

BISTRO

DESAYUNO

7:00 – 10:30 AM

Café americano, té y jugos naturales
Canasta de panes tostados, bollería dulce y galletas saladas

Entrantes

Frutas dominicanas a elección

Melón, sandía, papaya, piña, chinola

Tazón de cereales con leche o yogurt
(Corn flakes, Zucarias, Nesquik o granola)

Tostada integral

Con crema de hierbas, vegetales
Y queso crema criolla

Tostada francesa con frutos rojos

Servida con crema chantilly y toque de canela

Cupcake de zanahoria

Servido con crema chantilly

Camembert, tomate y prosciutto

Rebanada de pan con tomate y prosciutto en
lascas

Quinoa con coco

Leche de almendra, frutas y miel

Waffle

Servido con dulce de leche, Nutella o
frutas del día

Embutidos y quesos

Prosciutto crudo, quesos de hojas y manchego

Platos Calientes

Huevos a su estilo

Servidos con pan de campo y tocineta crocante

Jamón de Pavo

Calabacín y jamón a la plancha

Sándwich con queso mozzarella fundido

Tostada con jamón grillados
Huevo frito y gratinado con queso cheddar

Pancake Doble

Servido con sirope de guineo o simple

Omelet al gusto

Clásica tortilla de huevos con jamón y queso o
vegetales del día

Revuelto de clara de huevos y petit pois

Con pimientos asados, papas y guisantes

Clásico Mangú Criollo

Puré de plátano, salami al grill, queso frito, cebolla y
huevo frito

Avena dominicana con coco natural

Canela, casabe orgánico y leche

**Huevo poché servido con salteado de tomate
fresco y un tope de hierba**

Cocido con aceite y hierbas frescas

**Salchicha frita sobre papa salteada
y salteado criollo**

Salchicha estilo Samaná con salsa de tomate

BISTRO

CENA

6:30 – 10:30 PM (M / J / S / D)

Para Compartir

Accras de bacalao en salsa agridulce	US\$ 14
“Sinfonía de Ceviche” especialidad del Chef	US\$ 23
Gazpacho de maíz, aceite de trufa blanca y palomitas de maíz	US\$ 14
Mini tostada brioche, servido con brotes y caviar rojo y negro	US\$ 14
Queso de cabra frito con mermelada de higos al vino tinto y especias	US\$ 13

Entradas

Crema de plátano con camarones de la costa y chutney de cebolla con vinagre de frambuesa	US\$ 18
Ravioli de camarones servido con cappuccino tibio de hongos porcini y nueces tostadas	US\$ 26
“Hummus” Sublime con variedad de vegetales en textura	US\$ 14
Queso Burrata con alcachofas salteadas servido con jamón serrano, petit pois y albahaca	US\$ 16
Pulpo a la parrilla sobre rodajas de papa y zanahorias servido con salsa alioli	US\$ 17
Crema de calabaza, zanahoria y calabacín con toque de leche pera, uvas pasa y licor de menta	US\$ 14
Bouillabaise tradicional, sopa de pescado y mariscos	US\$ 17
Ensalada fresca del jardín con lechuga, zanahoria, rúcula, tomate, aguacate y vinagreta	US\$ 13

Principales

Pechuga de pavo rellena de frutas, salsa de arándanos con rostí de papas y verduras babé	US\$ 26
Ribeye a la plancha servido con salsa de pimienta y papas cambray	US\$ 43
Medallón de ternera importada, servida con vainitas, batatas y salsa de miel y mostaza	US\$ 26
Filete Mignon de ternera, sobre cama de puré de brócoli, jengibre y jugo de anís	US\$ 48
Gnocchi de plátano pinto con ragout de cordero, lamina de queso y crema perfumada con trufa	US\$ 23
Filete de chillo fresco, servido con crema de coliflor y maní salteados con salsa de soya	US\$34
Filete de chillo al Jospé y camarones crocantes de coco frito sobre risotto de vegetales	US\$ 26
Camarones estilo “Maitre Hotel” flambeados a la sambuca servido con puré de papa violeta	US\$ 30
Filete de Atún importado servido con puerro y vainitas con salsa agridulce y pistacho	US\$ 21
“Pasta de la Casa”, a la elección: spaghetti, fettuccini, penne, orecchiette	US\$ 19

BISTRO

NUESTROS POSTRES

Alfajor Relleno de Dulce de Leche

US\$ 13

Dulce de leche, pera al vino tinto y helado de pistacho

Frutas del Día

US\$ 13

Acompañado con sorbete de mango y crotones de chocolate

Buñuelos de Guineo

US\$ 10

Helado de fresa, mermelada de tomate y migas de galleta Oreo

Mousse de Chocolate

US\$ 10

Sabor a jengibre de Las Galeras, tope de frutos rojos y semilla de cacahuil caramelizada

Copa de Helado de dos Sabores

US\$ 12

Con jarabe de menta y crocante de cacao

Pastel de Zanahoria

US\$ 12

Servido con canela en polvo, cacao Criollo y jarabe de jeche