



RESTAURANT & LOUNGE

ENTRADAS

CAPONATA // 400

Berenjena Frita, Cebolla, Apio, Salteados en Salsa de Tomate con Vinagre Balsámico, Pan Casero

CREMA DE MAÍZ // 425

Maíz Dulce, Puerro Frito, Hoja de Arroz, Yema de Huevo

CHICHARRÓN // 525

Chicharrón Cerdo Frita, Guacamole, Chips de Yuca y Plátano

CALAMARES // 500

Calamar del Atlántico Guisado en su Tinta con Ajo, Ají Morrón, Perejil y Vino Blanco

TOSTONES DEL MAR // 525

Ceviche de Camarones con Pepino, Cebolla, Cilantro y Aguacate, Servido sobre Tostones con una Cálida Salsa de Maracuyá

TARTAR DE ATÚN // 500

Tartar de Atún Servido con Aguacate, Mango, Especies Asiáticas y Chips de Plátano

MAHI-MAHI CEVICHE // 525

Ceviche Fresco de Mahi-Mahi con Pimientos, Cebolla Roja, Cilantro, Limón, Leche de Tigre y Chips de Plátano.

ENSALADA CÉSAR // 450

Lechuga Romana, Aderezo César Cremoso Hecho en Casa, Chicharrón, Crutones y Queso Parmesano (Agrega Pollo +150, Camarones +200)

ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y REMOLACHA // 500

Rúcula, Lechuga Romana, Queso de Cabra, Nueces Caramelizadas, Remolachas, Aderezo de Vinagre Balsámico

ENSALADA DE MANGO Y CAMARONES // 550

Camarones Salteados Ajo con Lechuga Romana, Rúcula, Mango, Cebolla Roja y Aderezo de Mostaza y Miel

SANDWICHES

COLIBRÍ BURGER // 625

8oz de Carne Angus, Queso Cheddar, Tocino, Tomate, Lechuga, Pepinillos en Pan Artesanal Horneado en Casa, servida con Papas Fritas

HAMBURGUESA DE POLLO FRITO // 625

Pollo Frito, Lechuga Romana, Pepinillos, Alioli de Ajo en Pan Artesanal Horneado en Casa, servida con Papas Fritas

SÁNDWICH CUBANO // 575

Cerdo Asado, Jamón, Queso, Pepinillos y Mostaza en Pan Artesanal Horneado en Casa, servida con Papas Fritas

SÁNDWICH DE MORTADELA // 575

Mortadela Italiana, Queso Mozzarella, Pesto y Aceite de Oliva, servida con Papas Fritas

TRÍO DE TACOS / 500

Tacos de Pollo a la Parrilla en Tortillas de Maíz con Pico de Gallo, Guacamole, Lechuga y Crema Agria (Pescado +125, Camarones +200)

PASTAS Y RISOTTOS

PENNE CAPRESE // 675

Pasta Penne con Tomates Frescos, Queso Mozzarella, Pesto, Pollo a la Parrilla

LINGUINI CON CAMARONES Y SHIITAKE // 950

Linguini Con Camarones, Hongos Shiitake, Puerro y Salsa de Soya con Naranja y Sésamo

FETTUCCINE CON SALMÓN Y LIMÓN // 925

Fettuccine Artesanal, Salmón Fresco, Crema de Limón y Ajo

RISOTTO DE RES Y HONGOS // 975

Arroz Arborio, Filete de Res, Hongos Frescos, Queso Parmesano

RISOTTO DE CAMARONES // 995

Arroz Arboreo, con Camarones, Mousse de Aguacate, y Picadillo de Vegetales y Mango

ENSALADAS



RESTAURANT & LOUNGE

DE LA PARRILLA

BANDERA DOMINICANA // 650

Pollo guisado o a la parrilla en salsa Criolla, Arroz Blanco, Habichuelas, Ensalada, Tostones Verdes

COSTILLAS BBQ // 795

1 Libra de Costillas Cocidas Lentamente con Salsa BBQ Casera, Ensalada de Col, servica con Papas Fritas

FILETE WELLINGTON // 1295

Filete Angus Envuelto en Hojaldre con Jamón Curado y Hongos Frescos, Acompañado de Ñoquis de Papa Fritos con Tomate y Ensalada de Hojas Verdes

CHURRASCO // 1400

Filete de Angus con Chimichurri de Albahaca, Arroz con Tocineta y Maiz Ensalada y Tostones

RIB EYE // 1700

12 oz de Rib Eye Angus Prime a la Parrilla, Puré de Papa con Ajo y Trufa, Ensalada de Rúcula con Parmesano

DEL MAR

CAMARONES CRIOLLOS // 850

Camarones con Salsa Criolla, Ensalada Verde, y Tostones con Ajo

SALMÓN A LA PARRILLA // 925

Salmón Chileno con Crema de Limón y Ajo, Quinoa Tricolor Salteada con Vegetales

ATÚN MEDITERRÁNEO // 950

Atún con Salsa de Alcaparras, Aceitunas y Romero, Mezcla de Lechugas, Vegetales a la Parrilla

MAHI-MAHI // 975

Mahi-Mahi con Salsa de Curry Amarillo Thai, Vegetales de Temporada, Arroz con Sésamo y Puerro

LANGOSTA // 1395

Langosta por Libra Preparada a tu Gusto, con Dos Acompañamientos a Elección

PESCADO DEL DÍA // 975

Consulta con tu Mesero el Pescado del Día; la Creación del Chef te Sorprenderá

POSTRES

PASTEL TRES LECHES // 350

Pastel Tres Leches a nuestro estilo, con Helado Artesanal Hecho en Casa

CHEESECAKE // 400

Cheesecake Estilo Nueva York

PANNA COTTA // 350

Panna Cotta con tu elección de Maracuyá o Frutas Frescas

HELADO ARTESANAL HECHO EN CASA // 325

Pregunta por Nuestros Helados Artesanales Hechos en Casa; nuevos sabores cada semana

BEBIDAS FRÍAS

LIMONADA // 150

TÉ HELADO // 150

PERRIER // 200

RED BULL // 200

AGUA // 60

GATORADE // 150

SODAS // 100

(COKE, SPRITE, CLUB SODA)

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ DOMINICANO // 100

LATTE // 150

ESPRESSO // 125

CHOCO CALIENTE // 150

CAPUCHINO // 150

TÉ // 125



RESTAURANT & LOUNGE

CÓCTELES

SANGRIA // 300

Vino Tinto, Brandy, Jugo Cítrico, Jarabe de Canela, Amargo

CUBA LIBRE // 200

Brugal Anejo Ron, Coca Cola, Limón Natural, Amargo de Angostura

CAIPIRINHA // 250

Cachaca, Limón Natural, Jarabe Simple

DAIQUIRI // 300

Brugal XV Ron, Limón Natural, Jarabe de Demerara

MARGARITA // 350

Cazadores Blanco Tequila, Cointreau, Limón Natural, Jarabe de Agave, Tajin

BLOODY CAESAR // 400

Vodka Tito's, Clamato, Sal, Pimienta, Salsa Worcestershire

PISCO SOUR // 300

Pisco, Jugo de Limón Fresco, Claras de Huevo, Amargos de Angostura

CARAJILLO // 400

Mezcal, Licor 43, Espresso, Jarabe de Demerara, Naranja

MOJITO // 250

Barcelo Blanco Ron, Limón Natural, Jarabe Simple, Menta Fresca

MOSCOW MULE // 375

Tito's Vodka, Ginger Beer, Limón Natural

PINA COLADA // 400

Ron Barceló Blanco, Bourbon, Piña Fresca, Crema de Coco, Amargos de Angostura

NORTH COAST LIMONADA // 375

Tito's Vodka, Limón Natural, Agua con Gas, Jarabe Simple, Menta Fresca

NEGRONI // 350

Ginebra Tanqueray, Campari, Vermut Rojo, Amargos de Angostura, Naranja

MARTINI // 400

Tanqueray Ginebra, Dry Vermut, Amargo de Naranja

OLD FASHIONED // 400

Maker's Mark Bourbon, Jarabe de Demerara, Amargos de Angostura, Limón y Limón Verde

SPRITZ

TROPICAL APEROL SPRITZ // 375

Aperol, Puré de Maracuyá, Prosecco, Soda

HUGO SPRITZ // 350

St-Germain Elderflower Liqueur, Prosecco, Soda, Menta

FRENCH 75 // 375

Ginebra Bombay Sapphire, Jugo de Limón Fresco, Jarabe Simple, Prosecco

SPRITZ DE PINA Y COCO // 400

Ron de Coco, Jugo de Piña, Prosecco, Soda, Coco Tostado

CITRUS NEGRONI SPRITZ // 400

Ginebra Bombay Sapphire, Campari, Vermut Dulce, Prosecco, Soda

MOCKTAILS

COLIBRÍ SUNSET // 225

Mermelada de Frutas Rojas, Ginger Beer, Limón Fresco, Albahaca Fresca
425

SPRITZ DE HIBISCO // 200

Flores de Hibisco Secas, Jugo de Limón Fresco, Jarabe de Agave, Soda

PASION DE COCO // 225

Puré de Maracuyá, Leche de Coco, Jugo de Limón Fresco, Soda

SMOOTHIES // 225

Verde, Berries Mixtos, Tropical

JUGOS FRESCOS // 150

Naranja, Limón, Pina, Mango, Chinola, Sandia

BURBUJAS

FALCER PROSECCO // 350 copa | 1600 botela

Sedoso con aromas de manzana golden delicious, pera y flor de acacia

MASCHIO PROSECCO // 550 copa | 2400 botela

Seco, fresco y atrevido con sabores de durazno fresco y granos de pimienta

HENKEL ROSE // 400 copa | 2200 botela

Dulce con durazno, frambuesa, manzana y toques de cáscara de naranja



RESTAURANT & LOUNGE

CERVEZA

PRESIDENTE // 200
BOHEMIA // 200
MODELO // 250
CORONA // 250
HEINEKEN // 250
SMIRNOFF ICE // 300

TEQUILA

CAZADORES BLANCO // 400
CAZADORES RESPOSADO // 400
CAZADORES ANEJO // 400
CASAMIGOS ANEJO // 900
DON JULIO BLANCO // 1000
400 CONEJOS MEZCAL // 450

LICORES Y APERITIVOS

APEROL // 250
CAMPARI // 315
LIMONCELLO // 300
LICOR 43 // 350
ST. GERMAIN ELDERFLOWER // 350
BAILEY'S // 325
DISARONNO // 400
GRAND MARNIER // 700
COINTREAU // 400
KAHLUA // 275
JAGGERMEISTER // 350

RON

BARCELO BLANCO // 200
BARCELO IMPERIAL // 250
BRUGAL ANEJO // 175
BRUGAL XV // 200
BRUGAL DOBLE RESERVA // 250
BRUGAL 1888 // 500
MALIBU COCONUT // 250

WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK // 550
JOHNNIE WALKER DBL BLK // 600
JOHNNIE WALKER GOLD // 800
OLD PARR // 450
JACK DANIELS // 400
CHIVAS REGAL 12 // 525
JAMIESON // 400
DEWARS KING // 450

VODKA

TITO'S // 425
GREY GOOSE // 485
BELVEDERE // 550

GINEBRA

TANQUERAY // 430
BOMBAY SAPPHIRE // 415
HENDRICKS // 650

BRANDY & COGNAC

HENNESSY V.S. // 600
HENNESSY WHITE PURE // 1000
HENNESSY V.S.O.P. // 1500

VINOS

TINTO

Vina Maipo Cabernet Sauvignon
275 glass / 1235 bottle
Lopez de Haro Crianza 1685
Josh Legacy Red Blend 2700
Robert Mondavi Pinot Noir 2575
Marques de Riscal Tempranillo
4000

BLANCO

Vina Maipo Sauvignon Blanc
275 glass / 1235 bottle
Santa Margherita Pinot Grigio
2580
Matua Sauvignon Blanc 2965
Martin Codax Albarino 2550

BEBIDAS FRÍAS

LIMONADA // 150
TÉ HELADO // 150
PERRIER // 200
RED BULL // 200
GATORADE // 150
SODAS // 100
(Coke, Sprite, Club Soda,)
AGUA // 60

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ DOMINICANO // 100
ESPRESSO // 125
CAPUCHINO // 150
LATTE // 150
CHOCO CALIENTE // 150
TÉ // 125