

▶ ENTRADAS | STARTERS

SALPICÓN DE MARISCOS | 12

Camarón | calamar | mejillón | pulpo | marinado cítrico | pimientos | lechuga

Shrimp | squid | mussel | octopus | citrus juices | peppers lettuce

**GAZPACHO ANDALUZ | 7**

Tomate | pepino | pimiento asado | aceite de oliva virgen extra

Tomato | cucumber | roasted pepper | extra virgin olive oil

**CHICHARRÓN DE POLLO | 9**

Pechuga de pollo frito | papas fritas

Fried chicken breast | french fries

**ENSALADA TROPICAL | 10**

Mezclum de lechuga | tomate | cebolla | palmito | piña asada | coco tostado | vinagreta de aguacate

Mesclun salad | tomato | onion | palm heart | roasted pineapple | toasted coconut | avocado vinaigrette

Agrega pollo | Add chicken | 2

Agrega shrimp | Add camaron | 3

**CALAMAR CROCANTE | 10**

Calamar | alioli de pimentón | salsa tártara

Crispy calamari | paprika aioli | tartar sauce

▶ SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

PHILLY CHEESE STEAK | 12

Filete de res | quesos mixtos | cebolla caramelizada hongos | pimiento verde | papas fritas

Beef fillet | cheeses mix | caramelized onion | mushrooms green bell pepper | french fries

HAMBURGUESA CLÁSICA | 12

Carne angus de 8 oz | lechuga | tomate | cebolla | pan de la casa | papas fritas

8 oz angus meat | lettuce tomato | onion | house bread french fries

Agrega queso y tocineta | Add chesse and bacon | 2

▶ PLATOS PRINCIPALES | MAIN COURSES

CHILLO BOCA CHICA | 25 X 1 LB

Pescado frito | tostones | batata frita | salsa de coco

Whole fried fish | fried plantain | fried sweet potatoes coconut sauce

CHIVO PLAYA BLANCA | 16

Finas hierbas | moro de guandules

Stewed goat | fine herbs | pigeon peas rice

**RIB EYE | 23**

Rib eye angus certificado | puré de yuca trufado

Rib eye angus's certified | mashed yucca truffled

**PESCA DEL DIA A LA PLANCHA | 17**

Filete de pescado | vino blanco | ajo | limón | alcaparras vegetales asados

Catch of the day fillet | white wine | garlic | lemon | capers grilled vegetables

**RISOTTO CAPRESE | 12**

Pomodoro | mozzarella | pesto de albahaca

Tomato | mozzarella | basil pesto



▶ POSTRES | DESSERTS

**VOLCÁN DE CHOCOLATE CON | 7
HELADO DE PRALINÉ**

Chocolate fondant with pralines & cream

DULCE DE COCO TIERNO | 6

Traditional coconut custard

VARIEDAD DE SORBETES Y HELADOS | 7

Assorted sorbets and ice cream

▶ MENU DE NIÑOS | KIDS MENU

CALAMARIS | 6**POLLO CRUJIENTE | 6**

Cunchy chicken

**ENSALADA | 5**

Salad

**MINI HAMBURGUESA | 7**

Mini Burger

MINI PHILY STEAK | 7**PESCADO A LA PLANCHA | 9**

Grilled Fish

**PASTA CON TOMATE | 7**

Tomato Pasta

RISOTTO CON SABOR A PIZZA | 7

Pizza flavour risotto

**FRUTA DE TEMPORADA | 5**

Seasonal fruit

**BOLA DE HELADO | 4**

Ice cream scoop

* Todos los precios son en dolares americanos impuestos no incluidos, un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden. | All prices are in US dollars taxes not included, a 10% gratuity and 18% tax will be added to your order.

* Pregunte por el especial del día elaborado por nuestro chef.
Ask for the special of the day elaborated by our chef.



VEGAN

GLUTEN
FREELACTOSE
FREE

NUTS



SPICY

MENU

ENTRADAS | STARTERS

Espagueti de pepino y soba, dressing de tayota y jengibre con hierbas, pan de yuca ahumada

Cucumber and soba pasta, roasted smoked yuca bread, with sechium edule, herbs & ginger dressing

| 12    

Farro marinado con apio confitado y verduritas sobre hummus de habichuela roja con vinagreta de aceite de nuez y jugo de naranja con cilantro

Marinated farro with celery confit, and vegetables served with a humus of red beans, walnut & orange juice with cilantro vinaigrette

| 16   

Remolacha asada al carbón, hojas de baby rúcula, feta, sorbete de remolacha y mayonesa de chinola con ajíes agrdulces

Roasted beet cooked in charcoal, with baby arugula leaves, feta, beet sorbet, passion fruit mayonnaise and sweet & sour peppers

| 15  

Ensalada de nuestra huerto, rúcula, tomates, berenjena asada y pimientos marinados con vinagreta de ajo

vegetable salad from our orchard with roasted tomatoes, eggplant, marinated peppers & garlic vinaigrette

| 12  

Cubo de atún marinado con teriyaki, guacamole y semilla de ajonjolí

Tuna cube marinated with teriyaki sauce, guacamole & sesame seed

| 18  

HAMBURGUESAS | SANDWICHES | PIZZAS

PIZZAS

Margarita, Pepperoni, Jamón York, Jamón Serrano, Vegetales

Margarita, Pepperoni, York Ham, Serrano Ham, Vegetables

| 16  

HAMBURGUESA

Hamburguesa Angus, queso, tocineta, cebolla caramelizada

Angus meat patty, cheese, bacon, caramelized onion

| 14

SANDWICH

Sandwich de Filete de res con hongos, cebolla y queso

Beef filet sandwich with mushrooms, red onion & swiss cheese

| 16

SANDWICH

Sándwich de pollo marinado con tomate seco, queso feta y pimiento rojo asado

Chicken filet sandwich served with dried tomatoes; feta cheese & roasted red peppers

| 14

* Todos los precios son en dolares americanos impuestos no incluidos, un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden. | All prices are in US dollars taxes not included, a 10% gratuity and 18% tax will be added to your order.

PLATOS PRINCIPALES | MAIN COURSES

Pasta del día (favor pedir al camarero)

Our daily pasta options (please ask the waiter)

| 16

Paella o Fideuá de pescado y mariscos

Fish & shellfish Paella or Fideuá

| 26  

Paella o Fideuá mixta

Meat & fish Paella or Fideuá

| 26  

Risotto de vegetales, jengibre y hongos con hierbas aromáticas

grilled tuna steak with roasted tomatoes, with cress from our orchard, horseradish sauce with a tabbouleh of quinoa and vegetables

| 18   

Atún fresco a la parrilla con tomates asados, berros de nuestro huerto y salsa de rábano con tabule de quinoa y vegetales

Our daily pasta options (please ask the waiter)

| 20

Pesca del día

Catch of the day

| 20

Brocheta de pollo marinada con cous-cous, vegetales a la parrilla y humus

Marinated chicken brochettes with cous-cous, grilled vegetable and hummus

| 18  

Churrasco Prime a la parrilla con guarnición del día

Prime Skirt Steak with garnish of the day

| 24

POSTRES | DESSERTS

Caprese de chocolate con helado

Chocolate caprese with Ice cream

| 8   

Cheescake de CC con sorbet de cacao

Ou clubhouse cheesecake with chocolate sorbet

| 8 

Ensalada de fruta de temporada con hierba buena y chinola

Seasonal fruit salad with mint and passion fruit

| 8   

* Pregunte por el especial del día elaborado por nuestro chef.

Ask for the special of the day elaborated by our chef.



VEGAN



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



NUTS



SPICY

THE GRILL
PUNTACANA RESORT & CLUB

MENU

ENTRADAS | STARTERS

ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO DE CABRA | 11
Rúcula | queso de cabra | auyama al horno | miel romero | semillas de auyama tostada | almendras láminas de parmesano | aceite de oliva | reducción de balsámico

Arugula | goat cheese | roasted pumpkin | honey and rosemary | pumpkin seed | almond | parmesan cheese | olive oil balsamic vinegar



CAMARONES CROCANTES | 13
Con mango | rúcula | salsa togarashi

Crunchy shrimps | mango | arugula | togarashi sauce



TACOS DE PESCADO | 9
Servido con aderezo de cilantro y ensalada de repollo y cebolla curtida

fish taco served with coriander dressing, cabbage and onion salad



CROQUETAS DE YUCA Y QUESO | 9
Servido con salsa huancaína

Cassava and cheese croquettes with huancaína sauce



SANCOCHO DOMINICANO | 10
Estofado de variedad de carnes, salami, papa, yuca, plátano, aguacate

Beef variety stew, salami, potato, cassava, plantain, avocado



SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

CLUB SÁNDWICH DELUXE | 10
pollo en pan tostado, tocineta, jamón, queso, huevo, lechuga, tomate

chicken, bacon, ham, cheese, egg, lettuce, tomato

HAMBURGUESA ANGUS PRIME | 12
Agrega queso | Add cheese | 1

Agrega queso y tocineta | add cheese and bacon | 2

PLATOS PRINCIPALES | MAIN COURSES

FILETE DE ANGUS | 20
Servido con verduras y puré de papas

Angus fillet served with mashed potato



INVOLTINI DE POLLO | 15
Pechuga de pollo rellena de queso y vegetales con salsa de maíz y risotto parmesano

Cheese and veggies stuffed chicken breast with corn sauce and parmesan risotto

SALMÓN A LA PLANCHA | 16
Servido con quinoa y vegetales de temporada

Grilled salmon with quinoa and seasonal veggies



PASTA | 12
Spaghetti o penne con salsa de su preferencia spaghetti or penne pasta with your favorite sauce Pomodoro | pesto | mantequilla | alfredo

Agrega frutti di mare | add sea food | 3

Agrega tocineta | add bacon | 2

Agrega pollo | add chicken | 2

LASAGNA DE VERDURAS | 12
Verduras de temporada, salsa blanca con tomate, queso gratinado

Seasonal veggies lasagna, tomato and white sauce, gratinated cheese



GUARNICIONES | SIDE DISHES | 3

Vegetales a la plancha
Grilled veggies

Puree de papas
Mashed potato

Arroz blanco
White rice

Papas al romero
Rosemary potatoes

Ensalada mixta
Mix salad

Aros de cebolla
Onion rings

Papas fritas
French fries

POSTRES | DESSERTS

Tarta de Queso con Frutos Rojos | 7
Wild berries cheesecake

Brownie | 6
Chocolate brownie



Variedad de Helados | 7
Assorted of ice creams

MENÚ DE NIÑOS | KIS MENU

Ensalada | 6
Salad



Pasta con Tomate | 7
Tomato Pasta



Croquetas de Yuca | 6
Casava Croquettes



Lasagna de Verduras | 7
Veggies Lasagna



Tacos de Pescado | 6
Fish Tacos

Salmón a la Plancha | 9
Grilled Salmon



Sancocho Dominicano | 6
Dominican Sancocho



Filete de Res | 9
Beef Fillet



Mini Hamburguesa | 7
Mini Burger

Plato de Frutas | 5
Fruit Platter



Pechuga de Pollo | 7
Grilled Chicken



Bola de Helado | 4
Ice Scream Scoop

Pregunte por mas opciones | Ask us for more options

* Todos los precios son en dolares americanos impuestos no incluidos, un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden. | All prices are in US dollars taxes not included, a 10% gratuity and 18% tax will be added to your order.

* Pregunte por el especial del día elaborado por nuestro chef.
Ask for the special of the day elaborated by our chef.



VEGAN



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



NUTS



SPICY

THE WESTIN
PUNTACANA
RESORT & CLUB

MENU DESAYUNOS

PAQUETES | PACKAGES

DESAYUNO CONTINENTAL

Canasta de pan | mantequilla | mermelada | jugo natural | café o té

Bread basket | butter | mermelade | fresh juice | coffee or tea

DESAYUNO AMERICAN

Huevos al gusto | pancakes | tocineta o salchicha café o té

Eggs of your choice | pancakes | bacon or sausage coffee or tea

DESAYUNO DOMINICANO

Huevos al gusto | mangú | salami café o té

Eggs of your choice | mashed plantain | cured sausage coffee or tea

A LA CARTA | A LA CARTE

HUEVOS AL GUSTO

Revuelto | estrellado | pochados

Scrambled | fried | poached

OMELETTE

Espinaca | tomate | tocino | hongos | jamón | queso cebolla

Spinach | tomato | bacon | mushroom | ham | cheese onion

Huevos Benedictos

Eggs Benedict

Tostada de Aguacate

Avocado toast

Plato de frutas con miel de la fundación

Fruit platter with honey

Parfait de frutas tropicales

Tropical fruit parfait

Avena con guineo

Oatmeal with banana

Tostada francesa

French toast

Pancakes de vainilla

Vanilla pancakes

* Todos los precios son en dolares americanos impuestos no incluidos, un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden. | All prices are in US dollars taxes not included, a 10% gratuity and 18% tax will be added to your order.

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Salchicha

Sausage



Tocineta

Bacon



Mangú

Mashed plantain



Salami

cured sausage

Papas al romero

Rosemary potatoes



JUGOS Y SMOOTHIES JUICES AND SMOOTHIES

Naranja | piña | lechoza

Orange | pineapple | papaya

Detox garden (verde)

Green juice



Energy boost (zanahoria y jengibre)

Carrot and ginger



Smoothie de guineo y avena

Banana and oatmeal smoothie



* Porciones disponibles para niños

* Kids portions are available

* Pregunte por el especial del día elaborado por nuestro chef.

Ask for the special of the day elaborated by our chef.

Pregunte por mas opciones | Ask us for more options



VEGAN



GLUTEN
FREE



LACTOSE
FREE



NUTS



SPICY

THE WESTIN
PUNTACANA
RESORT & CLUB

MENU

ENTRADAS | STARTERS

DIP DE BERENJENA CON GALLETA DE LA CASA | 6

Berenjena, ajo | aceite de oliva | cebolla

Eggplant | garlic | olive oil | onion



CREMA DE HABICHUELA NEGRA CON ARROZ BLANCO | 6

Black beans cream soup | white rice



ALITAS DE POLLO EN SALSA PICANTE | 7

chicken wings | spicy sauce



ENSALADA PUNTACANA | 9

Calabacín al grill | berenjena al grill | aceitunas marinada | trío de lechugas | rúcula | queso feta | aguacate | aderezo de balsámico | miel de la fundación

Grilled zucchini and eggplant | olives | lettuce | feta cheese avocado | honey and balsamic dressing | Puntacana Foundation honey



TABULE DE QUINOA CON GARBANZO | 8

Quinoa | garbanzo | tomate | pepino | menta

Quinoa | chickpeas tabule | tomato | cucumber | mint leaves



HAMBURGUESAS, SANDWICHES & PIZZAS

QUESADILLAS

Pollo | Chicken | 11

Queso | Cheese | 10

Res | Beef | 12

Camarones | Prawns | 13

HAMBURGUESA AMERICANA | 12

Con tocineta y queso cheddar

Bacon and cheese burger

ARA BURGER | 12

Con tocineta y queso cheddar

Bacon and cheese burger

DOMINICAN BURGER | 12

Queso de hoja, plátano maduro, tomate, coleslaw

Queso de hoja, plantain, tomato, coleslaw

Agrega bacon | Add baco | 2

Doble queso | Double cheese | 1

PIZZAS | 10

Margarita

Queso | tomate | orégano

Tomato | mozzarella cheese | oregano

Pepperoni

Mexicana

Fajita de res, jalapeño, pimientos, crema de habichuela

Beef strips, jalapeño, peppers, black bean cream

Vegetariana

Ajies | champiñones | cebolla | alcachofa

Chili | mushroom | onion | artichokes

FP

Queso | aceitunas | jamón ahumado | rúcula | parmesano rallado

Cheese | olives | smoked ham | arugula | parmesan cheese

PLATOS PRINCIPALES MAIN COURSES

PECHUGA DE POLLO RELLENA | 14

Queso, aceitunas, semilla de cajuil, crema de espinaca

Stuffed chicken breast with cheese, olives, cashew nuts, spinach cream

ALBÓNDIGA DE BERENJENA | 10

En salsa de coco

eggplant loafs in coconut sauce



TIRA DE FILETE DE RES | 15

Con Ajies y cebolla en salsa de hongo

Steak filet with pepper and onion & mushroom sauce



ATÚN ROJO | 16

Con cebolla caramelizada con Teriyaki

Tuna steak with teriyaki caramelized onion



PASTA | 11

Carbonara | Alfredo | Pomodoro | Bolognesa | Pesto

GUARNICIONES | SIDE DISHES | 3

Arroz | White rice

Aros de cebolla | Onion rings

Ensalada verde | Green salad

Fritos | Fried plantain

Puré de papas | Mashed potato

Puré de yuca | Mashed cassava

Vegetales | Veggies

Papa frita | French fries

POSTRES | DESSERTS

Majarete | 6

Sweet corn custard

Tarta de Manzana | 6

Apple Cake

Selección de frutas con miel de la Fundación | 6

Fruit selection with honey



* Todos los precios son en dolares americanos impuestos no incluidos, un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden. | All prices are in US dollars taxes not included, a 10% gratuity and 18% tax will be added to your order.

* Pregunte por el especial del día elaborado por nuestro chef.
Ask for the special of the day elaborated by our chef.



VEGAN



GLUTEN
FREE



LACTOSE
FREE



NUTS



SPICY

MENU

▶ ENTRADAS | STARTERS

Ensalada mediterránea | 16

Mezcla de lechugas, tomates, queso feta, cebolla roja, aceitunas Kalamata, nueces y vinagreta de Jerez
Lettuce mix, tomatoes, feta cheese, red onion, Kalamata olives, nuts & Sherry vinaigrette



Ensalada César

Pollo | Chicken | 14

Camarones | Shrimps | 16



Ensaladilla de pulpo | 18

Pulpo a la plancha, wakame, tomates, cebolla roja y vinagreta de cilantro

Grilled octopus, wakame, tomatoes, red onion and coriander vinaigrette



Berenjena parmesana al estilo caribeño | 15

Berenjena empanizada, plátano maduro y queso mozzarella con salsa aurora

Breaded eggplant, sweet plantain & mozzarella cheese with aurora sauce

Crema de auyama | 11

Con jamón Serrano crujiente

Pumpkin cream with crispy Serrano ham



▶ SANDWICHES | SANDWICHES

Sándwich de pescado | 20

Filete de mero empanizado, ensalada de col, cebollas encurtidas y salsa tártara

Breaded grouper, coleslaw, pickled onions & tartar sauce



Sandwich de pierna de cerdo | 20

Pierna de cerda asada, queso provolone, tomate, cebolla y mayonesa de cilantro

Roasted pork, provolone cheese, tomato, onions & coriander mayonnaise



▶ PLATOS PRINCIPALES | MAIN COURSES

Filete de res Angus 8 oz | 36 12 oz | 45

A la parrilla con papas panaderas y salsa de hongos
Angus Tenderloin grilled with potatoes confit and mushroom sauce



Camarones salteados | 23

Camarones salteados al coco y vegetales de temporada con moro de guandules

Shrimps sautéed in coconut sauce & seasonal vegetables with pigeon peas rice



Filete de atún | 23

Con ensalada de coleslaw asiática, crema de semillas de cajuil, puré de espárragos y sriracha

Tuna fillet with asian coleslaw, cashew cream, asparagus purée & sriracha



Pollo al curry | 21

Pechuga de pollo, leche de coco, curry, cebolla caramelizada y frutos secos sobre arroz jazmín

Chicken breast, coconut milk, curry, caramelized onions & dried fruits over jasmine rice



Linguine frutti di mare | 27

Frutos del mar

Seafood linguini pasta



Penne Salteado | 18

De hongos silvestres, tomate fresco y albahaca

Sautéed wild mushroom penne, fresh tomato & basil



▶ POSTRES | DESSERTS

Volteado de piña | 6

Piñas caramelizadas sobre bizcocho de vainilla

Caramelized pineapple over vanilla cake

Tarta húmeda de chocolate | 6

Con salsa de frutos rojos y sorbete de limón

Wet chocolate cake, red fruits sauce & lime sorbet



Dulce de arroz y coco | 6

Arroz y coco rallado, canela y chinola

Rice & shredded coconut, cinnamon & passion fruit



* Todos los precios son en dolares americanos impuestos no incluidos, un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden. | All prices are in US dollars taxes not included, a 10% gratuity and 18% tax will be added to your order.

* Pregunte por el especial del día elaborado por nuestro chef.

Ask for the special of the day elaborated by our chef.



VEGAN



GLUTEN
FREE



LACTOSE
FREE



NUTS



SPICY


La Yola

PUNTACANA RESORT & CLUB



Menu

Entradas | Starters



Ensalada de tomates Bugalú, "Cherry" y "Grape", rúcula de nuestra Fundación y uvas con helado de mozzarell

Tomatoes "Bugalú" Salad, cherry & grape, arugula from our Foundation & grapes with mozzarella ice cream
| 18 

Filete de res Angus marinado en sabores asiáticos, wakame y vinagreta de tapioca

Angus fillet marinated in Asian flavors, wakame & tapioca vinaigrette
| 24  

Camarón de Sánchez pochado, "tabbouleh" de naranja y menta, espuma ligera de tomate

Poached "Sánchez" shrimp, orange & mint "tabbouleh", light tomato foam
| 21  

Risotto de frutos del mar: Almejas, mejillones, chipirones y camarones

Seafood risotto: Clams, mussels, squids & shrimps
| 25

Crema de hongos

Mushroom soup
| 25 

Sandwiches y Hamburguesas Sandwich and Burgers

Hamburguesa angus con queso suizo, tocineta ahumada, lechuga, tomate, cebolla y papas fritas



Angus burger with swiss cheese, smoked bacon, lettuce, tomato, onion & french fries
| 22

Quesadilla de pollo asado, tocineta, hongos frescos y queso provolone con aderezo de Dijon y sirope de arce

Roasted chicken quesadilla, bacon, fresh mushrooms & provolone cheese with Dijon & maple syrup
| 14

Platos Principales | Main Courses

Costillas de cordero con hummus, cebolla caramelizada y vegetales salteados

Lamb rack with hummus, caramelized onions & sautéed vegetables
| 37  

Salmón a la plancha con tomates confitados y zucchini croccante

Pan-seared salmon with tomatoes confit & crispy zucchini
| 36

Pulpo a la brasa gallego marinado en ajo y pimentón, cocido a la brasa sobre crema de papas

Grilled Octopus marinated in garlic & paprika, grilled over potatoes in cream
| 23



Gallinita de corral entera braseada con uvas y vegetales de temporada

Braised whole Cornish Hen with grapes & seasonal vegetables
| 36

Penne mar y tierra con ongos silvestres, camarones, panceta crocante, salsa aurora y queso fresco picoso hecho en casa

Surf & turf penne with wild mushrooms, shrimps, crispy pancetta, aurora sauce & homemade spicy "queso fresco"
| 27




Taco de quinoa con aderezo de yogurt, menta y limón

Quinoa taco with a yogurt dressing, mint & lime
| 19  


Postres | Desserts

VOLTEADO DE PIÑA

Frutas de temporada en almibar sobre base de galleta

Seasonal fruits in syrup over a cookie crust
| 7   

Bizcocho húmedo de almendras, toques de mango, yogurt en texturas y sorbete de cacao Dominicano

Wet almond cake, mango touches, yogurt in textures & Dominican cocoa sorbet
| 12 

Selección de helados artesanales

Homemade ice cream
| 7

* Todos los precios son en dolares americanos impuestos no incluidos, un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden. | All prices are in US dollars taxes not included, a 10% gratuity and 18% tax will be added to your order.

* Pregunte por el especial del día elaborado por nuestro chef.

Ask for the special of the day elaborated by our chef.



VEGAN



GLUTEN
FREE



LACTOSE
FREE



NUTS



SPICY

Bamboo
PUNTACANA RESORT & CLUB