



MENÚ

- Croustillant de Foie Gras con hummus y semilla de granada.**
Foie Gras "Croustillant" with hummus and grenade seeds. RD\$450.00
- Blinis de salmón ahumado con queso filadelfia, mejillón y masago.**
Smoked salmon blinis with cream cheese, mussel and masago. RD\$350.00
- Ceviche de la pesca del día sobre finas láminas de espárragos verde y brotes orgánicos.**
Catch of the day ceviche on thin slices of green asparagus and organic sprouts. RD\$320.00
- Cromesquis de queso de cabra con arúgula y vinagreta de tomate deshidratado.**
Goat cheese "Cromesquis" with arugula and sundried tomato vinaigrette. RD\$300.00
- Colas de camarón sobre chutney de lechosa verde y aderezo tailandés.**
Shrimps tails on green papaya chutney and tai dressing. RD\$520.00
- Pincho de albóndigas de cangrejo tandoori, salsa yogurt al curry con cacahuetes.**
"Tandoori" crab cake brochettes, yogurt and curry sauce with peanuts. RD\$350.00
- Aceitunas a la Ascolana con salsa Arrabiata.**
"Ascolana" style olives with Arrabiata sauce. RD\$300.00
- Tataki de atún con emulsión de aguacate y cilantro.**
Tuna tataki with avocado and coriander emulsion. RD\$400.00
- Pulpo gallego grillado con panna cotta de hinojo y ramo de hierbas.**
Grilled Galician octopus with fennel panna cotta and herbs. RD\$400.00
- Tostadas de jamón serrano con queso brie y mermelada de piquillo con tomate.**
Serrano ham toasts with brie cheese and piquillo peppers marmalade with tomatoes. RD\$420.00
- Boquerones marinados con oliva extra virgen, limón, cebolla roja y aguacate.**
Marinated anchovies with extra virgin olive oil, lemon, red onion and avocado. RD\$550.00

18% ITBIS y 10% servicio no están incluidos
18% sales and 10% service taxes are not included