

RECOMENDACIONES DEL CHEF

TOSTÓN CON OSSOBUCO  
RD\$415.00

Finos tostones crocantes, ossobuco mechado, alioli de cilantro y pico de gallo.

TACOS DE PLATANOS MADUROS  
RD\$425.00

Masa de plátano maduro, pork belly glaseado y encurtido de repollo.

CEVICHE DE COCO  
RD\$675.00

Pescado en salsa de tigre verde, leche de coco y cilantro.

BURRATA ESPECIAL  
RD\$895.00

Higos a la plancha, jamón serrano, rúcula, reducción balsámico y aceite de trufa.

CANELONES DE SALMÓN AHUMADO  
RD\$625.00

Salmón ahumado en casa, pesto de cream chesse, gratinado con mozzarella y parmesano.

RAVIOLIS DE CAMARONES  
RD\$675.00

Rellenos de camarones, beurre blanc de salvia, espuma de tomillo, tocineta crocante.

CARRILLADA CON TORTELLINI DE BATATA  
RD\$825.00

La receta de la abuela, carrilladas estofadas a larga cocción, beurre blanc cítrica, aire de parmesano.

RIBEYE DE CERDO  
RD\$995.00

Pastel de papa con bacon, chimichurri y demiglace.

PULPO AL GRILL  
RD\$950.00

Emulsión de guisantes y cítricos.

CANILLA DE CORDERO  
RD\$1,295.00

Cordero braseado largas horas, puré de papas y zanahorias glaseadas.

DORADA ASIATICA  
RD\$1,300.00

Dorada a la plancha, kimchi, jalapeño, aceite asiático y cilantro fresco.

TENDERLOIN ESPECIAL  
RD\$1,350.00

Pastel de papa con bacon, hongos shiitake, demiglace y toques cítricos.