

▶ Entradas | Starters

Ensalada de tomates Bugalú, “Cherry” y “Grape”, rúcula de nuestra Fundación y uvas con helado de mozzarella

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

* 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

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

* 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