

OPCIONES DE ALMUERZO *(*Nota: Corregir el título "Lunchon Entrees" en el menú de inglés, se escribe Luncheon)*

Todos los almuerzos se sirven con panecillos horneados frescos, mantequilla y café dominicano recién hecho, café descafeinado o té. Todos los precios son por persona y están sujetos al 18% de impuestos y 10% de cargo por servicio (sujeto a cambios sin previo aviso).

LE-1 \$28.00

Ensalada mixta, medio pollo asado y deshuesado con salsa BBQ, arroz y vegetales, tarta de frutas tropicales.

LE-2 \$28.00

Coctel de frutas tropicales servido en medio coco, lomo de cerdo asado con salsa de jerez de almendra y naranja, papas asadas con vegetales de temporada, bizcocho de chocolate.

LE-3 \$30.0

Bisque templado de calabacín coronado con islas flotantes y una mezcla frita de puerro, medallón de tuna al grill sobre cuscús con plátanos en juliana, pie de limón.

LE-4 \$30.00

Ensalada de pasta con hongos frescos, vinagreta de tomates secados al sol y albahaca, pechuga de pollo rellena con una ligera salsa criolla, arroz y vegetales frescos, tarta de fruta fresca.

LE-5 \$30.00

Gazpacho, pechuga de pollo con semillas de cajuil y salsa ligera de lemongrass, puré de papa con cebollino, brócoli, pie de coco.

LE-6 \$35.00

Ensalada de aguacate y tomate con salsa de jerez y vinagre, crepes de coco rellenos de mariscos con salsa de curry, arroz y vegetales, pastel de manzana y nueces con cobertura de caramelo y salsa butterscotch.

LE-7 \$35.00

Ensalada Bayahibe con cebollas, pimientos asados y frijoles negros, tostones finos y tomates con vinagreta de cilantro, salmón Napoleón con zanahoria, puerro y salsa sabayón de naranja, jengibre en copa de crema con frutas tropicales frescas.

LE-8 \$38.00

Ensalada de calamares al estilo tailandés, pechuga de pollo salteada con jengibre y salsa de naranja, vegetales stir-fry y pasteles de arroz frito, helado de mango.

LE-9 \$40.00

Vichyssoise de pollo, pechuga Nicoise cocida a fuego lento en un caldo de ajo y pollo con eneldo, puerro, aceitunas y tomates, cuscús, trifle tropical con ron y jerez.

LE-10 \$30.00

Ensalada fresca de pepino con queso feta aderezada con una cremosa vinagreta de yogur y eneldo, pechuga de pollo rellena de hongos en una sabrosa salsa de mostaza servida con puré de albahaca, tarta de frutas tropicales.

LE-11 \$30.00

Ensalada caprese fresca con vinagre balsámico, filete de dorado con salsa de maracuyá y arroz primavera, pirámide de yogur.

LE-12 \$30.00

Tabule con pepino, sandía, anchoas y pasas, medio pollo asado con salsa chimichurri acompañado con papas salteadas, flan de vainilla.

LE-13 \$30.00

Crema de calabaza, brochetas de pescado con arroz exótico y hierbas aromáticas, delicioso bizcocho de chocolate.

LE-14 \$30.00

Ensalada del chef, filete de res con salsa de pimienta verde, penne con tomates frescos, cheesecake.

LE-15 \$30.00

Medio melón con jamón prosciutto, filete de pescado con salsa de coco y verduras Ballardise, tarta de lima.

LE-16 \$30.00

Coctel de frutas tropicales servido dentro de medio coco caribeño, kebabs de res y pimientos morrones marinado con paprika y aceite de oliva servido con vegetales, cuscús, delicioso bizcocho de chocolate.

LE-17 \$30.00

Ensalada tropical servida sobre hojas de uva de playa, sabroso pollo guisado al estilo criollo con típico arroz dominicano, habichuelas rojas y plátanos fritos, maíz dulce dentro de coco.

LE-18 \$30.00

Gazpacho con crutones, deliciosos fettuccini con mariscos mixtos y salsa Alfredo, pie de coco.

LE-19 \$30.00

Deliciosa Vichyssoise, filete de lomo de cerdo con salsa de ciruela y arroz salvaje, natilla cubana.

LE-20 \$30.00

Sopa de melón con cilantro y juliana de jamón prosciutto, pavé de salmón con salsa de zanahoria, puerro y naranja, mousse "isla dulce".

LE-21 \$30.00

Ensalada fresca tropical, filete de mero caribeño en hoja de plátano con salsa de mantequilla, limón y alcaparras y puré dominicano, mousse de maracuyá.

LE-22 \$35.00

Ensalada César con palitos de parmesano, solomillo a la parrilla con una deliciosa salsa de vino tinto y servido con paillason de papas, brócoli salteado y bacon crujiente, tarta de manzana.

LE-23 \$39.00

Rollo de cangrejo con aderezo de remolacha y naranja, filete fresco de pescado en papillote al estilo Nicoise, napoleón de frutos rojos y crema de vainilla.

LE-24 \$35.00

Ensalada típica de corazón de palmito, exquisitos camarones al ajillo, arroz típico dominicano con habichuelas rojas, cheesecake con coco.

LE-25 \$35.00

Crema de petit-pois franceses con vieiras selladas y rodaja de trufa negra, pollo supremo con relleno de langosta, trío de mini postres.

LE-26 \$50.00

Ensalada fresca de espárragos con vinagreta de naranja, escalopines de ternera a la milanesa con salsa de limón y fetuccini con hongos, mousse de chocolate relleno de pistacho.

LE-27 \$65.00

Croqueta de queso de cabra con ensalada de arúgula y vinagreta provenzal, cola de langosta con tradicional salsa de bisque y vegetales glaseados, mousse de maracuyá.

ALMUERZO PLATEADO

El precio de los platos principales incluye su elección de entrada y postre, así como también panecillos horneados frescos y mantequilla, variedad de té e infusiones de hierbas, café dominicano o descafeinado. Todos los precios son por persona y están sujetos al 18% de impuestos y 10% de cargos por servicio (sujeto a cambios sin previo aviso).

Entradas

- Corazones de lechuga romana con crujientes caseros de parmesano, aderezo César
- Sopa de pollo y lima con tortillas fritas en juliana.
- Ceviche de mariscos sobre una cama de verduras mixtas
- Ensalada de espinaca bebé y hongos salvajes, pasas y aderezo de queso de cabra
- Gazpacho con camarones asados y aguacate

- Ensalada verde con buñuelos de tocino y queso de cabra
- Ensalada de remolacha y huevos
- Ensalada templada de orzo y mariscos
- Ensalada de salmón ahumado con vinagreta de limón
- Ensalada verde con fresas, cebollino, piñones tostados, reducción de balsámico y vinagreta
- Tartar de tuna, aderezo de jengibre picante, ensalada de hierbas, chips de tubérculos
- Deliciosa crema de auyama con sabor de anís estrella
- Crema ligera de brócoli con juliana de salmón ahumado
- Crema de habichuelas rojas con su guarnición
- Dúo de crema de habichuelas con cilantro y cebolla
- Crema de hongos salvajes con aceite de trufa
- Sopa de mariscos con sabor de Pernod
- Sopa de tortilla estilo azteca
- Ensalada fresca de lechugas mixtas con hierbas y vinagreta italiana
- Ensalada César tradicional
- Ensalada exótica en una cama de lechuga verde aderezada con una vinagreta de bayas salvajes
- Ensalada Constanza con crudités y tartar con salsa de piña
- Ensalada tropical con hojas de parra y un fino aderezo de hierbas
- Queso de cabra cubierto con hierbas y vinagreta de yogur
- Ensalada romana con un dúo de quesos y pimientos rojos aderezada con vinagreta de limón
- Ensalada de queso feta con aceitunas Kalamata, tomate fresco y pepino
- Ensalada caprese con tapenade en un fino aderezo de vinagre balsámico
- Ensalada fresca de lambí con pimientos rojos confitados y vinagreta de cilantro
- Ensalada de cuscús con azafrán y camarones escalfados bañados en vinagreta de mandarina
- Ensalada fresca de rúcula servida con bacon y crutones con vinagreta de alioli
- Ensalada de lechuga mixta con finas lonjas de jamón serrano y nueces bañadas en un aderezo de queso azul
- Ensalada de pechuga de pollo oriental con fideos y jengibre en una sabrosa salsa de aceite de sésamo
- Ensalada de rúcula con queso parmesano y julianas de prosciutto
- Carpaccio de salmón con remolacha y vinagreta de alcaparras
- Ceviche de pescado saborizado con cilantro servido dentro de medio coco
- Ceviche de tuna con soya y jugo de naranja
- Coctel de lambí a la dominicana
- Melón con jamón prosciutto
- Medio aguacate relleno de camarones frescos en salsa de coctel

Platos fuertes

- Pechuga a la parrilla glaseada con tamarindo, papas asadas a las finas hierbas **\$30.00**
- Fettuccini con prosciutto, aceitunas Kalamata, albahaca fresca y tomates asados **\$30.00**
- Pinchos de pollo al curry, arroz basmati con azafrán, salsa de pepino y menta **\$30.00**
- Res teriyaki, ensalada de fideos de cristal, aderezo de aguacate picante **\$37.00**
- Penne con salsa agridulce de salchicha italiana picante, tapenade y focaccia crujiente **\$32.00**
- Pallarda de res rellena de vegetales, reducción de balsámico y tomates cherry **\$39.00**
- Camarones jumbo a la parrilla, cama de arroz con coco y salsa tropical **\$40.00**
- Filete de dorado con salsa exótica de coco y arroz primavera **\$33.00**
- Filete de dorado con salsa de tomate y variedad de champiñones y espagueti **\$34.00**
- Tikin Xic de filete de mero a la parrilla con salsa y acento de cilantro **\$34.00**
- Curry de camarón y pescado con arroz, piña y chutney de mango **\$38.00**
- Filete de pargo a la meunière con una cremosa salsa de ajo servido con Ratatouille del sur de Francia **\$38.00**
- Fricasé de langosta con perlas de vegetales y salsa velouté de hongos shiitake **\$65.00**
- Escalopines de salmón servidos con una pequeña ensalada de rúcula con aderezo de eneldo y aceite de camarón **\$38.00**
- Brocheta de pescado caribeño con galletas de plátano y manzana con canela en una salsa cruda con toque de ron Brugal **\$38.00**
- Combinación mar y tierra de cola de langosta con filete de res con papas gratinadas y dúo de salsas **\$80.00**
- Brochetas de camarón y pollo marinadas con una salsa Nuoc-ma servida con fideos vietnamitas **\$38.00**
- Pechuga de pollo rellena de espinaca y queso mozzarella en salsa de estragón **\$32.00**
- Medio pollo a la parrilla con papas tiradas y asadas en salsa Diablo **\$30.00**
- Lomo de cerdo relleno de ciruelas con sabroso pastelón de plátanos maduros **\$31.00**
- Filete de res con galletas de cebada y hongos Porcini en una salsa con sabor a trufa **\$38.00**
- Chuleta de cordero rellena a la provenzal con puré de albahaca y aceite de oliva **\$42.00**
- Brochetas de res marinadas con hierbas aromáticas, paprika, papas al horno y tomates a la provenzal **\$34.00**
- Solomillo de ternera cubierto de cebollas al estilo dominicano servido con arroz con guisantes **\$34.00**
- Saltimbocca de ternera y espaguetis salteados con pimienta negra **\$45.00**
- Ternera rellena de queso provolone y brócoli servida con risotto de hongos **\$60.00**
- Filete de solomillo NY Angus con salsa merlot, con paillason de papas y brócoli **\$50.00**

Variedad de postres

Tarta de manzana, pastel de ángel de fresa, crema Chiboust de mango, torta de chocolate y mantequilla de maní, tarta Key Lime, Pecan Pie, strudel de manzana, babá al ron, bizcocho de maracuyá y coco, torta de chocolate y espresso, bizcocho de tres leches, tarta de frutas tropicales, flan, churros, cuadritos de guayaba, arroz con leche y bayas, copa de tiramisú, cannoli, zeppole, copa de panna cotta, biscotti, cheesecake de

Amaretto, mousse de maracuyá, medialuna de chocolate, cheesecake al estilo New York, cheesecake de coco, pastel de zanahoria, bizcocho de tres leches dominicano, pastel de calabaza.

Almuerzos dominicanos

Todos los almuerzos son servidos con panecillos frescos horneados, mantequilla y café dominicano recién hecho, café descafeinado o té.

AD-1 \$28.00

Ensalada de lambí servida en un coco, pollo a la criolla con tomates, pimientos y cebolla, arroz con habichuelas rojas, plátanos fritos, pudín de maíz.

AD-2 \$30.00

Sopa de habichuelas negras con guarniciones, puntas de res al estilo criollo con cebolla, arroz con habichuelas rojas, plátanos fritos, natilla de coco.

Almuerzos fríos ligeros

Todos los almuerzos ligeros son servidos con café dominicano, café descafeinado o té, y su elección de pan.

LL-1 ENSALADA DE PATO \$23.00

Pechuga de pato marinada y ahumada, combinada con endibias belgas, manzanas, mangos, ensalada de judías verdes con aderezo de vinagre de frambuesa, postre de fresas Romanoff.

LL-2 ENSALADA DE POLLO AHUMADA CASA DE CAMPO \$23.00

Sopa fría de melón, ensalada de pollo Casa de Campo sobre pan integral, pastel de chocolate.

LL-3 ENSALADA CÉSAR CON POLLO A LA PARRILLA \$27.00

Sopa Vichyssoise, ensalada César con pollo a la parrilla, frutas tropicales en rodajas con queso ricotta, pastel de chocolate.

LL-4 SÁNDWICHES GOURMET SURTIDOS \$44.00

Surtido ligero de sándwiches: jamón y queso, rosbif, pollo asado, carne en conserva y el clásico club sándwich con chips de papa, ensalada de papa y guarniciones, flan de vainilla y pastel de zanahoria.

COMBINE SUS CAJAS DE ALMUERZO PARA VIAJES

- **Sándwich de lujo**

Salmón ahumado, lechuga fresca y queso crema Philadelphia en pan integral

- **Sándwich de manzana y pollo**

Pechuga de pollo, manzana, apio y mostaza en pan Pumpernickel

- **Sándwich clásico**

Jamón cocido, queso suizo y mantequilla President en pan integral

• **Sándwich vegetariano**

Pimientos, berenjena, zucchini, tomates asados y mayonesa ligera en pan Ciabatta

• **Sándwich de Portobello y mozzarella**

Pan de focaccia y cebolla relleno de finos hongos Portobello y queso mozzarella marinado con vinagre balsámico

• **Sándwich de pavo y bacon**

Pan de tomate y albahaca con jamón de pavo, bacon, queso danés, ensalada de repollo y tomates

• **Sándwich en combo italiano**

Pan Ciabatta con rosbif, jamón, salami Genoa, queso suizo, pepperoncini, lechuga, tomates, cebollas rojas y mayonesa cremosa

• **Sándwich de ensalada de tuna**

Ensalada de tuna, hojas de lechuga, tomates, cebolla roja, apio, mayonesa y mostaza picante en un crujiente pan baguette

• **Sándwich mediterráneo vegetariano**

Pan de tomate y albahaca con queso feta, pepino, repollo, tomates, cebolla y cilantro

• **Sándwich de pavo caprese**

Pan de sésamo con cebolla asada, jamón de pavo, mozzarella fresca y pesto

• **Asiago Roast Beef**

Carne asada, Cheddar ahumado, lechuga, tomates, cebollas moradas y salsa de rábano

• **Mediterráneo vegetariano**

Queso feta, pepino, lechuga, tomate, cebolla y cilantro, hummus fresco con nuestro pan Basilian

• **Bacon Turkey Bravo**

Pechuga de pavo ahumada, jamón y Gouda ahumado, lechuga, tomate, pan Basilian

• **Pollo toscano**

Pechugas de pollo frescas, legumbres del jardín, tomates, cebolla morada y alioli de pesto con focaccia de cebolla y romero

• **Pollo César**

Pimientos rojos frescos acompañados con un delicioso aderezo César, queso parmesano Asiago, tomates, cebolla morada y especias con un trío de quesos en pan hecho a mano

• **Combo italiano**

Carne asada, pavo ahumado, jamón, salami, queso suizo, pepperoni, lechuga, tomates, cebolla morada y nuestra salsa especial para el pan Ciabatta

• **Tradicional**

Jamón, lechuga, tomate, cebolla morada con mayonesa, sal y pimienta en su pan preferido

• **Ensalada de tuna**

Ensalada de tuna, lechuga, tomate y cebolla morada con mayonesa, sal y pimienta, servida con un sándwich en su pan preferido

Selección de aperitivos

- Ensalada dominicana de lechuga con vegetales frescos y una vinagreta italiana
- Ensalada caprese con tapenade
- Ensalada rosa con una exótica mayonesa de curry
- Ensalada griega con queso feta, pepino, aceitunas negras, cebolla y vinagreta de yogur
- Brocheta de frutas con queso de campo
- Bandeja de quesos con galletas
- Hummus de garbanzo con pan pita
- Guacamole con totopos

Selección de postres

Frutas tropicales frescas • Bayas salvajes • Magdalenas de canela • Galletas dulces • Pan de banana • Pan de papaya • Brownie de chocolate

Todas las bolsas de viaje/cajas de almuerzo contienen chips de papa y chips de plátano

(1 Sándwich + 1 Ensalada + 1 Postre)	Una opción	\$25.00
	Dos opciones	\$46.00

CAJAS DE ALMUERZO/BOLSAS DE VIAJE COMPLETAS

BXL-1 **\$25.00**

Tres variedades de sándwiches gourmet en panes variados, Cole Slaw, fruta fresca, chips de papa y una galleta grande de chocolate chip.

BXL-2 **\$29.00**

Sándwich de medio pollo asado en pan de campo, Cole Slaw, ensalada de papa, fruta fresca de temporada, guarniciones, chips de papa y brownies de chocolate

BXL-3 **\$30.00**

Ensalada de papa con sabroso bacon y alcaparras, sándwich de tuna fresca, sándwich de pollo, sándwich de queso Camembert, frutas en rodajas.

BXL-4 **\$30.00**

Refrigerios secos, ensalada caprese, sándwich vegetariano, sándwich de salmón, croissant relleno de rosbif y queso suizo, frutas en rodajas, galletas.

BXL-5 **\$30.00**

Chips de papa, Cole Slaw, focaccia rellena de jamón prosciutto, sándwich de aguacate con queso mozzarella, coctel de frutas, pastel de coco.

BXL-6 **\$20.00**

Ensalada mixta, sándwich de tuna en pan Pumpnickel, sándwich de pavo en pan integral, huevos, galletas de soda, frutas enteras: mandarina, banana y manzana.

BUFÉS DE ALMUERZO

Todos los bufés son servidos con un surtido de panecillos horneados frescos y mantequilla, café dominicano recién hecho, café descafeinado o té. Más opciones disponibles a petición. Todos los precios son por persona y están sujetos al 18% de impuestos y 10% de cargos por servicio (sujeto a cambios sin previo aviso).

Mínimo de 25 personas.

LB-1 BUFÉ LIGERO A LA PARRILLA

\$29.00

Frutas en rodajas, hamburgers, cheeseburgers, hot dogs, pollo a la BBQ, ensalada de papas, Cole Slaw, ensalada mixta, guarniciones, **surtido de postres.**

LB-2 BUFÉ DE BARBACOA MINTAS

\$38.00

Barra de ensaladas, frutas tropicales frescas en rodajas, medio pollo BBQ, brochetas de res, costillas BBQ, filete de pescado fresco, papas al horno, vegetales frescos, **surtido de postres.**

LB-3 BUFÉ MEXICANO *(*Nota: este no es mexicano y se repite con el LB-4)*

\$38.00

Antipasto, vegetales a la parrilla marinados con balsámico y estragón, virutas de parmesano curado, exhibición de embutidos y salchichas importadas, corazones de alcachofa y aceitunas Kalamata, penne con espinacas, tomates secados al sol, nueces y queso gorgonzola azul, pimientos morrones asados, ensalada de pasta con berenjena y zucchini, canasta del panadero con pan focaccia, Ciabatta, Bruschetta y plano acompañados con vinagres saborizados y aceites de oliva, calamares fritos, salsa marinara con rúcula y albahaca, piccata de ternera, salsa de limón pimentado y alcaparras, rigatoni con hongos y salsa de vodka, pimientos morrones asados y espárragos con anchoas y papas asadas a las finas hierbas. **Postres:** Sus 3 elecciones de: tiramisú, zeppole, copas de panna cotta, biscotti, cheesecake de amaretto, café dominicano recién hecho, café descafeinado, surtido de tés frutales e infusiones herbales.

LB-4 BUFÉ LA TAVOLA

\$45.00

Antipasto, vegetales a la parrilla marinados con balsámico y estragón, virutas de parmesano curado, exhibición de embutidos y salchichas importadas, corazones de alcachofa y aceitunas Kalamata, penne con espinacas, tomates secados al sol, nueces y queso gorgonzola azul, pimientos morrones asados, ensalada de pasta con berenjena y zucchini, canasta del panadero con pan focaccia, Ciabatta, Bruschetta y plano acompañados con vinagres saborizados y aceites de oliva, calamares fritos, salsa marinara con rúcula y albahaca, piccata de ternera, salsa de limón pimentado y alcaparras, rigatoni con hongos y salsa de vodka, pimientos morrones asados y espárragos con anchoas y papas asadas a las finas hierbas. **Postres:** Sus 3 elecciones entre: tiramisú, zeppole, copas de panna cotta, biscotti, cheesecake de amaretto, café dominicano recién hecho, café descafeinado, surtido de tés frutales e infusiones herbales.

LB-5 BUFÉ DE ALMUERZO SUREÑO

\$45.00

Sopa de tomate, raviolis rellenos de queso, lechuga Bibb, lonjas de cebolla roja y pepino, zanahorias, queso fresco desmenuzado, crutones de pan de masa madre, vinagreta de ajo asado y hierbas, ensalada Nicoise, salmón ahumado, papas Red Bliss, judías verdes, tomates cherry, vinagreta balsámica, filete de res a la parrilla, canasta del panadero con mantequilla batida, pollo asado con hierbas y cítricos, pez de arrecife a la sartén, velouté de almejas y alcaparras y cajuiles tostados, cazuela de brócoli y coliflor, papas a la lionesa con hongos salvajes. **Postres:** Sus 3 elecciones entre: tarta Key Lime, Pecan Pie, strudel de manzana, baba au rhum, bizcocho de maracuyá y coco, torta de chocolate y espresso, café dominicano recién hecho, café descafeinado, variedad de tés frutales e infusiones de hierbas.

LB-6 BUFÉ DE PARRILLA Y FRESCURA

\$42.00

Gazpacho con camarones a la parrilla, ensalada de pechuga de pato a la parrilla, achicoria, crujientes de arveja y wonton, aderezo de sésamo y naranja, ensalada de hongos salvajes y zucchini, ensalada verde mixta, vinagreta de chalotes y prosciutto, canasta del panadero con mantequilla batida, parrilla al fuego, surtido de salchichas y empanadas, dorado a la parrilla marinado con aceite de oliva extra virgen, bistec de falda, mazorca untada con chile, papas al horno con crema. **Postres:** Sus 3 elecciones entre: pudín de pan frutal, tarta de manzana, pastel de ángel de fresa, crema Chiboust de mango, torta de chocolate y mantequilla de maní, café dominicano recién hecho, café descafeinado, variedad de tés frutales e infusiones de hierbas.

LB-7 BUFÉ DE ALMUERZO DELI-DALI

\$35.00

Barra de ensaladas del chef, lechuga romana, lechuga Bibb, verduras mixtas, ruedas de tomate, lonjas de pepino, corazones de alcachofa, espárragos, pedacitos de bacon crujiente, corazones de palmito, pimientos asados, queso Monterey Jack, variedad de aderezos, vinagres saborizados y aceites, ensalada de papas y pavo ahumado con remolacha y cebolletas, 3 opciones de bandeja de sándwiches artesanales: cerdo desmenuzado al BBQ con ensalada de repollo y piña a la parrilla sobre panecillos Kaiser, ensalada de pollo asado con queso de cabra y nueces tostadas sobre pan brioche, carne en conserva, queso Cheddar blanco y mostaza Dijon especiada en Pumpernickel, queso Camembert y apio sobre baguette, salami Genoa, queso provolone, pimientos dulces y cebolla roja sobre focaccia. **Postres:** Sus 3 elecciones entre: tarta Key Lime, tarta de chocolate y mantequilla de maní, cuadritos de guayaba, blondies y brownies, cheesecake de amaretto, café dominicano recién hecho, café descafeinado, variedad de tés frutales e infusiones de hierbas.

LB-8 (revisar la numeración en inglés) BUFÉ DE LA REALEZA

\$50.00

Bisque de maíz y cangrejo con crutones de brioche, ensalada de cuscús israelí con vieiras carbonizadas y especias de Medio Oriente, ensalada de judías verdes con pollo a la parrilla templado y aderezo de sésamo y sake, verduras mixtas con pera caremizada, queso de cabra, nueces tostadas y vinagreta de cereza, ensalada Cobb con langosta, tomate, bacon y aderezo balsámico, tenderloin de cerdo salpicado con salsa bordalesa de frutos secos, filete de lubina asado con salsa de azafrán y almejas, costilla de bistec tallada, hierbas provenzales, papas gratinadas, vegetales con mantequilla trufada. **Postres:** peras con chocolate, tarta de frambuesa, mini Paris-Brest, petits fours, café dominicano recién hecho, café descafeinado, variedad de tés frutales e infusiones de hierbas.

LB-9 BUFÉ LIGERO A LA PARRILLA

\$28.00

Ensalada mixta, ensalada de papas, Cole Slaw, frutas tropicales en rodajas, pollo BBQ, hamburguesas, hot dogs, puré de papas, estofado de vegetales, variedad de frutas, pastel de coco.

LB-10 BUFÉ DE FAJITAS **\$25.00**

Ensalada del campo, ensalada texana, guacamole, chips de tortilla, pico de gallo, fajitas de queso, fajitas de pollo, fajitas de res, arroz mexicano, frijoles refritos, pastel de maíz, tarta de elote, frutas frescas.

LB-11 BUFÉ DE TACOS **\$25.00**

Ensalada César, ensalada de pasta, guacamole, tacos de cerdo con pico de gallo, pollo frito, wrap vegetariano, pastel de zanahoria, variedad de frutas.

LB-12 BUFÉ DE PICADAS **\$25.00**

Tomates rellenos de macedonia de vegetales, tortilla española, hummus con pan pita, quiche de espinaca y champiñones, embutidos, grissini y bandeja de galletas, bandeja de quesos criollos, bandeja de frutas tropicales frescas, brownie de chocolate.

LB-13 BUFÉ DE ALMUERZO BBQ MINTAS **\$30.00**

Ensalada mixta con vinagreta de limón, frutas tropicales en rodajas, vegetales frescos en vinagreta de mostaza, ensalada de aguacate, brochetas de res con pimientos, chuletas de cerdo con cebolla, medio pollo con salsa de BBQ y tamarindo, filete de pescado fresco con salsa de mejillones y vino blanco, papas asadas, arroz.

LB-14 BUFÉ DE ALMUERZO **\$35.00**

Gazpacho andaluz, ensalada de tomate y cebolla aderezada con vinagreta balsámica, ensalada de pasta con pimientos y aceitunas negras, ensalada de pepino con queso feta y hierbas frescas, frutas tropicales frescas en rodajas, filete de dorado con salsa cruda, lomo de cerdo relleno de ciruela, pollo asado con salsa de limón, lasaña de berenjena con queso parmesano, vegetales al vapor. Postres: tartas de fruta, bizcocho de chocolate, flan de caramelo.

LB-15 BUFÉ TÍPICO DOMINICANO **\$32.00**

Jugosa ensalada de aguacate, ensalada fresca con tomate, pepino y repollo, ensalada de papa con zanahoria y huevos, filete de dorado con salsa tropical de coco, cerdo asado en una exquisita salsa de mostaza, sabroso pollo frito, arroz típico dominicano con habichuelas rojas, dúo de zanahoria y tayota con sabor de cilantro. **Postres:** Bizcocho dominicano de tres leches, bizcocho de coco, dulces dominicanos.

LB-16 BUFÉ DE ALMUERZO LIGERO **\$32.00**

Ensalada verde mixta, ensalada del campo con maíz y queso blanco, ensalada de cangrejo con fruta fresca, clásico pastelón dominicano de plátano maduro y carne de res, kebabs de pollo marinados con paprika, camarones de río frescos adornados con una salsa tropical de frutas, verduras Ballaraise, arroz con guisantes. **Selección de postres del chef.**

LB-17 BUFÉ DE ALMUERZO PARA REUNIONES **\$30.00**

Ensalada César con deditos de pollo crujientes, ensalada caprese con vinagre balsámico, ensalada de remolacha con cebollas blancas bebé, ensalada de lentejas con salchicha alemana rústica, filete de pescado con salsa suave de mariscos, apetitosas brochetas de cerdo con marinada picante, pechuga de pollo rellena de queso mozzarella fresco y espinaca en una exquisita salsa de mostaza, penne primavera, vichyssoise de zanahoria. **Postres:** Mousse de maracuyá, flan de caramelo frito, pastel de zanahoria, frutas tropicales.

LB-18 BUFÉ DE ALMUERZO PROVENZAL

\$30.00

Sopa de melón con sabor suave a cilantro y tiras de jamón prosciutto, ensalada verde fresca con repollo morado y un toque de vinagre italiano, ensalada fresca de aguacate en una vinagreta cítrica, tabule fresco con pepino y sandía, frutas tropicales en rodajas con coco fresco, brochetas de pescado en salsa Pernod, pollo marinado con salsa de bayas salvajes y vinagre balsámico, chuletas cubiertas de deliciosas cebollas, arroz cantonés, ratatouille de vegetales con un toque de tomillo. **Postres:** pudín de migas de pan, cheesecake de chocolate, tartas de pera con almendras.

LB-19 BUFÉ DE ALMUERZO LA BROCHETA

\$30.00

Ensalada Ranch típica, guacamole tradicional con totopos, brochetas de fruta fresca con queso de campo, ensalada Nicoise con vinagreta de mostaza, brochetas de pollo con piña y salsa de curry, brochetas de res con hierbas aromáticas, brochetas de pescado con vinagreta de anchoas, arroz mexicano, vegetales a la parrilla. **Postres:** Pastel de fresa, flan de café, mousse de chocolate.

Almuerzos "On The Run" \$25.00 p/p

Favor seleccionar entre dos sándwiches o wraps, ensalada, fruta entera y postre.

Ensaladas

- Vegetales a la parrilla
- Pimientos morrones, calabacín, espárragos y berenjena marinados en vinagre balsámico
- Pasta con mozzarella y pimientos con aderezo de pesto
- Ensalada de papas al estilo cajún con bacon
- Crudités con dip de alioli
- Cole Slaw crujiente

Sándwiches y wraps

- Pechuga de pavo, queso suizo, verduras mixtas y mostaza francesa picante en baguette francés
- Sándwich de ensalada de tuna con lechuga, tomates, cebolla, mayonesa y mostaza picante en pan baguette
- Sándwich de rosbif
- Crema de rábano y cebollas caramelizadas en pan Pumpernickel
- Wrap de vegetales orientales

- Piña a la parrilla, pimientos morrones, brotes de soja, repollo y aderezo de zanahoria y jengibre en wrap con tortilla de cebollín
- Panini italiano
- Jamón secado al aire, rúcula, mozzarella de búfala y pesto de tomates secados al sol
- Fajitas de pollo o res
- Pimientos morrones y mayonesa de chipotle en tortilla integral
- Sándwich de cerdo desmenuzado y brie
- Chutney de manzana ácida en rollo de romero
- Wrap vegetariano de tortilla con crema agria
- Fajitas de pollo y queso con pico de gallo y guacamole

Frutas enteras: Banana, manzana, pera o durazno.

Postres

- Barra de granola
- Chocolate
- Galletas de macadamia
- Galletas de avena
- Brownie

MENÚ DE CENAS PLATEADAS

Todos los menús se sirven con panecillos horneados frescos y mantequilla, café dominicano recién hecho, café descafeinado o té. Todos los precios son por persona y están sujetos al 18% de impuestos y 10% de cargos por servicio (sujeto a cambios sin previo aviso).

D-1	\$54.00
Sopa de coco y pollo con dumplings de pollo, filete de pargo a la parrilla con vino rosé y mantequilla de caviar dorado, vegetales frescos en un crepe de arroz salvaje, mousse de pistacho y baklava en una copa de masa filo.	
D-2	\$45.00
Bisque de langosta, pechuga de polla rellena de queso mozzarella y espinaca con vino oporto, vegetales frescos, fetuccinis frescos, tarta de frutas.	
D-3	\$54.00
Ensalada de queso de cabra, filete de pargo “exótico” (envuelto en rodajas de plátano) con salsa de maracuyá, arroz y vegetales, mousse de chocolate en tulipán de galleta.	
D-4	\$54.00

Ensalada Beefeaters (lechuga romana, ruedas gruesas de tomate y cebollas rojas, crutones con hierbas y aderezo cremoso de ajo y tomillo), solomillo asado con papas asadas y vegetales frescos, profiteroles de chocolate rellenos de helado.

D-5 **\$54.00**

Salchicha de mariscos con salsa de jengibre y lemongrass, escalopines de ternera rellenos de mousse de hongos salvajes, salsa de vino Madeira y tartaleta de papas con una mezcla de vegetales, frutas tropicales en almíbar de maracuyá con helado de menta.

D-6 **\$98.00**

Ensalada de corazón de palmito, tomate y aguacate con aderezo de curry cremoso, Mar y Tierra (cola de langosta y filete mignon), arroz con azafrán y brócoli, terrina de chocolate con salsas de frambuesa y Grand Marnier.

D-7 **\$45.00**

Ensalada tropical, cazuela de mariscos con velouté de azafrán y servida con arroz primavera, mousse exótica de maracuyá.

D-8 **\$40.00**

Crema de auyama con grissini y queso parmesano, filete de salmón con chutney tropical, maíz y galletas de puerro, terrina de chocolate con dúo de salsas.

D-9 **\$40.00**

Ensalada mediterránea fresca de pulpo, filete de atún con cuscús de vegetales y fumet de tomates y mostaza, tiramisú clásico.

D-10 **\$35.00**

Carpaccio de atún con ensalada de pepino y eneldo, Tian de filete de cerdo servido con salsa ligera de hierbas y alcaparras, exótico crème brûlée de maracuyá.

D-11 **\$35.00**

Medio melón con jamón prosciutto, pechuga de pollo rellena de hongos del bosque y pasas marinadas con brandy servida con papas asadas, plato de frutas con sorbete de fresa.

D-12 **\$40.00**

Ravioli 4 quesos con salsa de tomate y albahaca, medallón de res con hongos Portobello a la parrilla y salvia, papas torneadas con salsa de bacon, carlota de frutos rojos y salsa de vainilla

D-13 **\$35.00**

Crepe con salmón ahumado y chutney de mango, fricasé de pollo cocinado en vino Beaujolais servida con fettuccinis frescos, tarta de pera con almendras.

D-14	\$40.00
Consomé de mariscos y curry, kebab de camarones y pollo al estilo tailandés con fideos y hongos Shiitake, lichis con jugo de lima y menta.	
D-15	\$35.00
Crema de almejas, camarones de río con salsa de ajo y perejil con puré tropical, bizcocho de tres leches con salsa de vainilla	
D-16	\$40.00
Ensalada de dos quesos con lechuga fresca y bacon bañada en aderezo de mostaza Dijón, solomillo a la parrilla con vino merlot, paillason de papas y brócoli salteado, postres variados.	
D-17	\$40.00
Ensalada de queso de cabra con hierbas frescas salpicada con vinagreta de yogur, filete de res con salsa cassis y flan de brócoli, dúo soñado de mousse de maracuyá y mousse de bayas salvajes.	
D-18	\$45.00
Ensalada de palma con camarones salteados y vinagreta de aceite de coco, mar y tierar de pescado y medallones de res con arroz salvaje y hongos frescos, plato de postres gourmet.	
D-19	\$48.00
Ensalada Pastores, ternera rellena de queso provolone y brócoli servida con risotto de hongos Porcini, tortini de chocolate.	
D-20	\$48.00
Ensalada misto olio con vegetales marinados y jamón prosciutto italiano, saltimbocca de ternera con espagueti salteada con pimienta negra, cassata.	
D-21	\$55.00
Ensalada de mariscos con espárragos y aderezo de vinagre balsámico, filete de res con papas Ana y salsa de queso roquefort, almendras tostadas, mousse de mango tropical con mermelada de kiwi.	
D-22	\$56.00
Crema de hongos con aceite de trufas, ensalada de mariscos y espárragos con vinagreta de bayas salvajes, jugosos medallones de ternera con polenta, salsa de vino blanco y salvia, crocante de chocolate con una refrescante salsa de menta.	
D-23	\$98.00
Dúo de jamón Pata Negra ibérico y queso Manchego, paella de mariscos, tarta de almendras con salsa de licor de Kirsch y vainilla. (Debe ser pedido con 36 horas de antelación)	
D-24	\$76.00

Ensalada de judía francesa con pechuga de pato ahumada y mousse de foie gras aderezado con una vinagreta de blueberry, cola de langosta en salsa de vainilla con vegetales glaseados, medialuna de chocolate con salsa de fresa.

D-25

\$85.00

Ensalada exótica con corazón de palmito, aguacate y mango en hoja de parra servida con vinagreta de bayas salvajes, especial de mar y tierra con filete de res y cola de langosta servida con papas gratinadas y queso Camembert, mousse de banana con chocolate y caramelo.

D-26

\$78.00

Foie gras con pera escalfada en vino tinto de Borgoña y canela servido con pan brioche, costillas de cordero con confitura de fruta en costra, puré de coliflor y almendras, chutney de mango y menta con peperoncini, dúo de chocolate con mermelada de fresas y salsa de pistacho. (Debe ser pedido con 72 horas de antelación).

D-27

\$88.00

Ensalada de hierbas frescas con foie gras de pato al sartén y confit de higo y manzana, langostinos con verduras de primavera y salsa rouille, pescado en papillote al estilo Nicoise, pechuga de pato con confit de naranja y papas gratinadas, napoleón de fresas con crema Chantilly. (Debe ser pedido con 72 horas de antelación).

CENAS SERVIDAS

Haga su propio menú

El precio de su plato principal incluye su elección de sopa, ensalada y postre, así como también panecillos horneados frescos y mantequilla, variedad de té frutales e infusiones de hierbas, café dominicano o descafeinado recién hecho.

Sopa o ensalada y postre incluido.

SOPAS

Frías: Gazpacho, aguacate, melón, tomates a la parrilla

Calientes: Hongos, maíz, lima mexicana, tortilla tradicional, auyama, vegetales

Favor añadir \$5.00 en grupos menores a 25 personas

ENSALADAS

Jardín

Lechugas mixtas

Tomates

Repollo rojo y zanahorias

Su elección de aderezo

Romana

Lechuga romana

Tomates

Mozzarella fresca

Hojas de albahaca

Vinagre balsámico

Rúcula

Espinaca

Hongos

Tomates cherry

Manzana

Vinagre de frambuesa

Tres corazones

Lechugas mixtas

Corazón de palmito

Corazón de alcachofa

Espárragos

Aderezo de papaya

César

Lechuga Cos

Queso parmesano

Crutones

Aderezo César

Griega

Lechugas mixtas

Tomates, cebolla y pimientos morrones

Aceitunas: verdes y negras

Queso feta

Aderezo mediterráneo

Mixta

Lechuga y espinaca

Almendras

Tomates secados al sol

Jicama y zanahoria

Aderezo ranch

Frutas

Rodajas de fruta tropical de temporada

Miel y yogur

Aderezo opcional

PLATOS PRINCIPALES CON PESCADO

Sopa o ensalada y postre incluido.

Filete de pescado al estilo dominicano

\$30.00

Filete de dorado con salsa de coco acompañado de arroz

Filete de salmón horneado

\$35.00

Servido con espárragos y arroz

Dorado con natilla de mostaza Dijón

\$30.00

Servido en cuscús y vegetales con mantequilla y salsa de vino blanco

Filete de mero al ajillo

\$35.00

Servido con ajo y perejil salteado con aceite de oliva, acompañado con arroz y vegetales

Filete de pargo rojo a la veracruzana	\$40.00
Con salsa de tomate, pimienta y aceitunas, acompañado con arroz	
Mero en salsa de cilantro	\$35.00
Cubierto con salsa de cilantro, servido con arroz, lentejas y vegetales	
Filete de dorado en una deliciosa salsa isleña	\$30.00
Con puré de yautía y perlas de zucchini	
Filete de dorado	\$30.00
Con una exótica salsa de coco y arroz primavera	
Filete de dorado	\$30.00
Con salsa de tomate, variedad de hongos y espagueti	
Filete de mero	\$35.00
Con una cama de cuscús marroquí y salsa de albaricoque	
Filete de mero tierno a la parrilla con hierbas frescas	\$35.00
Servido con flan de brócoli	
Filete de mero a la parrilla al estilo "Tikin Xic"	\$35.00
Con salsa y un acento de cilantro y chile jalapeño	
Estofado de mero al estilo Matelotte	\$35.00
Con arroz de azafrán y shot de espárragos	
Filete de pargo rojo con Tian de vegetales	\$40.00
En un fumet de tomate marinado con mostaza	
PLATOS PRINCIPALES CON POLLO	
Sopa o ensalada y postre incluido	
Pollo al estilo "Rollentini"	\$27.00
Pechuga de pollo rellena con jamón, espinaca y queso mozzarella servido con salsa Gravy y puré de papas	
Pollo al estilo "Florencia"	\$27.00
Pechuga de pollo servida sobre espinaca y almendras, cubierta con mantequilla y salsa de vino blanco	

Pollo con lima	\$27.00
Pechuga de pollo con salsa de lima, acompañada con arroz y vegetales	
Kebabs de pollo	\$27.00
Pollo a la parrilla, cebolla y pimientos morrones con salsa agridulce, servido con arroz y vegetales	
Pollo al estilo "Maxwell"	\$27.00
Pechuga de pollo rellena de brócoli y surimi gratinado con queso suizo, servido con puré de papas, vegetales y salsa Gravy	
Pollo al estilo "Louise"	\$27.00
Pechuga de pollo rellena con queso suizo y alcachofas, envuelta con bacon, servida sobre fettuccini	
Pollo al horno glaseado con miel	\$27.00
Servido con arroz y vegetales	
Pechuga de pollo rellena con espinaca y mozzarella	\$27.00
Bañada en salsa de estragón	
Pechuga de pollo rellena de camarones	\$30.00
En salsa de crustáceos servida sobre gnocchi de La Piazzeta	
Fricasé de pollo	\$27.00
Con una salsa cítrica	
Medio pollo con salsa BBQ	\$27.00
Servida con papas a la lionesa	