



ENTRADAS

- ☞ Pastel de cangrejo con mayonesa de chipotle acompañado de ensalada de manzana verde y cilantro
- ☞ Ceviche de mariscos con salsa de leche de tigre, maíz dulce, naranja y cilantro
- 🍏☞ Coctel de camarones a la veracruzana
- ☞ Pulpo a la brasa con papas, aceitunas al pesto y alioli de azafrán

ENSALADAS

- ☞ Ensalada de salmón rostizado con rúcula, espárragos y vinagreta de pimientos asados

Camarones caramelizados con semillas de sésamo y berros en vinagreta de aguacate

SOPAS

Bisque de camarón jumbo con “tropezones” de rouille

Sopa de mariscos con calamares, vieira, cangrejo y pescado con tostadas de alioli

PLATOS FUERTES

Mero frito con salsa de ajo, tostones de plátano verde y ensalada criolla

Risotto de mariscos con verduras a la parrilla y salsa romesco

Salmón al eneldo en salsa de vino de Chardonnay y bisque

- 🍷 Mar y Tierra de camarón jumbo con churrasco a la brasa acompañado con puré de papa, ajo rostizado y maíz a la mantequilla

Muslo de pollo marinado en ajo y orégano, cocido a la parrilla, verduras marinadas con aceitunas de kalamata, extracto de aceite y limón

CAMARÓN JUMBO

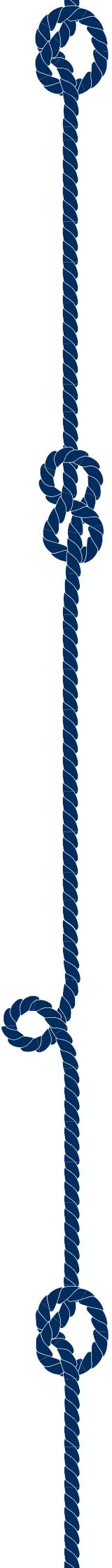
- 🍷 Thermidor, el clásico francés, crema, champiñones, escalonias, mostaza y estragón, gratinado
- 🍷 Meunière, a la sartén en mantequilla, salsa de la misma mantequilla con limón y perejil
- 🍏🍷 Camarón jumbo a la plancha o al vapor, elija salsa y guarnición más abajo

SELECCIÓN DE SALSAS

- 🍷 Salsa de Mantequilla con Limón
Mantequilla fundida con limón y sal
- 🍷 Béarnaise
Reducción de vino, pimienta negra y escalonia emulsionada en mantequilla
- 🍷 Salsa de ajo al vino blanco
Ajo sofrito en mantequilla, vino blanco
- 🍷 Honey dijonnaise
Mostaza Dijón y miel de abeja

GUARNICIONES

- 🍷 Papa Horneada
Papa al horno, crema con finas hierbas
- 🍷 Vegetales a la parrilla
- 🍷 Papas a la francesa
- 🍷 Arroz al vapor
- 🍷 Pasta en mantequilla de ajo
- 🍏🍷 Puré de papa

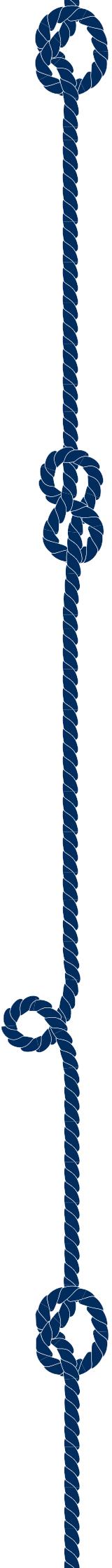


POSTRES

- Pastel cremoso de chocolate y café
- 🍏🌿
Ⓜ Degustación de helados y sorbetes de la casa
- 🍏🌿 Ensalada de fruta con salsa de naranja y miel
- Chocolate con leche, mousse de chocolate, cacahuates caramelizados y salsa de dulce de leche
- Pudín de almendra y pasas, salsa de azafrán

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.

- 🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- Ⓜ Son platillos son libres de gluten
- Este platillo contiene lácteos y/o huevos
- 🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)



MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS

- 🌱🌱 Ensalada de papas y betabel, aceitunas al pesto y alioli de azafrán
- 🌱 Tofu empanizado al coco en salsa de rábano picante, mostaza y miel
- 🌱🌱 Ensalada de espárragos con rúcula y vinagreta de pimientos asados

SOPA

- 🌱 Crema de tomate con crotones de achiote, aceite de oliva perfumada con romero

PLATOS FUERTES

- 🌱🌱 Risotto de verduras en caldo corto y champiñones, salsa de pesto con piñones tostados
- 🌱 Pasta capellini en salsa de limón y alcaparras, dados de tomates y pan de ajo
- 🌱 Linguini al aglio con queso parmesano y guindilla

Pasta libre de gluten disponible



EXCELLENCE

PUNTA CANA, D.R.