

◇◇◇ 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 ASIÁTICA

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.