



Menús de eventos plateados





Menú No.1

Aperitivos a elegir

Ensalada César

Hojas de corazón de lechuga Romana, con un aderezo suave a base de anchoas, huevo y mostaza, queso parmesano y crutones a la provenzal.

Crema de auyamas

Sopa de crema de auyamas con mantequilla de nueces.

Platos principales a elegir

Filete de res

Filete de res strogonoff

Filete de pescado

Filete de dorado a la catalana con crema de vegetales, pesto de aceituna negra y jamón serrano.

Pechuga parmigiana

Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate y queso parmesano.

Conchiglie de ricotta y espinacas

Postres

Flan de temporada

Tres leches con frutas de estación

RD\$1,775 p/p + 28% impuestos.



Menú No.2

Aperitivos a elegir

Carpaccio de res

Finas láminas de filete de res crudo aderezado con limón, sal, aceite de oliva y queso parmesano.

Salpicón de mariscos

Mezcla de langosta, camarones, pulpo, mero y calamares con vinagreta y cebollín.

Ensalada capresa

Finas lonjas de queso mozzarella, tomate fresco, aguacate en temporada y albahaca.

Platos principales a elegir

Filete de pescado

Filete de dorado en salsa de coco al estilo Samaná aceituna negra y jamón serrano

Filete de res

Tournedos de filete de res con salsa bernaise

Pechuga al vino

Pechuga de pollo al vino blanco con hongos

Postres

Cheese Cake de fresa al estilo New York

Derrumbado de chocolate con helado de vainilla

RD\$2,240 p/p + 28% impuestos.



Menú No.3

Aperitivos a elegir

Sopa de auyamas

Sopa de crema de auyamas con mantequilla de nueces.

Croquetas de jamón serrano

Platos principales a elegir

Filete de pescado

*Filete de dorado a la catalana con crema de vegetales,
pesto de aceitunas negras y jamón serrano.*

Filete de res

*Filete de res con la salsa de su preferencia
(Bernaise/Hongos Salvajes)*

Pechuga parmigiana

*Pechuga de pollo empanizada cubierta con salsa de tomate
y queso parmesano.*

Penne rústico con camarones y pollo

En salsa cremoso, hongos y queso gratinado.

Postres

Derrumbao de chocolate con helado de vainilla

Flan de temporada

RD\$2,075 p/p + 28% impuestos.



Menú No.4

Aperitivos a elegir

Jamón Serrano con tosta de pan y tomate

Ensalada capresa

Finas lonjas de queso mozzarella, tomate fresco, aguacate en temporada y albahaca.

Platos principales a elegir

Filete de ternera

Escalopinas de ternera al vino Marsala

Camarones gratinados

En salsa de crema de quesos y finas hierbas

Pechuga Monterrey

Filete de pechuga de pollo blandeada con salasa BBQ y queso cheddar, con chips de tocineta, tomates frescos y chiles jalapeños.

Linguini con vegetales

En salsa aglio e olio

Postres

Tres leches con frutas de estación

Dulce de coco horneado

RD\$1,925 p/p + 28% impuestos.



Menú No.5

Aperitivos a elegir

Berenjena parmigiana

Croquetas de pollo

Platos principales a elegir

Linguini en salsa de crema blanca y pancetta

Pechuga de pollo Monterrey

Filete de pechuga de pollo blandeada con salasa BBQ y queso cheddar, con chips de tocineta, tomates frescos y chiles jalapeños.

Postres

Flan de temporada

Tres leches con frutas de estación

• Menú disponible sólo para el área de Terraza.

RD\$,1,395 p/p + 28% impuestos.