

dommo

Club Restaurant

Ensaladas

 Ensalada de sandía, tomate heirloom y feta

Vinagreta de vino rosado, albahaca

 Ensalada de verduras frescas, higos y jamón curado

Espinaca, rúcula, nueces caramelizadas, miel de romero, vinagre de jerez

Entradas frías

 Tartar de atún rojo

Espuma de wasabi y aguacate, salsa de soja, aceite de sésamo, brotes mixtos

 Foie gras a la plancha

Reducción de vino de oporto y puré de manzana, chips crujientes de manzana

Entradas Calientes

 Mix de espárragos

Espárragos verdes y blancos, huevo poché, puré de trufa blanca, panceta

Canelones de cangrejo

Queso ricotta, mantequilla, trufa negra, perejil

Crema

Crema de coliflor

Almendras, espuma de azafrán, crotones

Camarón jumbo y almejas



Platos Fuertes

Camarón envuelto en tocino

Espinaca, tomate deshidratado, almendra tostada, espuma de queso azul

Mero batata en salsa de mantequilla

Boniato, canela, verduras baby

Comer carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene un problema de salud.

 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 Platos son libres de gluten

 Platos picantes

 Contiene lácteos y/o huevos

Platos Fuertes

Camarón u8 en beurre blanc de azafrán

Papas fondant

Filete de res

Salsa de hongos porcini, zanahorias baby caramelizadas, puré de papa rústico

Costillar de cordero

Salsa de romero, dauphinoise de boniato, compota de cebolla

Tomahawk de 45 oz.

Mazorca de maíz con mantequilla, chimichurri, salsa demi-glace de vino tinto



Postres

Brownie especiado

Helado de vino tinto

Tarta de queso

Avellana, pistacho

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

Entradas

Polenta frita

Puré de coliflor y curry, espinaca salteada, papel de tomate, chips de ajo, salsa de pimiento

Arroz crujiente

Cremoso de guisantes, ragú de zanahoria, nuez, aceite verde y vinagreta de cítricos

Carpaccio de pera y remolacha

Rúcula, alcaparra frita, crumble de aceituna, crema de tofu con higo



Sopa

Crema de hinojo

Papa, puerro frito y aceite de perejil

Platos Fuertes



Portobello

Puré de zanahoria y arroz, edamame, verduras mixtas



Esfera de lenteja

Cuscús, frutos secos y salsa de tomate



Postres



Pastel de chocolate

Bizcocho de chocolate 100% vegano
con ganache de chocolate del 70%

Comer carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene un problema de salud.



Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada



Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)



Platillos son libres de gluten



finest

PUNTA CANA, DR