



R E S T A U R A N T

Para compartir

TATAKI DE SALMÓN ahumado al natural con mango a la brasa	US\$13.00 / RD\$740.00
TARTAR DE ATÚN, caviar de lima y pan crujiente de algas	US\$11.00 / RD\$630.00
CARPACCIO DE RES con emulsión trufada, alcaparras y lascas de parmesano	US\$23.00 / RD\$1.310.00
CEVICHE LIMEÑO de mariscos y pescados	US\$11.00 / RD\$630.00
JAMÓN IBÉRICO de bellota y pan con tomate	US\$29.00 / RD\$1.655.00
STEAK TARTAR TRUFADO con piña y tostas de pan (Presentación en sala)	US\$18.00 / RD\$1.025.00
PICA-PICA FILIGRANA con mayonesa de mango	US\$17.00 / RD\$970.00

De la cuchara a tu boca

SANCOCHO AL ESTILO CATALONIA	US\$9.00 / RD\$515.00
CAZUELA DE MARISCOS DE TEMPORADA	US\$16.00 / RD\$915.00
	US\$24.00 / RD\$1.370.00
	US\$7.00 / RD\$400.00

Verde que te quiero verde

ENSALADA DE ATÚN en su conserva propia con cebolla y tierra de Kalamata	US\$12.00 / RD\$685.00
ENSALADA DE LANGOSTA con tomates Campari escabechados y timbal de aguacate y pepino	US\$20.00 / RD\$1.140.00
ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO, camarones y aguacate con vinagreta de piña y coco	US\$14.00 / RD\$800.00
MOSAICO DE VERDURAS AL GRILL con salsa de romesco	US\$12.00 / RD\$685.00

Arroces y pastas para no olvidar

RISOTTO VERDE con vegetales del cunco	US\$13.00 / RD\$740.00
RISOTTO DE CAMARONES en crema de auyama y pulpo de brasa	US\$17.00 / RD\$970.00
ARROZ MELOSO DE CALAMARES Y CAMARONES AL CARBÓN con alioli de calçots	US\$15.00 / RD\$855.00
PAPPARDELLE CON CAMARONES en salsa de Malibú, cebolla confitada, setas y crujiente de jamón ibérico	US\$15.00 / RD\$855.00
CANELÓN DE POLLO con bechamel de setas y trufa	US\$11.00 / RD\$630.00

Frescos del mar

LUBINA EN SALSA CREMOSA de mandarina, calabaza a la brasa y verduras al grill	US\$25.00 / RD\$1.425.00
CHILLO CON SALSA DE CAMARÓN y patatas panaderas	US\$22.00 / RD\$1.255.00
SALMÓN GLASEADO con aroma de Jack Daniel's	US\$20.00 / RD\$1.140.00
BACALAO AL JOSPER, papa encebollada y salsa de ajos asados	US\$22.00 / RD\$1.255.00
RODABALLO AL CARBÓN, batata con tomillo y vegetales al grill	US\$21.00 / RD\$1.200.00
LENGUADO RELLENO DE GAMBAS en salsa de almeja y espárragos trigueros	US\$78.00 / RD\$4.445.00
ATÚN AL CARBÓN con crema de cebolla y glaseado de vino blanco	US\$17.00 / RD\$970.00

A la brasa

ARRACHERA IMPORTADA	US\$18.00 / RD\$1.025.00
T-BONE 12 OZ	US\$26.00 / RD\$1.485.00
RIB-EYE 12 OZ	US\$30.00 / RD\$1.710.00
FILETE DE RES 7 OZ	US\$30.00 / RD\$1.710.00
CHURRASCO 8 OZ	US\$23.00 / RD\$1.310.00
DEGUSTACIÓN DE CORTES (T-bone, Rib-eye, churrasco y arrachera)	US\$37.00 / RD\$2.110.00

Recomendaciones del Chef

GAMBAS A LA BRASA con salsa suave de ajos	US\$15.00 / RD\$855.00
PULPO GALLEGO AL CARBÓN con puré de yuca y toques de oliva negra	US\$23.00 / RD\$1.310.00
LASAÑA DE HONGOS PORTOBELLO, salsa bechamel trufada y langosta a la parrilla	US\$22.00 / RD\$1.255.00
LECHÓN DOBLE COSTRA en su propio jugo con cremoso de coliflor y piña a la brasa	US\$19.00 / RD\$1.085.00
MELOSO DE TERNERA LAQUEADO en vino de Neiba y risotto rojo con ajetes	US\$28.00 / RD\$1.595.00

Para acompañar

Parmentier de patata trufada	US\$5.00 / RD\$285.00
"Tostones" de plátan	US\$3.00 / RD\$170.00
Yuca fregida	US\$3.00 / RD\$170.00
Bolets saltejats amb paprika i ceba	US\$5.00 / RD\$285.00
	US\$8.00 / RD\$455.00
	US\$6.00 / RD\$345.00