

# 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 Jospier 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 jeché