



Todos nuestros platos principales de nuestro menú principal o recomendaciones del Chef están acompañados de una guarnición del día y de la temporada, si desea alguna guarnición de las no incluidas puede seleccionar del listado que sigue a un precio de 75 pesos cada una.

All our entries from our principal menu and the Chef's recommendation come with a small side dish and garnish of the day, if you prefer a specific side dish we suggest to order from the following available list with an extra cost of 75 pesos for each.

Todas estas guarniciones están incluidas en el precio del plato principal:

All of the following side dishes are included with your principal dish:

Arroz Blanco, Puré de Papa, Puré de Papa y Yuca, Tostones, Papas Salteadas, Vegetales al Grill, Vegetales del día Salteados, Papas Fritas.

White Rice, Mash Potatoes, Mash Potatoes and Yuca, Fried Plantain, French Fries, Saut Potatoes, Grilled Vegetables.

Guarniciones no incluidas RD\$75.00

Papas doblemente Asadas y Gratinadas con Crema Agria y Tocineta, Risotto a la Milanese, Verduras al aceite de carbón cocinadas a baja temperatura, Papas a lo pobre, Papas al Gratin, Espinaca a la Crema, Papas Bravas, Papas Duquesa, Papas con Frutas Tropicales y Auyama.

Twice Baked Potatoes with Sour Cream and Bacon, Risotto Milanese, Poor's Potatoes, Potatoes au Gratin, Spinach with Cream, Mad Potatoes, Vegetables cook in oil smoked at low temperature, Duchesse Potatoes, Potatoes with Tropical Fruits with Squash.

Todos nuestros precios están sujetos a un 10% de servicio legal más los impuestos legales ITBIS de un 18%.

All our prices are subject to a 10% service charge and local sales tax ITBIS of 18%.



El
Catador



APERITIVOS

Appetizers • First Course • Antipasti • Hors-d'Oeuvres

- Calamares Fritos a la Romana • Fried Roman Style Calamaris. 535
- Salpicón de Mariscos (langosta, camarones, pulpo, mero, chipirones). 675
Mix Seafood Antipasto (lobster, shrimps, octopus, grouper, baby calamari).
- Croquetas de Jamón Serrano, de Bacalao, de Pollo y Tuna. 375
Croquette Serrano Ham, Codfish, Chicken and Tuna.
- Prosciutto St. Daniel con una combinación de Melón o frutas de temporada. 635
St. Daniel Prosciutto With Melon or fruits in Season.
- Serrano Artesanal Producción Local o Serrano Ibérico de Cebo. 560 815
Local artesanal Serrano Ham or Spanish (Ibérico) feed lock Serrano Ham.
- Ceviche de Mero • Grouper Ceviche. 545
- Hongos Frescos Al Ajillo • Fresh Mushrooms in Garlic Sauce. N/A
- Carpaccio de Pescado Tres Mares (Cocina de Autor). 565
Fish Carpaccio of three different Seas (Signature dish).
- Carpaccio de Carite • Kingfish Carpaccio. 535
- Carpaccio del Sirloin de Rés • Beef Sirloin Carpaccio. 585
- Berenjena Parmigiana • Eggplant Parmigiana. 380
- Pulpo A La Brasa De Leña • Wood Grilled Octopus. 615

ENSALADAS

Salads • Insalata • Salades

- Ensalada César, Pequeña, Regular • Small, Regular. 365 450
- Ensalada César Regular con Pollo, con Hongos 540 585
Cesar Salad Regular With Chicken With Mushrooms With Chicken and Mushrooms.
- Ensalada Mixta al Estilo del Mesón Lechugas Variadas, Tomates, Cebolla Roja, 345
- Aceitunas Negras, Crotones, Parmigiano y Pepperoncino con Vinagreta Italiana.
Mix Mesón Salad Tomatoes, Red Onions, Black Olives, Croutons, Parmesan
And Pepperoncino Served With Our Italian Dressing.
- Ensalada Capresa Tomates Frescos, Mozzarella, Albahaca, Berenjena 485
o Aguacate En Temporada.
Caprese Salad Fresh Tomatoes, Mozzarella, Fresh Basil, Eggplant Or Avocado In Season.
- Ensalada De Laura, Mezcalina (Tiernos Verdes Mixtos) Queso Blando de Cabra, 450
Higos Secos en un Vinagreta de Vino Rojo, Cebollín Rostizado y Aceite de Oliva Extra Virgen.
Laura's Salad Mesclun (Mixed Baby Greens) Soft Goat Cheese, Dried Dates, Roasted
Shallots With Extra Virgen Olive.

SOPAS

Soups • Zuppa • Potages

- Crema de Langosta al Estragón (En Temporada) • Cream Of Lobster With Tarragon (In season). 460
- Crema de Auyama Tropical Servida con Mantequilla de Nueces. 360
Tropical Squash Cream Served with Nut Butter on top.
- Sopa de Cebolla al Estilo Bistró Francés en abundante Queso Gruyere Gratinado. 430
Onion Soup French Bistro Style with Gruyere Cheese Au Gratin.

BISTEC & FILETE DE RES

L' entrecote • Bistecca Di Manzo • Beef Steaks



- Sirloin del Centro del Lomo al Estilo de New York Certificado Black Angus alimentado a grano 16 Onz. *Joseph Phelps Cabernet Sauvignon* 1,525
New York Center Cut Sirloin Strip Steak Certified Black Angus Grain Fed 16 Oz.
- Centro del Costillar de Res (Chuleton) Black Angus Certificado, alimentado a grano 16 Onz • Rib Eye Steak Black Angus Certified, grain Fed. 1,565
- Filete de Res Prime Or Black Angus Certificado, ganado alimentado a grano 10 ó 12 Onz servido con la salsa de su preferencia. *Avalon Cabernet Sauvignon* 1,500 1,825
Black Angus Or Prime Filet Of Beef Grain Fed, with choice of sauce of your preference.
- Tournedos de Filete de Res a la Bearnaise o Roquefort, ganado alimentado a pasto 8 Onz. 960
Tournedos Of Beef Tenderloin Grass Fed with Bearnaise or Roquefort Sauce.
- Filete de Res a la Parrilla de Carbon, Pimienta Negra, Mignon Mediterraneo, Roquefort, Hongos, de ganado alimentado a Pasto 8 ó 10 Onz. 955 1,190
Grilled Beef Tenderloin, with Black Cracked Black Pepper, Mignon, Roquefort, Bear naise Sauce, Mushrooms, Mediterranean Style (grass fed beef) 8 or 10 Oz.
- Churrasco de Falda Black Angus Certified o Prime, asado al carbon servido con salsa Bearnaise o Chimichurri 10 Onz. 1,155
Skirt Steak Black Angus Certified or Prime, charcoal Grilled served sliced with sauce Bearnaise or Chimichurri. *Lugli Bosca Malbec*

 *Vinos recomendados por nuestro sommelier.*

- Filete de Res a la Mostaza Dijón, flameado en su mesa, de ganado alimentado a pasto (Cocina de Autor) 8 ó 10 Onz. 1,195 1,325
Grass Fed Tenderloin With Dijon Mustard Flambé at your table side (Signature dish).
- Medallones de Filete de Res Al Vodka en Salsa de Crema de Hongos Champignones, de ganado alimentado a pasto 8 Onz. 820
Petit Medallions Of Beef Tenderloin In a Vodka and Mushrooms Cream Sauce, from grass fed beef.



CORDERO, POLLO Y TERNERA

Lamb • Chicken • Veal

- Chuletas de Cordero, Corte Francés servida con Gelatina de Menta (12 Onz. Importada). 150/Onz
Lamb Chops Frenched Served with Mint Jelly, (12 Oz. Imported). *Norton Reserva Privada*
- Rollos de Pollo rellenos de Hongos y Prosciutto, Mozzarella y Almendras. 630
Servida con pasta de su preferencia y una ligeramente picante Salsa de Pimientos y Tomates.
Roulade Of Chicken Breast of Chicken filled with Mushrooms, Prosciutto, Mozzarella and Almonds, served over pasta of your choice with a lightly piquant Sauce of Rest Roasted Peppers and Tomatoes.
- Pechuga de Pollo al Tequila y Limón, servido sobre Pasta o Arroz de su preferencia. 590
Breast Of Chicken with Tequila and Lime Served over Pasta or Rice of your choice.
- Pechuga de Pollo Mamina, con Queso de Cabra y Tomates secos al sol en Salsa de Albahaca y Limón. 590
Breast Of Chicken Mamina With Goat Cheese and sundried Tomatoes and a Basil Lime Sauce.
- Escalope de Ternera al Limón y Vino Blanco. 795
Veal Scaloppini with Lime and Wine Sauce.
- Escalope de Ternera con Hongos Frescos al Vino Marsala. 845
Veal Scaloppini Marsala with Wild Mushrooms.
- Chuleta de Ternera (schnitzel) Cordon Bleu • Veal Chop (Schnitzel) Cordon Bleu. 890
- Ossobuco de Ternera (Imp. de Canada) con risotto a la Milanesa. 745
Veal Ossobuco (Imp. Canadian) with risotto Milanesa.
- Chuleta de Ternera a la Ciruela • Veal Chop in Plum Sauce. N/A
- Estofado De Chivo Encendido al Estilo de la Línea. 845
Kid Goat Braise Creole Style of the Border (Linea).

Vinos recomendados por nuestro sommelier:



PESCADOS, MARISCOS, PASTAS Y ARROCES

Seafood • Pastas • Rices

- Paella Marinera, de nuestra cocina de Autor Langosta, camaron, almejas, mero, chipirones con Arroz corto tipo Bomba.
 Para 2 personas 1,560 4 personas 3,040 6 personas 4,400 10 personas 7,350
 Our Signature Paella Marinera Lobster, shrimp, clams, grouper and baby calamari with Short Grain Bomba type Rice. *Condes De Albarci* 🍷
- Caldereta de Mariscos Mixto • Seafood Caldereta. 1,025
- Langosta a la Criolla, al Ajillo o a La Termidor • Lobster Creole, Garlic or Thermidor. s/m 68/Onz
- Langosta a la Parrilla De Leña (35 minutos) Servida con Mantequilla de Ajo. 68xOnz
 Wood Grilled Lobster (35 minutes) Served with Butter and Garlic Sauce.
- Arroz a Banda, arroz con mixtos de Mariscos al estilo Catalán con Aioli, cocina de autor. N/A
 Rice a Banda Rice with mixed seafood Catalan Style with Aioli, our signature dish. *Ferras Gauda* 🍷
- Asopado de Camarones o de Langosta. Un plato de arroz emblemático 940 1,100
 de la cocina del país.
 Shrimp Rice Casserole/ Or Lobster Our signature dish, a very popular local dish.
- Camarones Gratinados en salsa de Crema de Queso y Finas Hierbas. 1,060
 Shrimp Au Gratin In a Cheese and Cream Sauce with Fine Herbs.
- Camarones a La Plancha o Al Ajillo, Camarones colosales ligeramente marinados, 1,095
 servidos con dos Salsa a la Plancha o al clásico Ajillo.
 Grilled Shrimp Large Shrimps lightly marinated served with two Sauces
 or with Classic Garlic Sauce.
- Filete de Mero Meuniere Servido en Salsa de Mantequilla Marrón al Limón, 985
 Alcaparras y Anchoas.
 Fillet Of Grouper Meuniere Served with Capers, Anchovies in a Brown
 Butter Lime Sauce.
- Filete de Mero Catalán a la Plancha con jamón Serrano y Pesto de Aceituna Negra. 1,020
 Fillet Of Grouper Catalan With Serrano Ham and Black Olives Pesto.
- Filete de Mero a la Parrilla • Grilled Grouper Fillet. 960

🍷 *Vinos recomendados por nuestro sommelier:*

Nuestro Salmón Fresco es importado por avión sin congelamiento, en ocasiones no lo tenemos disponible a tiempo y les servimos Salmon previamente congelado a un precio más reducido, favor de preguntar a su camarero o a nuestro Maitre'D.
 Our Fresh Salmon has never been frozen, it is flown in twice a week, in occasions it is not available on time, please ask your server or our Maitre'D, previously fresh frozen Salmon might be served at a lower price.

- Filete de Salmón a La Plancha en Salsa de Pimientos Rojos asados al Carbón. 1,025
 Grilled Salmón Fillets, In a red Pepper Cream Sauce.
- Filete de Salmón Teriyaki • Grilled Salmon Fillet Teriyaki. 1,025
- Filete de Salmon en Tabla, asado a la Leña sobre Tabla de Cedro glaseado 1,125
 en Syrup de Alce y Mostaza Artesanal (Cocina de Autor). *Louis Latour Pinot Noir* 
 Cedar Planked Salmon Fillet Wood grilled with Maple Glaze
 and Home made Mustard (Signature Dish).
- Filete Mahi-Mahi al coco, servido acompañado de salsa de coco a la criolla típica 760
 del país
 Mahi-Mahi fillet in a coconut sauce served with a traditional creole native sauce
- Linguini o Spaguetis Al Ajillo o Pomodoro con Mariscos Mixtos, Langosta, 980
 Vieras, Camarones y Chipirones.
 Linguini Or Spaguetti In Garlic Sauce Or Pomodoro with lobster, scallops,
 shrimps, baby Calamari.
- Fetuchini o Penne en Cremosa Salsa con Espinaca y Prosciutto. 530
 Fetuchini Or Penne In A Creamed Sauce With Spinach And Prosciutto.
- Penne Rústico, Camarones y Pechuga de Pollo en Crema Blanca Gratinada 875
 en esencia de Romero.
 Penne Rustico Shrimp and Chicken Breast in a Creamed Au Gratin Sauce
 with Spinach and scent of Rosemary.
- Pastas Secas de su Preferencia • (Dry Pasta Of Your Choice). 410
 Aglio e Olio con Mollica de Pan, Pomodoro con Albahaca, Arrabiata, Puttanesca,
 con Camarones/Shrimp, con Pollo/Chicken.
- Camarones Colosales sobre Raviolis Negros rellenos de Salmón Ahumado 790
 en Salsa de Azafrán. *Kendal Jackson Chardonnay* 
 Black Ravioli Filled with Smoked Salmon topped with Jumbo Shrimp
 and Saffron Sauce.
- Lasaña de Espinaca y Ragú de Carne a la Boloñesa 460
 Spinach and Beef lasagna Bolognesa Style

 *Vinos recomendados por nuestro sommelier.*

