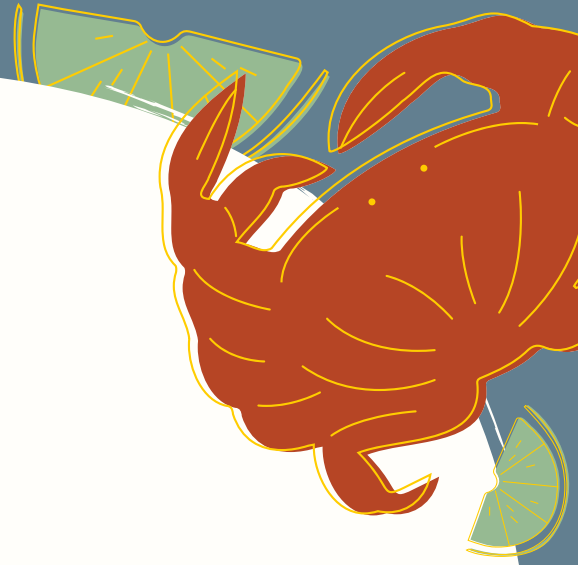




ENTRADAS FRÍAS

TARTAR DE ATÚN Y TUÉTANO

Atún en cubos, cebollín, cebolla morada, aceite de tuétano, ponzu de cítricos, alcaparras fritas, puré de aguacate y crotones de masa madre

AGUACHILE DE RIB EYE Y CAMARÓN POCHÉ

láminas de Ribeye sellado, camarón poché, caldo de aguachile, cebolla morada, pepino y aguacate

ENTRADAS CALIENTES

WRAP DE PULPO Y ARRACHERA

Aguacate, frijoles, queso mozzarella y salsa roja mexicana

PORK BELLY GLASEADO AL BOURBON Y CRAB CAKE
Pork belly glaseado al bourbon, pastel de cangrejo sellado, emulsión de mostaza en grano y manzana verde encurtida

ENSALADAS

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO Y AGUACATE

Salmon ahumado, aguacate, mezcla de lechugas, arúgula, pepino, prosciutto crujiente, vinagreta de limón y hierbas, nueces tostadas

SOPAS

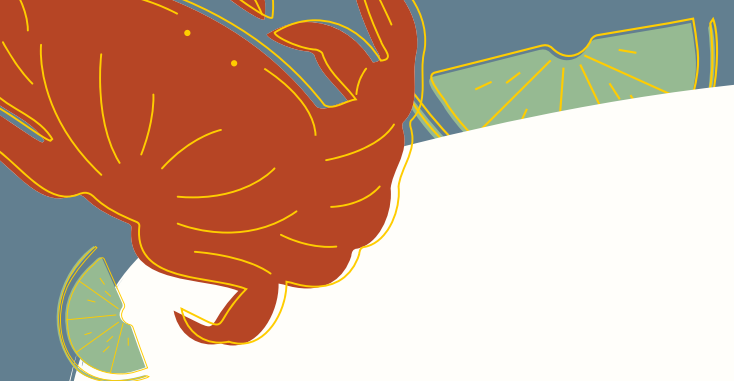
CLAM CHOWDER & PORK BELLY

Pork belly crujiente, papa, apio, clam chowder y hierbas frescas

BISQUE DE LANGOSTA CON WONTON DE SHORT RIB

Bisque de langosta cremoso, wonton al vapor de short rib y aceite de cebollín





ARROZ Y PASTAS

- ◉ **MAC & CHEESE**
Salsa de queso cheddar de la casa, con trozos de langosta y brisket confitado
- ◉ **PASTA CON CAMARÓN Y POLLO EN PESTO**
Camarones salteados, pechuga de pollo a la parrilla, pasta tagliatelle, pesto, queso Parmesano-Reggiano
- ◉ **RISOTTO DE AZAFRÁN CON MARISCOS Y PANCETA**
Risotto al azafrán, trozos de panceta frita, mezcla de mariscos salteados en mantequilla a las hierbas y queso parmesano

PLATOS FUERTES

- SHORT RIB BRASEADO Y FILETE DE SALMÓN**
Short rib de res braseado, salmón a la sartén, puré de coliflor, hongos silvestres y jugo de short rib
- ◉ **PETITE FILET Y STEAK DE ATÚN**
Petite filet Teres Major rostizado, steak de atún sellado, papas a la mantequilla, espárragos y salsa de pimienta verde
- ◉ **RIB EYE & CAMARÓN**
con papas fritas, puré de ajo y mantequilla cajún

POSTRES

- ◉ **CHEESECAKE DE NARANJA Y SALSA DE MORA AZUL**
- ◉ **TARTA DE PISTACHO Y FRAMBUESA**
Gelée de frambuesa, queso crema y frambuesas

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.

- 🍏 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- 🌾 Platos libres de gluten
- 🥛 Contiene lácteos y/o huevos
- 🌶 Platos picantes





MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS

- **TARTAR DE BETABEL Y HONGOS**
Betabel rojo horneado, hongos rostizados, salsa ponzu de cítricos, alcaparras fritas, crotones
- **BISQUE DE TOMATE**
Bisque de tomate rostizado, servido sobre un concasse de tomate y albahaca

PLATO FUERTES

- **MAC & CHEESE**
Queso cheddar a base de plantas, pasta macarrón, proteína de soya
- **RISOTTO DE AZAFRÁN Y VEGETALES**
Risotto de azafrán, vegetales de temporada rostizados, parmesano a base de plantas

POSTRES

- **CHOCO CACAHUATE**
Bizcocho de cacao, crema de mantequilla de cacahuete y ganache de chocolate al 70%

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.

■ Opción de origen vegetal (Food Plant-Based)



MENÚ DE NIÑOS

◉ MAC & CHEESE

◉ LINGUINI A LA MANTEQUILLA CON PARMESANO

Pasta linguini con mantequilla
y queso parmesano rallado

SALMÓN A LA SARTÉN

Salmón a la sartén y puré de coliflor

STEAK BITES

Petite filet sellados y puré de camote

◉ TARTA DE PISTACHO Y FRAMBUESA

Gelée de frambuesa, queso crema y frambuesas

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.

◉ Contiene lácteos y/o huevos



finest

PUNTA CANA, DR