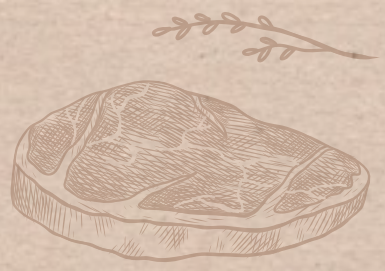


the grill

Entradas frías

CÓCTEL DE CAMARÓN
Salsa coctelera de raíz fuerte,
gajos de limón y Dijonnaise de ajo rostizado

CARPACCIO DE RES
Costra de pimienta, cilantro, cebolla
caramelizada y queso Grana Padano

Entradas calientes

EMPANADAS ARGENTINAS
empanada de carne y empanada de espinaca
con ricotta, servidas con ensalada mesclun
y vinagreta de limón

PROVOLETA
provolone a la parrilla con orégano,
hojuelas de chile y aceite de oliva,
servido con crostini tostado

GRATIN DE CANGREJO
Salsa Mornay de queso Gruyère y
parmesano, coñac, mantequilla a las hierbas
y panko, servido con masa madre a la parrilla
y limón asado

Ensaladas

ENSALADA DE DURAZNOS
Mezcla de lechugas, durazno asado,
tomates cherry, nueces garapiñadas,
queso de cabra desmoronado,
poro frito y vinagreta de frambuesa

ROMAINE
Lechuga romana, tomates cherry,
queso Parmesano, tocino, crutones de ajo
y aderezo Roquefort

Sopas

CHOWDER DE CAMARÓN
Y LANGOSTA
con tomate y coñac,
finalizado con crema espesa

CREMA DE PAPA Y TRUFA

De la parrilla

PETIT FILET TERES MAJOR

PICANHA

NY STRIPLOIN

FILETE DE RES

RIBEYE

FILETE DE SALMÓN

Especiales

COSTILLASHORT RIB BRASEADA
short rib cocido lentamente,
puré de papa al ajo

POLLO A LA PARRILLA
pierna y muslo de pollo a la parrilla,
puré de papa al ajo y elote amarillo

PARRILLADA MIXTA PARA DOS
parrillada mixta para compartir con tenderloin,
salchicha italiana, camarón al ajo y pechuga de pollo

Guarniciones

BRÓCOLI
Brócoli salteado, mantequilla a las hierbas

PURÉ DE PAPA AL AJO

MAC AND CHEESE

PAPA AL HORNO
Con crema ácida

PAPAS TRUFADAS AL PARMESANO

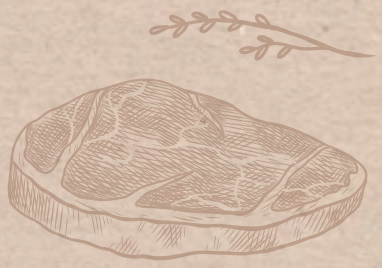
ESPINACAS A LA CREMA

Salsas

QUESO AZUL

PIMIENTA VERDE

CHAMPIÑONES CON CREMA



Postres

PECAN PIE
Helado de vainilla, caramelo

LAVA RED VELVET
Helado de queso crema y moras

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
Platillos picantes
Platillos libres de gluten
Contiene lácteos y/o huevos
Se realizó artesanalmente

MENÚ
DE ORIGEN VEGETAL

Entradas frías

TIRADITO DE SANDÍA
Tomate caramelizado, chiles tatemados, limón, pesto de perejil

Entradas calientes

COLIFLOR AU GRATIN
Queso a base de plantas y salsa mornay, panko, servido con pan de masa madre a la parrilla y limón asado

Ensaladas

ROMAINE
Romaine, tomates cherry, parmesano a base de plantas, aderezo

Sopas

CREMA DE PAPA Y TRUFA

De la parrilla

PORTOBELLO STEAK
Portobello a la parrilla marinado en ajo y romero, servido con brócoli asado y puré de papa

Postres

RED VELVET
Bizcocho de terciopelo sin huevo, crema vegetal de vainilla
y compota de frutos rojos

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
Platillos libres de gluten
Contiene lácteos y/o huevos
Se realizó artesanalmente
Opción de origen vegetal (Food Plant-Based)

EXCELLENCE
CARMEN PUNTA CANA, D.R.