



MENÚ

Sencillamente Inolvidable

VIVE EL MOMENTO – DELEITA TU PALADAR.

Nuestro menú con un toque modernista, Siempre tratando de complacer los más exigentes paladares.

Palabras de Ferran Adria:

"La mejor receta que tenéis es la pasión."

ENTRADAS



<i>No.</i>	<i>Nombre</i>	<i>Descripción</i>	<i>Precio</i>
1	Sushi a la Aubergine	Sushi a la Aubergine (sin arroz) Berenjena, queso Philadelphia, ajo, salmón ahumado, jengibre encurtido, caviar	RD\$ 490.00
2	Picadera de salchichas	Picadera de salchichas con mostaza de la casa	RD\$ 460.00
3	Berenjena en tempura	Berenjena en tempura con crema queso Camembert salsa de tomates frescos	RD\$ 460.00
4	Ruedas de berenjena en tempura	Ruedas de berenjena en tempura con carne de res y salsa chili thai	RD\$ 475.00
5	Ruedas de berenjena con camarones	Ruedas de berenjena con camarones envuelto en tocineta	RD\$ 590.00

PLATOS PRINCIPALES



No.	Nombre	Descripción	Precio
6	Filete de res (importado)	Filete de res (importado) gratinado con Gorgonzola y Gouda, salsa de vino tinto, hongos frescos, aire de vino tinto BBQ, humo de mezquite.	RD\$ 845.00
7	Filete de res Aubergine	Filete de res, Wiener Schnitzel empanado con Panco y ajonjolí, salsa de espinaca y Ricota, reducción balsámica.	RD\$ 720.00
8	Ribeye Angus Choice	Ribeye Angus Choice (16oz) con salsa vino tinto y hongos frescos, humo de mezquite	RD\$ 1,495.00
9	Pechuga de pollo sous vide	Pechuga de pollo sous vide con Mozzarella perfumado con Tandoori Masala, con salsa de tomates frescos thai, asian spices, queso parmesano.	RD\$ 590.00
10	Pechuga de pollo Teriyaki	Pechuga de pollo Teriyaki en Panco.	RD\$ 520.00
11	Mar y tierra	Pechuga de pollo relleno con camarones y tocineta, crema de leche con paprika y hongos frescos.	RD\$ 795.00
12	Tilapia rellena con salmón ahumado	Tilapia rellena con salmón ahumado Cocido sous vide empanado en panco y ajonjolí, salsa de espinaca, mermelada de jengibre, caviar, aire de Hondashi con limón.	RD\$ 880.00
13	Filete de salmón ahumado	Filete de salmón ahumado con crema de espinaca, caviar, salsa regaliz, Nori silvestre pacífico, humo de mezquite.	RD\$ 895.00
14	Rabo de cocodrilo	Rabo de cocodrilo en hoja de arroz, salsa al ajillo, Won Ton	RD\$ 1,295.00
15	Camarones al ajillo	Camarones al ajillo, Vino blanco, tomates secados, ñoquis de yuca, ajo negro y hongos frescos.	RD\$ 840.00
16	Lasaña de berenjena	Lasaña de berenjena con pechuga de pollo y camarones gratinada con queso Gouda.	RD\$ 820.00
17	Lasaña de berenjena veggie	Lasaña de berenjena veggie Gratinada con queso Gouda.	RD\$ 580.00

ACOMPAÑANTES:

Puré de yuca ahumado, ñoqui de yuca o papas salteadas

PLATO PARA NIÑOS (MENOS DE 12 AÑOS)



<i>No.</i>	<i>Nombre</i>	<i>Descripción</i>	<i>Precio</i>
17	Pechuguitas de pollo en panco	Pechuguitas de pollo en panco, ñoquis de yuca con Mozzarella.	RD\$ 290.00

POSTRES



<i>No.</i>	<i>Nombre</i>	<i>Descripción</i>	<i>Precio</i>
a.	Strudel de manzana	Strudel de manzana con cranberries y crema de vainilla.	RD\$ 340.00
b.	Helado de aguacate	Helado de aguacate con puré de fresas y frutas secas	RD\$ 360.00
c.	Helado de vainilla	Helado de vainilla con polvo de Nutella y jarabe de chocolate y agave.	RD\$ 420.00
d.	Pastel de tres nueces	Pastel de tres nueces con chantilly de frutas.	RD\$ 440.00
e.	Tarta Schwarzwälder	Tarta Schwarzwälder (selva negra) en un vaso.	RD\$ 480.00