

# 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 Camarón jumbo**  
Cremosa y salteada de pulpa de camarón

## PASTA Y ARROCES

---

### Linguine

Con camarón jumbo y mejillón a la mantequilla, queso parmesano

### Spaguetti alla bolognese

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

### Risotto de Camarón jumbo

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 camarón jumbo

### Atún rojo

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

### Surf & Turf

Filete de res y camarón jumbo 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)

# CAMARÓN JUMBO

---

## 🍷 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 de Camarón jumbo

Cremosa y salteada de pulpa de camarón

## 🍷 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