

ENTRADAS

Bruschettas

Pan baguette dorado, betún de queso crema y cabra, jalea de tomates salada, jamón serrano, vinagreta de cítricos, sal de cítricos.

Croquetas de Pollo

Crujientes y suaves, acompañadas de alioli casero.

Spring Roll

Rellenos de flat meat, con salsa de ostión, vegetales al wok y alioli de pimientos.

Tacos de Plátanos Maduros

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

Berenjena Parmesana

Mozzarella fresca y grana padano.

Provoleta Ahumada

Pomodoro, salsa criolla y orégano fresco.

Tacos de Carnitas

Carnitas de cerdo estilo Michoacán, cebolla encurtida, salsa taquera.

Ravioli de Cochinillo

Rellenos de cochinillo confitado, queso de cabra y cebollas caramelizadas en salsa de salvia y tocineta crocante.

Chorizo al Vino

Salteados al vino tinto y pan artesanal.

Croquetas de Jamón Ibérico

Tostón con Ossobuco

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

Empanadas de Yuca Artesanal

Masa crocante de yuca artesanal, rellena de ropa vieja, queso manchego y alioli de chipotle.

St. Louis Tacos

Costillas laqueadas en miel asiática, envueltos en lechuga crocante, terminadas con puerro, ajonjolí, ajo crocante y tocineta.

Carpaccio de Res

Finas láminas de res con vinagreta de parmesano, rúcula y quinoa crocante, con pan tostado.

Nori Tacos de Camarones

Camarones tempura en salsa rosada, cebolla encurtida, cilantro y toques de limón.

Ceviche Clásico

Al estilo peruano con aguacate, batata quemada a la naranja y chips de plátanos.

Dumplings de Camarones

Rellenos de camarones, terminados a la planchasobre salsa hindú y toques de albahaca.

Tartar de Atún

Dados de atún curados y marinados, emulsión de ostión, toques de ajos, rábanos, helado de aguacate, tostadas de arroz inflado.

Pulpo al Carbón

Importado, terminado a la brasa, yuca al carbón, papa cóctel, hongos portobellos, ensaladita de rúcula y alioli anticuchero.

SOPAS Y CALDOS

Sopa de Lenteja

De cocción larga, con chorizo y costilla de cerdo ahumada.

Caldo Estilo Taberna

Concentrado de sabores y aromas, un clásico de la casa.

ENSALADAS

Ensalada César

Lechuga romana, tocineta, pollo a la parrilla, parmesano y aderezo césar del chef.

Ensalada Angus Beef

Lechuga, tenderloin a la parrilla, cebolla, aguacate, tocineta, maíz asado, croutons, pimientos rostizados y aderezo parrillero de la casa.

Burrata

Salsa pasatina, tomates locales, hojas mixtas, vinagreta de yuzu y miel, sal de cítricos.

ARROCES

Risotto de Hongos Porcini

Sobre Carpaccio de Res.

Risotto del Campo

Risotto al limón con medallón de filete de res en salsa de champiñones.

Arroz Oriental

Concón de arroz oriental, setas a la parrilla, tenderloin al wok envuelto en salsa de ostión, huevos onzen crocantes y texturas de aguacate.

Concón de Lomo Saltado

Rollo de arroz crocante, Ragú de lomo saltado y alioli de cilantro.

Concón de Camarones

Rollo de arroz crocante, camarones en salsa de coral, parmesano, maíz dulce, guisantes y edamame.

Concón de Pato

Rollo de arroz crocante, pato confitado, cerveza negra y cilantro.

Socarrat de Chicharrón

PASTAS
Penne • Lingüinis • Espaguetis

Amatricichia

Tocineta ahumada, salchicha, cebolla, vino tinto y parmesano.

Pasta Taberna

Jamón serrano, trufa, crema de leche y rúcula.

Penne al Vodka con Salmón

Salmón mediterraneo en salsa marinera de tomates frescos y tomillo.

Canelones de Salmón Ahumado

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

Pasta Pepe

Pasta aglio e olio, tenderloin y parmesano.

Pasta con Pesto y Camarones

Pasta a elección, con pesto de albahaca y parmesano, acompañada de camarones.

PESCADOS Y MARISCOS

Camarones al Sartén

Camarones salteados con ajo, acompañado de una crema de coliflor, salsa de ostion y alcaparras.

Salmón, Brasa y Miso

Salmón a la parrilla con salsa de miso, coco y miel, acompañado de arroz estilo marroquí.

Chillo al Horno

Chillo al vapor terminada en mantequilla mediterránea con vegetales de estación.

Chillo al Sartén

Salsa romesco, mojo de alcaparras y limón curado, kale asada.

Chillo Japonés

Aderezo asiático, risotto de hongo shitake, zanahorias bebes y palmitos.

CARNES Y AVES

Solomillo Taberna

Filete de cerdo a la parrilla con mil hojas de papas y salsa de cochinillo.

Cerdo Borracho

Panceta de cerdo cocida lentamente y terminada crujiente, puré de batata, salsa de cerveza y cebollines encurtidos.

Carrillada de Cerdo

En vino tinto, puré de cepa de apio rústico, ensalada de rúcula con manzana.

Pechuga de Pollo Rellena

De jamón serrano y mozzarella en salsa cuatro quesos.

Mongolian Pepe

(Certified Angus Beef) Tenderloin salteado, pimientos, puerros, semillas de sésamo, salsa agri dulce y arroz blanco.

Ossobuco de Res

Cocción de 15 horas en sus jugos, ñoquis deyuca en salsa cuatro quesos gratinada.

Costillas De Cerdo

Cocidas a baja temperatura, a la parrilla y laqueadas en bbq tailandesa, puré de cepa de apio y ensalada de estación.

Tenderloin

A la parrilla, con papas francesas.

Salsas:

Roquefort • Mostaza • Pimienta • Hongos

Chivo Taberna

Acompañado de arroz meloso y pesto de cilantro.

Tenderloin Añejado

Puré de papa y yuca, au jus de res, espinaca salteada.

Tenderloin al Grill

Cocido a baja temperatura en su jugo, terminado a la parrilla servido con puré de cepa de apio, puerro y esparrago asado, cebolla ahumada y semillas de mostaza encurtida.

Picaña

Acompañado de su guarnición de preferencia.

Flat Meat Chifero

(Certified Angus Beef) A punto, acompañado de espinacas, salsa chifera y arroz oriental.

Ribeye 16 Oz

(Certified Angus Beef) Acompañado de mil hojas de papas y espinacas salteadas.

Salsas:

Roquefort • Mostaza • Pimienta • Hongos

Ribeye Tomahawk 32 Oz

(Certified Angus Beef) Acompañado de papas baby y ensalada de rúcula silvestre. (Preguntar Disponibilidad)

GUARNICIONES

RD\$275.00

Concón con Maíz y Longaniza

Puré Cepa de Apio

Papas Francesas

Puré de Papa

Vegetales Salteados / Parrilla

Papas Fritas

Puré de Yuca

Papas a la Crema

Arroz Blanco

Risotto Parmesano