

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 son 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 son libres de gluten

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADA FRÍA

🌱🍏 Coctel Vegetariano

Coctel de corazón de alcachofa y palmito, tomate, pepino, cebollas y cilantro fresco

ENSALADAS

🌱🍏 Ensalda Azul

Ensalada de queso azul, lechuga iceberg, tomate y aderezo de yogurt

🍏 Ensalada de Verduras

Lechuga romana, espinaca tierna, zanahoria, cebolla morada, pepino, pimiento verde, crutones y vinagreta de escalonias

SOPA

🌱🍏 Sopa de Papa

Crema de papa al caldo de vegetales y cebolla

PLATILLOS PRINCIPALES

🍏 Tagliatelle

Con guiso de champiñones con apio, zanahoria y cebolla entomatado

🍏 Jambalaya Vegetariana

Guiso de arroz y vegetales en caldo entomatado y condimentos cajún

🍏 Crepas

Rellenas de vegetales, frijoles y lentejas, gratinadas con queso mozzarella

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 vieira

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 son 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 son libres de gluten


finest
PUNTA CANA, DR