



SOPAS / SOUPS

Caldo Gallego de Alubias Blancas, Patatas, Repollo, Tocino y Chorizo Spanish Galician Soup with White Beans, Potatoes, Cabbage, Cured Pork, and Chorizo	US\$9.00
Sopa de Almejas / Clam Soup	US\$14.00
Sopa del Día / Soup of The Day	US\$8.00
Gaspacho Andaluz / Andalusian Gazpacho	US\$7.00

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Casita con Lechuga Romana, Rucula, Radicchio, Queso Feta, Datiles, Nueces y Manzana, Aderezo de Miel y Balsámico Casita Salad with Romaine Lettuce, Arugula, Radicchio, Feta Cheese and Dates, Nuts and Apple Drizzed with a Honey Balsamic Dressing	US\$10.00
Tradicional Ensalada Caesar / Traditional Caesar Salad	US\$8.00
Ensalada Mixta / Tossed Salad	US\$7.00
Ensalada del Verano con Zanahoria, Brócoli, Coliflor, Hongos, Vainitas, Tayota y Vinagreta de Limón Summer Salad with Carrots, Broccoli, Cauliflower, Mushrooms, Sting Beans, Chayote Squash and Lemon Vinaigrette (gluten/lactose Free)	US\$9.00

APERITIVOS / APPETIZERS

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO / Serrano Ham Croquette Croquetas de Papas Rellenas con Jamón Serrano Fried Potato Croquettes, Stuffed with Serrano Ham	US\$8.00
CROQUETAS DE BACALAO / Codfish Croquettes	US\$7.00
BANDEJA DE QUESOS / Assorted Cheeses	US\$15.00
JAMÓN IBERICO / Iberian Ham	US\$18.00

Los huéspedes con paquetes todo incluido o planes de comida pueden disfrutar un entremés, un plato fuerte, postre y café.

Pueden optar por platos adicionales con cargo a su cuenta de incidentales.

Guests dining on inclusive packages and meal plans may enjoy an appetizer, main course, dessert and coffee.

Additional items may be ordered charging your incidentals account

Los Precios están Sujetos al 10% de Servicio Legal más el 18% de ITBIS. Pueden ser Pagados en Pesos dominicanos a la Tasa de Cambio Vigente.

Prices are Subject to a 10% Service Charge plus a 18% Legal Tax (ITBIS). May be Paid in Dominican Pesos at the Current Exchange Rate.



SOPAS / SOUPS

Caldo Gallego de Alubias Blancas, Patatas, Repollo, Tocino y Chorizo Spanish Galician Soup with White Beans, Potatoes, Cabbage, Cured Pork, and Chorizo	US\$9.00
Sopa de Almejas / Clam Soup	US\$14.00
Sopa del Día / Soup of The Day	US\$8.00
Gaspacho Andaluz / Andalusian Gazpacho	US\$7.00

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Casita con Lechuga Romana, Rucula, Radicchio, Queso Feta, Dátiles, Nueces y Manzana, Aderezo de Miel y Balsámico Casita Salad with Romaine Lettuce, Arugula, Radicchio, Feta Cheese and Dates, Nuts and Apple Drizzed with a Honey Balsamic Dressing	US\$10.00
Tradicional Ensalada Caesar / Traditional Caesar Salad	US\$8.00
Ensalada Mixta / Tossed Salad	US\$7.00
Ensalada del Verano con Zanahoria, Brócoli, Coliflor, Hongos, Vainitas, Tayota y Vinagreta de Limón Summer Salad with Carrots, Broccoli, Cauliflower, Mushrooms, Sting Beans, Chayote Squash and Lemon Vinaigrette (gluten/lactose Free)	US\$9.00

APERITIVOS / APPETIZERS

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO / Serrano Ham Croquette Croquetas de Papas Rellenas con Jamón Serrano Fried Potato Croquettes, Stuffed with Serrano Ham	US\$8.00
PULPO A LA GALLEGA / Galician Style Octopus Pulpo Hervido con Ajo, Pimenton Dulce y Aceite de Oliva Boiled Octopus with Garlic, Sweet Pepper and Olive Oil	US\$8.00
COCTEL DE CAMARONES / Shrimp Cocktail	US\$10.00
CROQUETAS DE BACALAO / Codfish Croquettes	US\$7.00
CHAMPIÑONES AL AJILLO / Sautéed Garlic Mushrooms	US\$6.00
BASTONCITOS DE MERO / Fried Sea Bass Sticks	US\$9.00
CEVICHE DE PESCADO / Fish Ceviche	US\$9.00
VIEIRAS AL COGNAC / Scallops al Cognac	US\$10.00
SALPICÓN DE MARISCOS / Sea Food Vinaigrette	US\$16.00
CALAMARES FRITOS O A LA PLANCHA / Fried or Grilled Calamaries	US\$9.00
COLITAS DE LANGOSTINOS A LA VINAGRETA / Baby Lobster Tail Vinaigrette	US\$12.00
BANDEJA DE EMBUTIDOS ESPAÑOLES / Assorted Spanish Cold Cuts	US\$15.00
BANDEJA DE QUESOS / Assorted Cheeses	US\$15.00
JAMÓN IBERICO / Iberian Ham	US\$18.00

Los huéspedes con paquetes todo incluido o planes de comida pueden disfrutar un entremés, un plato fuerte, postre y café.

Pueden optar por platos adicionales con cargo a su cuenta de incidentales.

Guests dining on inclusive packages and meal plans may enjoy an appetizer, main course, dessert and coffee.

Additional items may be ordered charging your incidentals account

Los Precios están Sujetos al 10% de Servicio Legal más el 18% de ITBIS. Pueden ser Pagados en Pesos dominicanos a la Tasa de Cambio Vigente.
Prices are Subject to a 10% Service Charge plus a 18% Legal Tax (ITBIS). May be Paid in Dominican Pesos at the Current Exchange Rate.

PESCADOS & MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

Pesca del Día a la Sal, Horneado con Salsa de Limón, Aceite de Oliva Y Perejil /1 lb Catch of the Day “Fish in Salt” Baked in a Salt Crust, Served with a Lemon, Olive Oil and Parsley Sauce	US\$23.00
Chillo Entero al Horno o Frito Servido con Papas al Romero o Fritas 1 lb / ½ lb Whole Oven-baked or Fried Red Snapper by The Pound Served with Baked Rosemary Potatoes or Fries	US\$23.00/ \$12.00
Parrillada de Langostinos o Camarones con Salsa de Mantequilla y Ajo Grilled Baby Lobsters or Shrimp with a Butter-Garlic Dressing	US\$39.00
Parrillada Mixta Langostinos, Camarones y Calamares Mixed Grill of Grilled Shrimp, Baby Lobsters and Calamari	US\$39.00
Filete de Chillo Casita al Sarten con Salsa de Tomate y Alcaparras Casita Pan Seared Red Snapper Fillet in a Tomato and Capers Sauce	US\$25.00
Filete de Mero a la Plancha con Vegetales Mixtos Salteados Grilled Grouper Fillet Served with Fresh Sauteed Vegetables	US\$18.00
Mero Relleno de Queso Crema y Espinacas en Salsa de Chinola Servido Con Puré De Papas y Zanahoria Fried Sea Bass Roll Stuffed with Cream Cheese and Spinach in a Passion Fruit Sauce served with Potato and Carrot Puree	US\$22.00
Filete de Mero al Vapor con un Toque de Aceite Extra Virgen y Julianna de Vegetales Steam Grouper Filet with a Touch of Extra Virgin Oil and Julianne of Vegetables (gluten/ lactose Free)	US\$18.00
Salmon Fresco a la Pimienta Rosa Acompañado de Vegetales Salteados Fresh Salmon In Pink Pepper Sauce Accompanied by Sauteed Vegetables	US\$25.00
Camarones o Langosta al Jerez Servido con Arroz Blanco Sherry Shrimp or Lobster with White Rice	US\$26.00
Cola de Langosta Thermidor (o a la Plancha) 1 lb / ½ lb Lobster Tail Thermidor (or Grilled)	US\$55.00/\$30.00
Cazuela de Mariscos / Sea Food Casserole	US\$26.00
Pasta con Mariscos / Seafood Pasta	US\$17.00

ARROZ / RICE

Paella Valenciana / Valencian Paella (Min. 2 Pax)	US\$46.00
Paella de Mariscos / Seafood Paella (Min. 2 Pax)	US\$52.00
Arroz con Camarones / Rice With Shrimp	US\$22.00
Arroz con Langosta / Rice With Lobster	US\$23.00
Fideuá de Mariscos / Sea Food Fideuá (Noodle Paella) (Min. 2 Pax)	US\$46.00
Pasta Integral con Vegetales Frescos / Whole Wheat Pasta with Fresh Vegetables	US\$12.00

Los huéspedes con paquetes todo incluido o planes de comida pueden disfrutar un entremés, un plato fuerte, postre y café.

Pueden optar por platos adicionales con cargo a su cuenta de incidentales.

Guests dining on inclusive packages and meal plans may enjoy an appetizer, main course, dessert and coffee.

Additional items may be ordered charging your incidentals account

Los Precios están Sujetos al 10% de Servicio Legal más el 18% de ITBIS. Pueden ser Pagados en Pesos dominicanos a la Tasa de Cambio Vigente.

Prices are Subject to a 10% Service Charge plus a 18% Legal Tax (ITBIS). May be Paid in Dominican Pesos at the Current Exchange Rate.

CARNES / MEATS

Churrasco de Black Angus a la Parrilla Acompañado de Papas Fritas o Ensalada	US\$25.00
Grilled Black Angus Skirt Steak Served With Fries Or Salad	
Filete de Res en la Salsa de su Preferencia, Pure de Papas y Zanahoria o Ensalada	US\$25.00
Beef Fillet Accompanied by The Sauce of your Preference and Side of Potato and Carrot Puree or Salad	
Chuletitas de Cordero en Salsa al Romero Acompañadas de Pure de Patatas y Zanahoria	US\$29.00
Lamb Chops In Rosemary Sauce Served with a Potato and Carrot Puree	
Cochinillo al Horno Servido Con Patatas Horneadas Al Romero	US\$26.00
Roast Suckling Pig Served with Rosemary Baked Potatoes	
Pechuga de Pollo Primavera Rellena de Vegetales y Queso Mozzarella	US\$19.00
Spring Chicken Breast Stuffed with Vegetables and Mozzarella Cheese	
Filete de Cerdo a la Mostaza Servido con Vegetales a la Plancha	US\$18.00
Pork Tenderloin in a Mustard Sauce, Served with Grilled Vegetables	
Costillitas de Cerdo al BBQ Servidas con Papas Fritas	US\$25.00
Baby Back Ribs Served with French Fries	
Sirloin (14oz). Servido con Papas al Horno	US\$28.00
Sirloin Steak Served with Baked Potatoes	

GUARNICIONES / SIDE DISH

Papas Fritas / French Fries	US\$4.00
Vegetales / Vegetables	US\$4.00
Arroz / Rice	US\$4.00
½ Pasta	US\$4.00

Los huéspedes con paquetes todo incluido o planes de comida pueden disfrutar un entremés, un plato fuerte, postre y café.

Pueden optar por platos adicionales con cargo a su cuenta de incidentales.

Guests dining on inclusive packages and meal plans may enjoy an appetizer, main course, dessert and coffee.

Additional items may be ordered charging your incidentals account

Los Precios están Sujetos al 10% de Servicio Legal más el 18% de ITBIS. Pueden ser Pagados en Pesos dominicanos a la Tasa de Cambio Vigente.

Prices are Subject to a 10% Service Charge plus a 18% Legal Tax (ITBIS). May be Paid in Dominican Pesos at the Current Exchange Rate.

POSTRES - DESSERTS

Profiteroles con Helado de Vainilla Salsa de Chocolate y Almendras Profiteroles with Vanilla Ice Cream Chocolate Sauce and Almonds	US\$7.00
Cheesecake Servido con Frutos Rojos Cheesecake Served with Red Fruits	US\$7.00
Bizcocho Tibio de Chocolate con Confitura de Chinola y Helado de Pistacho Warm Cake with Passion Fruit and Pistacho Ice Cream	US\$7.00
Pie de Manzana / Apple Pie	US\$7.00
Flan de Coco / Coconut Custard	US\$7.00
Flan de Leche / Milk Custard	US\$7.00
Tres Leches / Three Milk Cake	US\$7.00
Mousse de Chocolate / Chocolate Mousse	US\$7.00
Helados Variados / Assorted Ice Cream	US\$7.00

CAFÉ / COFFEE

Dominicano / Dominican	US\$3.00
Expresso / Espresso	US\$3.00
Cappuccino	US\$4.00

SUGERENCIAS DE VINOS CON SU POSTRE WINE SUGGESTION FOR DESSERT

Santa Carolina Late Harvest (Chile)	US\$47
Familia Zuccardi Reserva (Argentina)	US\$47

Los huéspedes con paquetes todo incluido o planes de comida pueden disfrutar un entremés, un plato fuerte, postre y café.

Pueden optar por platos adicionales con cargo a su cuenta de incidentales.

Guests dining on inclusive packages and meal plans may enjoy an appetizer, main course, dessert and coffee.

Additional items may be ordered charging your incidentals account

Los Precios están Sujetos al 10% de Servicio Legal más el 18% de ITBIS. Pueden ser Pagados en Pesos dominicanos a la Tasa de Cambio Vigente.

Prices are Subject to a 10% Service Charge plus a 18% Legal Tax (ITBIS). May be Paid in Dominican Pesos at the Current Exchange Rate.