

## **Especialidades Criollas**

## ***Creole Specialties***

### **Aperitivos**

### ***First Course***

**Ensalada de Lambi a la Vinagreta de Hierbas con Aguacate en temporada sobre Mesclun (tiernos verdes mixtos)**

*Conch salad with Herb Vinaigrette and Avocado on season over Mesclun (tender greens)*

**Sopa de Frijoles Negros servida con Cebolla y Croutones**

*Black Bean Soup served with Onion and Croutons*

**Fabada de Patita de Cerdo deshuesada con Alubias Blancas, Chorizo y Morcilla**

*Fabada (Dominican style stew) with boneless Pork, Black Blood Sausage, Chorizo and White Beans*

### **Platos Fuertes**

### ***Main Course***

**Camarón en Crema de Cilantro con Arroz al Agua de Coco**

*Shrimp in a Coriander Cream Sauce steamed in Coconut Water*

**Asopao de Camarones /Asopao de Langosta**

Un plato de Arroz de la Cocina del País, nuestra versión criolla de Risotto, servido con Plátanos Verdes Fritos

*Shrimp Rice Casserole /Lobster Rice Casserole*

*A very popular local rice dish, our version of Rissoto, served with Green Fried Plantain*

**Fabada de Patita de Cerdo deshuesada con Alubias Blancas, Chorizo Y Morcilla**

*Fabada (Dominican Style Stew) with boneless Pork, Black Blood Sausage, Chorizo and white beans*

**Lambi guisado a la Criolla servido con Galleta de Arroz Tostada**

*Stewed Conch served with Toasted Rice Cake*

**Asopao Mixto Meson de la Cava (Langosta, Pescado y Mariscos)**

*Meson de la Cava Special Mix Seafood Casserole Rice (Lobster, Fish and Seafood)*