

APPETIZERS ENTRADAS

Fusilli salad with fresh cheese and olive and herb tapenade

Ensalada de fusilli con queso fresco y aceitunas en olivada de hierbas

Arugula salad with prosciutto, fresh mozzarella, tomato and dried fruit, balsamic vinaigrette

Ensalada con rúcula, prosciutto, mozzarella fresca, tomate y frutos secos, en vinagreta balsámica



Caprese salad with tomato, mozzarella cheese and green pesto
Ensalada “Caprese” con tomate, queso mozzarella y pesto verde



Lettuce heart, marinated artichoke and confit eggplant with balsamic vinaigrette
Ensalada de hojas tiernas, alcachofas marinadas y berenjena confitada con vinagreta balsámica



Au gratin mussels with –persillade† and tomato
Mejillones gratinados en “persillade” y tomate

FOCACCIA SANDWICH SÁNDWICH DE FOCACCIA

Chicken breast club sandwich
Club sándwich con pechuga de pollo

Grilled turkey, spinach and fresh mozzarella cheese
Pavo asado, espinacas y queso mozzarella fresco

Smoked salmon, candied lime and rucola
Salmón ahumado, limón confitado y arúgula

SOUP SOPAS

Minestrone: tomato, onion, chicken broth, pasta, celery and potatoes

Minestrone: tomate, cebolla, caldo de pollo, pasta, apio y papas

PASTAS

Spaghetti, penne rigate, farfalle, fettuccini or fusili
Espagueti, penne rigate, farfalle, fettuccini o fusili

Gluten free pasta available
Pasta libre de gluten disponible

Available sauces to match your pasta:
Nuestro chef les propone para acompañar su pasta:

Pomodoro

Green or red pesto sauce
Pesto rojo o verde

Bolognese ground beef
Boloñesa de res

Alfredo with mushroom and chicken
Alfredo con champiñones y pollo

**Putanesca: anchovy, capers and olives
tomato sauce**
*Putanesca de anchoa, alcaparra y
aceitunas con tomate*

Arrabiata: spicy tomato and garlic sauce
*Arrabiata: salsa de tomate y ajo con
un toque picante*

**Four cheeses: blue, parmesan,
mozzarella and provolone**
*Cuatro quesos. azul, parmesano,
mozzarella y provolone*

PIZZAS

MARGHERITA | MARGARITA

Tomato sauce, fresh tomato,
mozzarella cheese and oregano
*Salsa de tomate, tomate fresco,
queso mozzarella y orégano*

QUEEN | REINA

Tomato sauce, fresh tomato,
mixed mushrooms, pork ham,
mozzarella cheese and oregano
*Salsa de tomate, tomate fresco,
mezcla de champiñones, jamón de cerdo,
queso mozzarella y orégano*

MEXICAN | MEXICANA

Tomato sauce, black beans, chorizo,
fresh jalapeno chili, candied onions
and mozzarella cheese
*Salsa de tomate, frijoles negros, chorizo, jalapeño
fresco, cebolla confitada y queso mozzarella*

COUNTRY-SIDE | CAMPESINA

Tomato sauce, fresh tomato,
grilled vegetables, black olives,
mozzarella cheese and oregano
*Salsa de tomate, tomate fresco,
verduras a la parrilla, aceitunas negras,
queso mozzarella y orégano*

SUPREME

Creamy mushroom sauce, pork ham,
onion and doble mozzarella cheese
*Champiñones a la crema, jamón de cerdo,
cebolla y doble queso mozzarella*

PEPPERONI

Tomato sauce, pepperoni
and mozzarella cheese
Salsa de tomate, pepperoni y queso mozzarella

DOMINICAN | DOMINICANA

Tomato sauce, chorizo, bacon, onion,
plantain, red bell peppers, mozzarella cheese and
—queso de hoja† dominican cheese
*Salsa de tomate, chorizo, tocino, cebolla,
plátano maduro, pimientos rojos, queso mozzarella y
queso de hoja*

MAIN COURSES

PLATOS FUERTES





MEAT | CARNES



Chicken breast with lime and thyme accompanied with white rice
Pechuga de pollo con limón y tomillo acompañado con arroz blanco

—Alla parmigiana† pork rib, potato skin with paprika
Costilla de cerdo a la parmigiana, cáscara de papa salteada al pimentón

Traditional beef lasagna with vegetables and mozzarella cheese
Lasaña tradicional de res con verduras y queso mozzarella

FISH AND SEAFOOD | PESCADOS Y MARISCOS


  **Grilled red tuna with bell peppers, garlic and parsley**
Atún rojo a la parrilla con pimientos asados, ajo y perejil

  **Salmon filet with basil virgin sauce**
Filete de salmón en salsa virgen de albahaca

Grilled fish, octopus and vegetable skewer, rice with saffron
Brocheta de pescado y pulpo a la parrilla con verduras, arroz azafranado

 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 These are gluten free dishes
Son platillos libres de gluten

 These are spicy dishes
Son platillos picantes


Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.



VEGETARIAN MENU


MENÚ VEGETARIANO

APPETIZERS ENTRADAS


-  Fusilli salad with fresh cheese and olives in herb tapenade
Ensalada de fusilli con queso fresco y aceitunas en olivada de hierbas
-   Caprese salad with tomato, mozzarella cheese and green pesto
Ensalada Caprese con tomate, queso mozzarella y pesto verde
-   Arugula salad with fresh mozzarella cheese, tomato and dried fruit, balsamic vinaigrette
Ensalada de rúcula con queso mozzarella fresco, tomate y frutos secos, vinagreta balsámica
-   Tender leaf salad, marinated artichoke and candied eggplant with balsamic vinaigrette
Ensalada de hojas tiernas, alcachofas marinadas y berenjena confitada con vinagreta balsámica

FOCACCIA SANDWICH SÁNDWICH DE FOCACCIA

-  Grilled vegetables club sandwich with hard-boiled egg and pesto sauce
Club sándwich de verduras asadas con huevo duro y salsa de pesto
-  Spinach and fresh Mozzarella cheese Focaccia with potatoes and curry sauce
Espinacas y queso mozzarella fresco con pasas y salsa de curry

 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 These are gluten free dishes
Son platillos libres de gluten



 These are ovo lacto vegetarian dishes
Son platillos ovo lacto vegetarianos

 These are vegan dishes
Son platillos veganos



 These are spicy dishes
Son platillos picantes

MAIN COURSES

PLATOS FUERTES

-  Spaghetti, penne rigate, farfalle or fettuccini
Espagueti, penne rigate farfalle o fettuccini
-  Green and red pesto sauce, neapolitan tomato, putanesca, arrabiata,
Four cheeses or mushroom Alfredo sauce
Salsa de pesto verde y rojo, napolitano de tomate, puttanesca, arrabiata, cuatro quesos o salsa Alfredo con champiñones

Gluten free pasta available
Pasta libre de gluten disponible

-  MARGHERITA | MARGARITA
Tomato sauce, fresh tomato, mozzarella cheese and oregano
Salsa de tomate, tomate fresco, queso mozzarella y orégano
-  QUEEN | REINA
Tomato sauce, fresh tomato, mushroom mix, mozzarella cheese and oregano
Salsa de tomate, tomate fresco, mezcla de champiñones, queso mozzarella y orégano

-  MEXICAN | MEXICANA
Tomato sauce, black beans, fresh jalapeno chili, candied onions and mozzarella cheese
Salsa de tomate, frijoles negros, jalapeño fresco, cebolla confitada y queso mozzarella
-  COUNTRY-SIDE | CAMPESINA
Tomato sauce, fresh tomato, grilled vegetables, black olives, mozzarella cheese and oregano
Salsa de tomate, tomate fresco, verduras a la parrilla, aceitunas negras, queso mozzarella y orégano
-  DOMINICAN | DOMINICANA
Tomato sauce, onion, plantain, red bell peppers, Mozzarella cheese and –queso de hoja† Dominican cheese
Salsa de tomate, plátano maduro, pimientos rojos, queso mozzarella y queso de hoja

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

DESSERTS

POSTRES

Arabica coffee traditional tiramisu

Tiramisú tradicional de café arábica

Seasonal fruit soup with almond sponge cake

Sopa de fruta de temporada con bizcocho de almendras

Lime panna cotta with red fruits and mint strawberries

Panna cotta de lima con frutos rojos y fresas a la menta

Pistachio cream sicilian cannoli

Cannoli siciliano a la crema de pistacho

Limoncello cream with baci de dama cookie

Crema de limoncello con galleta baci di dama

Stracciatella ice cream with chocolate sauce and raisin cookie

Stracciatella con salsas de chocolate y galleta con pasas

 **These are gluten free dishes**

Son platillos libres de gluten