

the grill

Menú de Almuerzo

Ensaladas

Ensalada cob, mezcla de lechuga, huevo duro, tomate, tocino crujiente, aguacate, queso azul y aderezo ranchero

Ensalada de verano, mezcla de lechugas, pepino, tomate cherry, cebolla y corazón de leche

Ensalada de atún con chips de batata

Entradas frías

Ceviche de camarón, mango y aguacate

Tiradito de atún, salsa ají Ponzu y limón

Entradas calientes

Aros de calamar fritos, acompañado salsa tártara de limón

Pastel de cangrejo acompañado de salsa remolade

Pastas

Albóndigas en salsa de azafrán y romero, pasta Linguini, ajo y aceite de oliva

Pasta Penne en salsa Alfredo, pollo o camarones, queso parmesano y champiñones

Sándwiches & Hamburguesas

Philly cheese steak sandwich, pan baguette, arrachera, champiñones, pimienta morrón y queso provolone

Hamburguesa clásica, carne de res angus, queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla, pepinillo y aderezo mil islas

Plato fuerte

Mero al cajun, con vegetales al vapor

Pechuga de pollo a la parrilla, mostaza y miel, tocineta y gratinada con queso Jack acompañado de puré de papa rustico

Costilla de cerdo BBQ, sobre puré de batatas y cole slaw

Postres

🌱🥚🌱 New york cheese cake

🌱🥚🌱 Pay de Limón

🌱🥚🌱 Fruta fresca con granizado de sandía

🥚🌱 Brownie salsa de chocolate caliente y helado de vainilla

🌱 Son platillos libres de Gluten

🥚 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

🌱 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

LOS PLATILLOS CON QUESOS DE ORIGEN ANIMAL, SERÁN REEMPLAZADOS POR QUESOS
DE ORIGEN VEGETAL



EXCELLENCE

CARMEN PUNTA CANA, D.R.