

ARENA

BEACH CLUB

ENSALADAS

Ensalada Mango & Aguacate \$16

Aguacate, Cebolla Roja, Mango Fresco, Arugula, Cilantro, Limón, Aceite Oliva

Ensalada de Sandía & Feta \$16

Sandía Dominicana, Queso Feta, Cítricos, Berro, Cebolla Roja, Vinagreta de Jerez

César de Pollo Crujiente con Brocolini \$24

Pechuga de Pollo al Horno, Brocolini, Lechuga Romana, Croutones de Pan de Masa Madre, Lascas de Parmesano, Aderezo César Cítrico

Extras: Pollo \$8 | Salmón \$10 | Camarón \$10

Ensalada Beach Club \$18

Zanahorias, Remolacha, Quinoa, Rúcula, Piñones, Aderezo de Queso Feta, Vinagreta de Balsámico Blanco

Ensalada Griega \$18

Queso Feta, Tomate, Pepino, Pimientos Rostizados, Kalamata, Cebolla, Aderezo de Limón-Orégano

ENTRADAS

Tartar de Atún \$20

Aguacate, Cilantro, Chips de Plátano Salsa Ponzu

Ceviche Peruano \$20

Pescado Local, Pimiento Roccoto, Batata, Maíz Cancha, Limón, Amarillo

Guacamole Porkbelly \$22

Aguacate, Limón, Aceite de Oliva, Cilantro, Chicharrón y Chips de Maíz

“Ceviche de Chicharrón” \$20

Pancetta de Cerdo Crujiente, Jalapeño, Lima, Cilantro, Yuca Frita

Crispy Calamari \$18

Calamari Marinado en Leche with Aioli de Wasabi

Alitas BBQ Guayaba \$18

Alitas de Pollo, Salsa BBQ de Chipotle y Guayaba Casera

FLATBREADS

La Española \$18

Chorizo Español, Pimientos Rostizados, Romesco de Almendras Marcona, Queso Manchego, Arúgula, Aceite de Trufa

Margarita Picante \$18

Tomate San Marzano, Mozzarella Fresca, Miel Picante Local

Melocotón & Prosciutto Di Parma \$18

Melocotón a la Parrilla, Queso de Cabra, Vinagre Balsámico Extra Viejo

TACOS & SANDWICHES

Tacos de Camarón \$19

Camarones en Tempura de Cerveza, Coleslaw de Wasabi, Crema de Aguacate, Pico de Gallo de Mango y Jalapeño

Club Sandwich de Pavo \$18

Pechuga de Pavo, Rebanadas de Aguacate, Tocineta Ahumada, Lechuga, Tomate, Cebolla, Mayonesa

Tacos de Costilla \$19

Costilla Braseada, Cilantro, Queso Fresco, Manzana Verde, Mayonesa de Chipotle

Sandwich Cubano \$18

Cerdo Asado, Jamón Dulce, Pepinillos Caseros, Queso Suizo, Mostaza Dijon

Hamburguesa de Queso Clásica \$21

Carne Angus Braseada, Queso Cheddar de Wisconsin, Lechuga, Tomate, Cebolla, Pepinillos Hechos en Casa

Tostada de Pulpo a la Brasa \$25

Mayonesa al Vino Blanco, Aguacate, Pico de Gallo, Tortilla de Maíz Azul

PLATOS FUERTES

Branzino \$33

Sellado al Sartén, Quinoa, Aguacate, Tomate Cherry, Vinagreta de Limón

“Anticucho” de Res \$38

Puré de Plátano Maduro Rostizado, Cebolla Encurtida, Mojo Caribeño

“Asopao” de Mariscos \$30

Arroz Caldoso, Camarones, Pescado, Mejillones, Pulpo, Aguacate y Lima

Pargo Frito Local \$32

Pargo Entero, Arroz Basmati y Habichuelas al Estilo Dominicano (Precio por libra)

Medio Pollo Deshuesado \$30

Estofado Criollo de Guandules, Tocineta y Aceitunas Verdes

Churrasco Estilo Gaucho \$35

Papas Rostizadas con Pimiento & Ajo, Chimichurri Argentino

POSTRES

Margarita de Sandía \$12

Tataki de Sandía, Hibiscus, Sorbete de Tequila y Sandía, Granizado de Tequila, Polvo de Chile

Helados y Sorbetes \$12

Sabores de Temporada

Tarta de Coco \$12

Relleno Cremoso de Coco, Coco Tostado, Crumble de Almendras, Helado de Café

Sticky Toffee Pudding \$12

Tarta de Dátiles, Crema de Baileys, Caramelo Toffee, Helado de Baileys

Plato De Fruta De Temporada \$10

Galleta de Chocolate y Pistacho \$12

Ganache de Pistacho y Chocolate Blanco, Chips de Chocolate con Leche, Helado de Pistacho

El 18% de impuestos y el 10% de propina no están incluidos. Si tiene alergias, avisenos ya que no se enumeran todos los ingredientes. Nos preocupamos por tu bienestar. Estamos obligados a decirle que el consume de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Por favor disfrute su tiempo con nosotros.

ARENA

BEACH CLUB

SALADS

Mango & Avocado Salad \$16

Local Avocado, Red Onion, Fresh Mango, Arugula, Cilantro, Lime, Olive Oil

Watermelon & Feta Salad \$16

Dominican Watermelon, Feta Cheese Local Citrus Segments, Watercress Greens, Sliced Red Onions, Sherry Vinaigrette,

Crispy Chicken Broccolini Caesar \$24

Baked Chicken Breast, Broccolini, Romaine, Garlic & Herb Crostini, Shaved Parmesan, Caesar Dressing

Add Chicken \$8 | Salmon \$10 | Shrimp \$10

Beach Club Salad \$18

Carrots, Beetroot, Quinoa, Arugula, Pinenuts, Feta Dressing, White Balsamic Vinaigrette

Greek Salad \$18

Feta Cheese, Cherry Tomato, Cucumber, Roasted Peppers, Kalamata Olives, Onions, Lemon-Oregano Dressing

APPETIZERS

Tuna Tartare \$20

Avocado, Cilantro, Crispy Plantain Chips, Citrus Ponzu

Peruvian Ceviche \$20

Diced Local Fish, Rocoto Peppers, Sweet Potato, "Cancha" Corn, Lime, Aji Amarillo

Porkbelly Guacamole \$22

Avocado Mash, Crispy Porkbelly, Lime, Corn Tortilla Chips

"Chicharrón Ceviche" \$20

Crispy Pork Belly, Jalapeño, Lime, Cilantro, Fried Yucca Bites

Crispy Calamari \$18

Buttermilk-Marinated Calamari with Wasabi Aioli

Chipotle BBQ Wings \$18

Chicken Wings, Homemade Guava-Chipotle BBQ Sauce

FLATBREADS

La Española \$18

Spanish Chorizo, Roasted Peppers & Marcona Almond Romesco, Manchego Cheese, Baby Arugula, Truffle Oil

Caliente Margarita \$18

San Marzano Tomato, Fresh Mozzarella, Spicy Infused Local Honey

Peach & Prosciutto Di Parma \$18

Grilled Peach, Goat Cheese, Extra Vecchio Balsamic Vinegar

HANDHELDS

Shrimp Tacos \$19

Beer Battered Shrimp, Wasabi Coleslaw, Avocado Crema, Mango & Jalapeño Pico de Gallo

Classic Turkey Club \$18

Turkey Breast, Sliced Avocado, Cherrywood Smoked Bacon, Mayo, LTO

Short Rib Tacos \$19

Braised Short Rib, Cilantro Leaves, Queso Fresco, Crispy Green Apple Slaw, Spicy Mayo

Miami Cuban \$18

Slow-Roasted Pork, Sweet Ham, Homemade Pickles, Swiss Cheese, Dijon Mustard

Old School Cheese Burger \$21

Griddle-Seared Angus Blend, Wisconsin White Cheddar, LTO, House-Made Pickles

Charred Octopus Tostada \$25

White Wine Mayonnaise, Avocado, Pico de Gallo, Blue Corn Tortilla

ENTREE

Branzino \$33

Pan-seared Branzino, Quinoa, Avocado, Cherry Tomato, Lime Vinaigrette

Beef "Anticucho" \$40

Roasted Sweet Plantain Puree, Pickled Onions

Seafood Asopao' \$29

Seafood Stew, Rice, Shrimp, Fish, Mussels, Octopus, Avocado, Lime

Local Fried Snapper \$32

Whole Snapper, Basmati Rice and Dominican Style Beans (Price per pound)

Boneless Roasted Chicken \$30

Creole Pigeon Peas Stew, Bacon, Green Olives.

Gaucha-Style Skirt Steak \$35

Paprika & Garlic Roasted Potatoes, Argentine Chimichurri

DESSERTS

Watermelon Margarita \$12

Watermelon Tataki, Hibiscus, Watermelon Tequila Sorbet, Tequila Shaved Ice, Chili Powder

Ice Creams And Sorbets \$12

Seasonal Flavors

Coconut Fudge Tart \$12

Creamy Coconut Filling, Toasted Coconut, Almond Crumble, Coffee Ice Cream

Sticky Toffee Pudding \$12

Date Tart, Baileys Cream, Toffee Caramel, Baileys Ice Cream

Seasonal Fruit Plate \$10

Chocolate Chip Cookie \$12

Pistachio White Chocolate Ganache, Milk Chocolate Chips, Pistachio Ice Cream

18% Of tax and 10 % gratuity are not included. If you have allergies please alert us as not all ingredients are listed. We are concerned for your wellbeing. We are obliged to tell you that consuming raw or undercooked meat, seafood or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please enjoy your time with us.

ARENA

BEACH CLUB

ENSALADAS

Ensalada Mixta De Granos Frescos \$18

Lentejas, Semillas de Granada, Berros, Cebada, Ralladura de Limón, Queso de Cabra, Vinagreta con Melaza de Granada

César de Pollo Crujiente con Brocolini \$24

Pechuga de Pollo al Horno, Brocolini, Lechuga Romana, Croutones de Pan de Masa Madre, Lascas de Parmesano, Aderezo César Citrico

Extras: Pollo \$8 | Salmón \$10 | Camarón \$10

Ensalada De Remolacha Asada \$18

Asada al Fuego, Mousse de Queso Azul Maytag, Aguacate, Pistachos Tostados y Glaseado de Vinagre Balsámico

Ensalada Capresa \$22

Tomate Heirloom, Burrata, Queso de Hoja Dominicano, Pesto de Cilantro y Menta, Reducción de Tamarindo y Balsámico

APERITIVOS

Cóctel de Camarón \$24

Camarones Jumbo, Ketchup Casero, Rábano Sandía Encurtido, Pepino

Aguachile Negro \$29

Hamachi, Tinta de Calamar, Chile Serrano, Limón, Cebolla Morada, Pepino, Tostada de Maíz

Steak Tiradito \$24

Striploin Wagyu Sellado, Crema de Aguacate, Wonton Crujiente, Ponzu de Macha

Pulpo Al Olivo \$29

Pulpo asado, Quinoa Crujiente, Puré de Aceitunas Kalamata

Albóndigas \$20

Sofrito de Tomate y Palitos Plátano Verdes Crujientes

Calamares Crocantes \$18

Calamares Marinados en leche con Aioli de Wasabi

DEL MAR

Pargo Local \$32

Arroz Basmati con Cilantro y Almendras Tostadas, Curry Rojo Tailandés con Coco

Filete De Branzino Al Horno \$33

Cuscús Israelí con Tomates Secados al Sol, Limón y Tomillo

“Asopao” de Mariscos \$30

Arroz Caldoso, Camarones, Pescado, Mejillones, Pulpo, Aguacate y Lima

King Salmón \$33

Estofado de Lentejas Francesas, Ensalada Provenzal

Camarones \$33

Camarones Salteados con Sabores Criollos Dominicanos, Moro de Frijoles Negros con Infusión de Coco

DE LA TIERRA

Medio Pollo Deshuesado \$30

Estofado Criollo de Guandules, Tocineta y Aceitunas Verdes

Rabo Encendido Con Chenchen \$33

Guiso de Rabo Cocido Lentamente con Chenchen de Maíz Dominicano

Short Ribs \$40

Pure de Papa con Chorizo y Queso Cheddar y Demi Glace de Vino Tinto

Churrasco al Estilo Gaucho \$42

Papas Asadas con Pimentón y Ajo, Chimichurri Argentino

Filet Mignon \$40

Pure de batata, Cebollas Crujientes en Reducción de Cabernet Sauvignon

GUARNICIONES \$ 8

Vegetales al Grill

Papas Asadas con Ajo y Pimentón

Papas Fritas Trufadas con Parmesano

Macarrones con Queso

Pure de Batata

Arroz Blanco

Habichuelas Rojas

Tostones de plátano verde

POSTRES

Margarita de Sandia \$12

Tataki de Sandía, Hibiscus, Sorbete de Tequila y Sandía, Granizado de Tequila, Polvo de Chile

Sticky Toffee Pudding \$12

Tarta de Dátiles, Crema de Baileys, Caramelo Toffee, Helado de Baileys

Helados y Sorbetes \$12

Sabores de Temporada

Plato De Fruta De Temporada \$10

Tarta de Coco \$12

Relleno Cremoso de Coco, Coco Tostado, Crumble de Almendras, Helado de Café

Galleta de Chocolate y Pistacho \$12

Ganache de Pistacho y Chocolate Blanco, Chips de Chocolate con Leche, Helado de Pistacho

El 18% de impuestos y el 10% de propina no están incluidos. Si tiene alergias, avisenos ya que no se enumeran todos los ingredientes. Nos preocupamos por tu bienestar. Estamos obligados a decirle que el consumo de carnes, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Por favor disfrute su tiempo con nosotros.

ARENA

BEACH CLUB

SALADS

Mixed Grain Salad \$18

Lentils, Pomegranate, Watercress, Barley, Lemon Zest Goat Cheese, Pomegranate Molasses Vinaigrette

Crispy Chicken Broccoli Caesar \$24

Baked Chicken Breast, Broccoli, Romaine, Garlic & Herb Crostini, Shaved Parmesan, Caesar Dressing

Roasted Beet Salad \$18

Fire Roasted Beet, Maytag Blue Cheese Mousse, Avocado, Toasted Pistachios, Balsamic Glaze

Caprese Salad \$22

Heirloom Tomato, Burrata, Dominican "Queso de hoja", Cilantro Mint Pesto, Tamarind Balsamic Reduction

Add Chicken \$8 | Salmon \$10 | Shrimp \$10

APPETIZERS

Shrimp Cocktail \$24

Housemade Ketchup, Jumbo Shrimp, Pickled Watermelon Radish

Black Aguachile \$29

Hamachi, Squid Ink, Serrano Pepper, Lime, Red Onion, Avocado, Corn Tostada

Steak Tiradito \$24

Seared Wagyu Striploin, Avocado Crema, Crispy Wonton, Macha Ponzu

Octopus \$29

Sous Vide & Charred Octopus, Crispy Quinoa, Kalamata Olive Puree

Dominican Meatballs \$20

Tomato Sofrito Stew, Crispy Plantains

Crispy Calamari \$18

Buttermilk Marinated Calamari with Wasabi Aioli

FROM THE SEA

Local Snapper \$32

Cilantro and Toasted Almond Basmati Rice, Thai Coconut Red Curry

Baked Branzino Filet \$33

Israeli Couscous with Sun Dried Tomatoes, Lemon & Thyme

Seafood Asopao' \$29

Seafood Stew, Rice, Shrimp, Fish, Mussels, Octopus, Avocado, Lime

King Salmon \$33

French Lentil Stew, Provençal Salad

Prawns \$33

Sauteed Prawns with Dominican Creole Flavors, Black Bean Moro with Coconut Infusion

FROM THE LAND

Boneless Roasted Chicken \$30

Creole Pigeon Peas Stew, Bacon, Green Olives.

Rabo Encendio Con Chenchen \$33

Slowly Cooked Oxtail Stew with Dominican Cracked Corn Pilaf

Short Ribs \$40

Chorizo & Cheddar Cheese Potato Mash, Red Wine Demi Glace

Gauche Style Skirt Steak \$42

Paprika & Garlic Roasted Potatoes, Argentine Chimichurri

Filet Mignon \$40

Sweet Batata, Crispy Onions, Cabernet Sauvignon Reduction

SIDE \$8

Grilled Seasonal Vegetables

Garlic and Paprika Roasted Potatoes

Truffle - Parmesan Fries

Macaroni and Cheese

Local Batata Puree

White Rice

Dominican Red Bean Stew

Crispy Tostones

DESSERTS

Watermelon Margarita \$12

Watermelon Tataki, Hibiscus, Watermelon Tequila Sorbet, Tequila Shaved Ice, Chili Powder

Sticky Toffee Pudding \$12

Date Tart, Baileys Cream, Toffee Caramel, Baileys Ice Cream

Ice Creams And Sorbets \$12

Seasonal Flavors

Seasonal Fruit Plate \$10

Coconut Fudge Tart \$12

Creamy Coconut Filling, Toasted Coconut, Almond Crumble, Coffee Ice Cream

Chocolate Chip Cookie \$12

Pistachio White Chocolate Ganache, Milk Chocolate Chips, Pistachio Ice Cream

18% Of tax and 10 % gratuity are not included. If you have allergies please alert us as not all ingredients are listed.

We are concerned for your wellbeing. We are obliged to tell you that consuming raw or undercooked meat, seafood or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please enjoy your time with us.