

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