

Duke's Lobster & Seafood

ENTRADAS

🍷🍏 **Coctel de Camarón estilo Mexicano**
Con cilantro y cebolla morada

Calamares fritos crujientes
Anillos de calamar fritos, salsa de chile dulce

Pastel de Cangrejo
Con salsa tártara

ENSALADAS

🍷🍏 **Ensalada de Camarón**
Camarones caramelizados, semillas de sésamo, lechuga, aguacate y berro, aceite de olivo y vinagre de vino

🍏🌿 **Ensalada de Verduras**
Lechuga romana, espinaca tierna, zanahoria, cebolla morada, tomate, pepino, pimientos, crutones y vinagreta de escalonias

CREMAS Y SOPAS

🍷 **Crema de Cangrejo y Maíz**
En caldo de pescado, papa y cebolla

Bisque de Langosta
Cremosa y salteada de pulpa de langosta

PASTA Y ARROCES

Linguine

Con camarón y langosta a la mantequilla, queso parmesano

Spaguetti alla bolognese

Salsa de carne de res molida y tocino, champiñón y tomate

Risotto de Langosta

Al vino blanco y caldo de pescado, parmesano rallado

PLATILLOS PRINCIPALES

Salmón a la Parrilla

Filete de salmón perfumado al eneldo, salsa de vino Chardonnay al bísquet de langosta

🍎 Atún rojo

Steak de atún rojo al grill, tomates y espárragos asados, puré de papa y salsa chimichurri

🍷 Surf & Turf

Filete de res y cola de langosta al grill, salsa bernesa

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.

🍎 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🥛 Este platillo contiene lácteos o/y huevos

🌿 Son platillos libres de gluten

🌱 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

LANGOSTA

🍷 Thermidor

El clásico francés, crema, champiñones, escalonias, mostaza y estragón, gratinado

🍷 Meunière

A la sartén en mantequilla, salsa de la misma mantequilla con limón y perejil

🍏🍏 A la Plancha o al Vapor

Elija salsa y guarnición más abajo

Selección de salsas

🍷🍷 Salsa de Mantequilla con Limón
Mantequilla fundida con limón y sal

🍷🍷 Salsa de ajo al vino blanco
Ajo sofrito en mantequilla, vino blanco

🍷🍷 Béarnaise
Reducción de vino, pimienta negra y escalonia emulsionada en mantequilla

🍷🍷 Honey dijonnaise
Mostaza Dijón y miel de abeja

GUARNICIONES

🍷🍷 Papa Horneada
Papa al horno, crema con finas hierbas

🍷 Papas a la francesa

🍷🍏 Puré de papa

🍷🍏🍏 Vegetales a la parrilla

🍷🍏🍏 Arroz al vapor

🍷 Pasta en mantequilla de ajo

POSTRES

Chocolate bar

Barra de mantequilla de maní y chocolate de leche, bizcocho a la naranja y maní, salsa a la naranja y maracuyá

Tarta de Manzana

Servida con helado de vainilla

Fruta Tropical





Fruta de temporada y sorbete de limón

Helados

Selección o combinación de helado de plátano, ron y chocolate

Piña colada

Mousse de coco, mermelada de piña y ron, salsa chocolate

-
-  Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
 -  La proteína animal podrá ser sustituida por una de origen vegetal (Whole Food Plant-Based).
 -  Este platillo contiene lácteos o/y huevos
 -  Son platillos libres de gluten

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS

🍷 Textura de espinaca

Cebolla frita, chips de ajo, puré de coco, tomate deshidratado y pesto de arúgula

🍷 Croqueta de yuca

Yuca marinada en comino, plátano macho, salsa de guayaba picante

SOPA

🍷 Sopa de habas

Cebolla, tomatillo, hierba buena, nopales

ENSALADA

🍷 Tacos de salpicón de setas

Lechuga romana, setas, cilantro, rábano, jitomate, semilla de calabaza y habanero

PLATILLOS PRINCIPALES

🍷 Curry rojo

Tofu frito, elote baby, jengibre, cilantro, pimientos, tomate y arroz

🍷 Betabel mingon

Costra de semillas, arroz salvaje, quinoa, hongos silvestres y salsa de tamarindo con chipotle

POSTRES

🍷 Ferrero

Praliné de avellanas, chocolate amargo y frutos rojos

🍷 Mil hojas de chía y amaranto

Salsa diplomática, frutos rojos y maracuyá

CENA FAMILIAR

🍷 Camarones al Coco

Fritos y acompañados salsa de miel, mostaza y raíz fuerte

Dedos de Pollo

Empanados y fritos con salsa ranch

🍏 Ensalada de Vegetales

Ensalada de romana, espinaca tierna, zanahoria, cebolla roja, pepino, pimiento verde, crutones y vinagreta de escalonias

Bisque

Caldo cremoso de langosta y tomate, cubitos de langosta

🍷 Fettuccine Alfredo

Pollo, crema, mantequilla y queso parmesano rallado

🍷 Parrillada Mixta

Filete de mero, calamar y pulpo

Mantequilla de limón, aioli, salsa de miel, mostaza y raíz fuerte

Papas al horno, papas fritas y vegetales a la parrilla

Chocolate bar

Barra de mantequilla de maní y chocolate de leche, bizcocho a la naranja y maní, salsa a la naranja y maracuyá

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🍃 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

🍷 Son platillos libres de gluten

MENÚ DE NIÑOS

🍏🍷 Ensalada de lechuga crujiente y tomate
Con aderezo ranch al albahaca

🍷 Macarroni & cheese
Gratinada con salsa de queso gouda

Pollo a la parmegiana
Pechuga de pollo a la milanesa,
salteada y acompañada de salsa de tomate
y queso fundido, puré de papa

🍷 Sándwich de Queso a la Parrilla
Con queso cheddar al grill,
papas a la francesa

-
- 🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
 - 🍷 Este platillo contiene lácteos o/y huevos
 - 🍷 Son platillos libres de gluten


finest
PUNTA CANA, DR