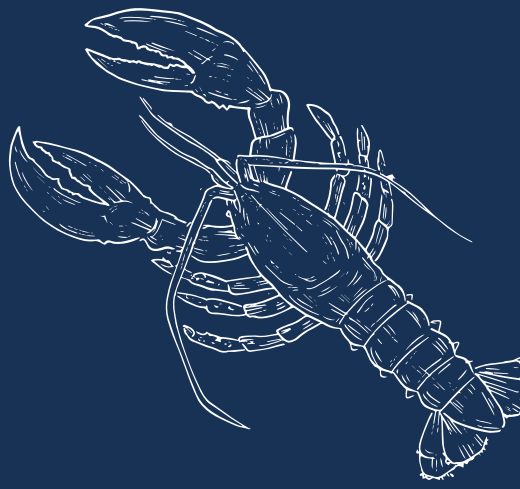
THE LOBSTER HOUSE



ENTRADAS FRÍAS

TARTAR DE MAR
Atún y salmón fresco, jitomate, cebolla morada, suprema de naranja, coco y mango

ROLLO VIETNAMITA
Hoja de arroz, pollo marinado en ponzu, zanahoria, pepino, nabo, aderezo de cacahuate y ceniza de cebolla

ENTRADAS CALIENTES

TACO WONTON DE ATÚN
Tartar de atún en ponzu con crujiente de wonton, con coleslaw y aderezo de chipotle

PASTEL DE CANGREJO
Pastel de cangrejo frito servido con palmito asado, pork belly confitado, queso feta, aceite de humo y aderezo de jengibre encurtido

ENSALADAS

ENSALADA DE CAMARÓN AL CAJÚN
Arúgula, jitomate cherry, camarón marinado en cajún, cebollín, zanahoria y vinagreta de limón

ENSALADA CRAB LOUIE
Pulpa de cangrejo sobre lechuga romana con huevo cocido, aguacate, jitomate cherry y pepino, terminada con nuestro clásico aderezo Louie







SOPAS

CLAM CHOWDER
Almejas al vino blanco, papa brunoise, tocino, cebollín, perejil y jitomate cherry

BISQUE DE LANGOSTA
Bisque cremoso de langosta con un toque de brandy y crema fresca

PLATOS FUERTES

ORZO CON LANGOSTA Y MARISCOS
Orzo cremoso con langosta, camarón, callo de hacha, jitomate cherry, espinaca baby y un toque de limón

CIOPPINO
Langosta, pescado, cangrejo, almejas y mejillones en caldo de jitomate especiado, con pan de masa madre a la parrilla

CAMARONES AL COCO
Empanizados con panko y coco rallado, con chutney de mango

SALMÓN A LA PARRILLA
Salsa de pimiento, acompañado de papa, ejotes y rábano

PULPO ASADO
Pulpo a la parrilla con puré de coliflor, alcaparras y aceite de ajo y páprika

FILETE DE RES EN MANTEQUILLA DE AJO
A la parrilla con mantequilla de ajo y hierbas, puré de papa y brócoli salteado

LANGOSTA CARIBEÑA
Hervida | a la parrilla | a la sartén
Salsa: Mojo de ajo | Mantequilla | Thermidor
Acompañado de puré de papa y vegetales





POSTRES

CHIBOUST DE MARACUYÁ
Helado de fresa

CARROT CAKE
Bizcocho de zanahoria, especias,
betún de queso crema, nuez tostada

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
- Platillos picantes
- Contiene lácteos y/o huevos
- Se realizó artesanalmente
- Opción de origen vegetal (Food Plant-Based)
- Incluye ingredientes locales



MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS

TARTAR TROPICAL
Proteína de soya, mango, aguacate, jitomate,
cebolla morada, suprema de naranja y coco

ROLLO VIETNAMITA (PLANT BASED)
Hoja de arroz, proteína de soya marinada en salsa cítrica de soya,
nabo y aderezo de cacahuate

ENSALADA DE ARÚGULA
Arúgula, jitomate cherry, garbanzos, cebollín, zanahoria
y vinagreta de limón

PLATOS FUERTES

ORZO AL LIMÓN
Orzo con jitomate cherry, espinaca baby, aceite de oliva
y un toque de limón

COLIFLOR AL COCO
Empanizada con panko y coco rallado, con chutney de mango

SETAS A LA PARRILLA
Setas king oyster a la parrilla con puré de coliflor,
alcaparras y aceite de ajo y páprika

POSTRE

CHOCO CACAHUATE
Bizcocho de cacao con crema de cacahuate y ganache de
chocolate al 70%

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
- Se realizó artesanalmente
- Opción de origen vegetal (Food Plant-Based)

EXCELLENCE
CARMEN PUNTA CANA, D.R.