



## ENTRADAS FRÍAS

### ● CARPACCIO ROJO

Atún y filete de res, salsa de chinola, soya, baby rúcula y cítricos

### ● RULO DE ARROZ

Pechuga de pollo y camarón, lechugas y juliana de vegetales con aderezo de cacahuate

## ENTRADAS CALIENTES

### ● PASTEL DE CANGREJO

Crocante de cangrejo moro y pork belly confitado, queso feta y aderezo de jengibre

### ● TEMPURA SHELL

Pez mantequilla y pollo en tempura, salsa ponzu, aderezo de picante suave con maíz asado y vegetales

## SOPAS

### ● CREMA DE LANGOSTA

Carne de langosta al vino blanco, papa brunoise, tocino y crema entera

### SANCOCHO DOMINICANO

Chicharrón de cerdo, crocante de camarón, yuca, plátano, papa, zanahoria, ajo y cilantro

## ENSALADAS

### ● ENSALADA CORAL

Rúcula, tomate cherry, camarón, filete de res y vinagreta de limón

### ● ENSALADA DE PORTOBELLO

Confitado con ajo, panceta y mejillones empanizado

## ARROZ Y PASTAS

### ● RISOTTO DE POLLO Y ATÚN

Setas, espárragos, vino blanco, queso azul y aroma de trufas

### ● FETTUCCINI

Camarones, arrachera y salsa de queso

● Son platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

● Este plato contiene lácteos o/y huevos

● Son platos picantes

● Son platos libres de gluten

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

## PLATILLOS PRINCIPALES

### • DÚO CROCANTE

Camarones coco, wonton brisket, salsa de piña habanero y hoisin

### • MAC & CHEESE

Con langosta y rib eye

### • SALMÓN Y PATO

Salsa de pimientos rojos, espárragos y papas de temporada

### • PULPO Y CORDERO

Marinados con adobo de achiote, salsa de vino y menta, papas a la parrilla, pimientos asados, rúcula, aceite de humo y sal

### • ATÚN MIGNON

Envuelto en tocino, puré de elote y bock choy, guisantes y salsa de jerez

### • TACO DE MERO Y RES

Mantequilla de limón, champiñones y puré de papa con ajo negro

### • RYB EYE Y CAMARÓN

Papas a la francesa, puré de ajo y mantequilla Cajún

## POSTRES

### • TARTA DE QUESO

Manchego y frutos del bosque

### • DECONSTRUCCIÓN DE PASTEL DE ZANAHORIA

### • CRÈME BRÛLÉE

De plátano y chocolate con menta fresca

• Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

• Este platillo contiene lácteos o/y huevos

• Son platillos picantes

• Son platillos libres de gluten

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

# 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

## PLATOS FUERTES

### ⌚ 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

● Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

⌚ Este platillo contiene lácteos o/y huevos

⌚ Son platillos picantes

✳ Son platillos libres de gluten



# MENÚ FAMILIAR

## ENTRADAS

### ❶ ENSALADA DE PORTOBELLO

(Bowl para compartir al centro de la mesa 4 pax)  
Confitado con ajo, panceta y mejillones  
empanizados

### ❷ ROLLO DE ARROZ

(Al centro de la mesa 1 por pax)

Pechuga de pollo y camarón, lechugas  
y julianas de vegetales con aderezo de  
cacahuate

### TEMPURA SHELL

(Al centro de la mesa 1 por pax)

Atún y pollo tempura marinados en  
salsa ponzu, aderezo de chipotle Y  
crujiente de maíz

## CREMA

### ❸ CREMA DE LANGOSTA

Carne de langosta al vino blanco,  
papa brunoise, tocino y crema entera

## A ELEGIR:

### MAC & CHEESE

Con langosta y Rib Eye

### ❹ ATÚN MIGNON

Envuelto en tocino, con puré de papa,  
espárragos a la mantequilla, tomates  
cherry tatemados y salsa de jerez

### ❺ PULPO Y CORDERO

Marinados con salsa de vino y menta,  
papas a la parrilla, pimientos asados,  
rúcula, aceite de humo y sal

## POSTRE

### ❻ Crème brûlée de plátano



El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

# MENÚ DE NIÑOS

## PASTAS

### ● MAC & CHEESE

Pollo y mejillones

### ● FETUCCINI

Camarones, arrachera y pesto

## CARNES

### ● HAMBURGUESA

De res con calamar frito y aros de cebolla

### ● DEDOS DE POLLO O PESCADO

Empanizado y con papas fritas

### ● QUESADILLA GIGANTE

Res, camarón y guacamole

## POSTRE

### ● DECONSTRUCCIÓN DE PASTEL

DE ZANAHORIA

● Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

● Este platillo contiene lácteos o/y huevos

● Son platillos picantes

● Son platillos libres de gluten

  
finest  
PUNTA CANA, DR