

## ◇◇◇ 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 repollo.

### 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, envueltas 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 plancha sobre 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 portobello, 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



### Amatrichicha

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

### Pasta Taberna

Jamón serrano, trufa, crema de leche y rúcula.

### Penne al Vodka con Salmón

Salmón mediterráneo 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.



Impuestos no incluidos

# ◇◇ 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 ceba 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 agridulce y arroz blanco.

## Ossobuco de Res

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

## Costillas De Cerdo

Cocidas a baja temperatura, a la parrilla y laqueadas en bbq tailandesa, puré de ceba 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 ceba 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 de Yuca

Puré Ceba de Apio ◆

◆ Papas a la Crema

Papas Francesas ◆

◆ Arroz Blanco

Puré de Papa ◆

◆ Risotto Parmesano

Vegetales Salteados / Parrilla ◆

Papas Fritas ◆