country-style potatoes

### SPICY TUNA CRISPY RICE \$16

Tuna tartar, spicy mayo, "chile serrano"

## TAQUITOS

Three Flour Tortillas Filled with Cabbage Slaw, Chipotle Aioli, Queso Fresco, Roasted Pineapple & Mango salsa  
*Choice Of: Grilled Shrimp \$19 Or Crispy Mahi \$16*

## LOCAL FAVORITES

### CONCH CEVICHE \$21

Lambí, jugo de lima, ají dulce, tomate, cebolla, chile serrano, cilantro

### PECA'O FRITO \$36 X LB

Crispy whole local fish, coconut-creole sauce, fresh garden salad, tostones, and sweet potato

### CHIVO PLAYA BLANCA \$26

Slow-cooked goat stew with creamy Chenchen and fresh avocado — a signature take on a Dominican classic

## ENTRÉES

### GRILLED BRANZINO \$52

Served with our "salsa verde" roasted baby potatoes, grilled brocolinni and fresh country salad

### SCALLOP & SHRIMP SPAGHETTI \$34

Spaghetti with scallops and shrimp, sautéed with garlic, parsley, and a splash of cava

### GOAT RAGÙ PASTA \$24

Braised goat ragù with fresh pasta, rich tomato-wine sauce, and a hint of herbs, finished with Mascarpone & Parmigiano Reggiano

### 12oz. PRIME N.Y. STRIPLOIN \$49

Grilled vegetables, roasted baby potatoes, and chimichurri

## HANDHELDS

### KOREAN CHICKEN SANDWICH \$19 (SPICY)

Crispy fried chicken with gochujang sauce, soy, ginger, and garlic, served with coleslaw, pickles and gochujang mayo on brioche bread

### MAHI MAHI SANDWICH \$16

Grilled mahi, tartar sauce, Boston lettuce, pickled onion, brioche bun, served with garden salad

### GRILLED CHEESEBURGER \$22

8oz Prime Angus beef, cheddar cheese, bacon, pickles, lettuce, tomato, onion, brioche bun, served with French fries

## BRICK OVEN PIZZA

### MARGHERITA \$19

Fior di latte, Parmigiano Reggiano, pomodoro sauce, basil, and oregano

Add Jamón Ibérico Pata Negra \$15

Add Buffalo Burrata \$8

### WHITE PIZZA \$22

Fior di latte, whipped ricotta, Parmigiano Reggiano

### ARUGULA & PROSCIUTTO \$24

Fior di latte, Parmigiano Reggiano, pomodoro sauce, Prosciutto di Parma, fresh arugula, finished with a balsamic glaze

Prices are subject to a 10% service charge and 18% tax. Please inform the waiter of any dietary requirements may have.