



SALT & SOUL
seaside cuisine

PARA COMPARTIR FOR SHARING

TIRADITO DE ATUN ALETA AMARILLA CON CHINOLA

YELLOWFIN TUNA TIRADITO WITH PASSION FRUIT

Fruta de la pasión, jengibre, cilantro servido con tostones de plátano verde
Passion fruit, ginger, and cilantro served with green plantain tostones

CAMARONES DE SAMANA EN TEMPURA

SAMANÁ SHRIMP IN TEMPURA

Servidos con alioli de lima fresca | Served with fresh lime aioli

PASTEL DE CAMARONES DE LA TÍA HELENA

AUNT HELENA'S SHRIMP PIE

Chutney picante de mango y menta | Spicy mango and mint chutney

TACOS DOMINICANOS SALT & SOUL

SALT & SOUL DOMINICAN TACOS

Pescado frito local rebozado en cerveza y ensalada de col con piña
Local fried fish battered in beer, served with pineapple coleslaw

TOSTONES GREEN MARKET | GREEN MARKET TOSTONES

Relleno de plátano verde frito con tabulé caribeño
Fried green plantain stuffed with Caribbean tabbouleh

TARTAR DE SALMON RESPONSABLE

RESPONSIBLY SOURCED SALMON TARTARE

Preparado en tu mesa | Prepared at your table

MAKI ROLL BBQ JUNTO AL MAR | BBQ MAKI ROLL BY THE SEA

Chillo ahumado sostenible | Sustainable smoked red snapper

DIP ROJO | RED DIP

Servido con chips de yautía | Served with yautía chips

AL JOSPER CON CARBÓN DE COCO

JOSPER GRILLED WITH COCONUT CHARCOAL

DORADA | GILT-HEAD BREEM

LUBINA | SEA BASS

SALMÓN | SALMON

PULPO | OCTOPUS

CHURRASCO ANGUS CHOICE | ANGUS CHOICE CHURRASCO

RIB EYE ANGUS CHOICE | ANGUS CHOICE RIB EYE

Pregunta por el pescado o marisco del día, fresco para el josper.

Ask about the fresh fish or seafood of the day for the josper.

GUARNICIONES A ELEGIR | SIDES TO CHOOSE FROM:

VERDURAS PARRILADAS DE TEMPORADA

SEASONAL GRILLED VEGETABLES

TOSTONES DE PLÁTANO | PLANTAIN TOSTONES

ARROZ BLANCO | WHITE RICE

PATATAS FRANCESAS FRITAS | FRENCH FRIES

PURÉ DE YUCA | YUCA PURÉE

SELECCIÓN DEL CHEF

CHEF'S SELECTION

CAZUELA DE CIOPPINO | CIOPPINO STEW

Langosta, camarones, calamares y filete de pescado en salsa picante de tomate criollo

Lobster, shrimp, squid, and fish fillet in a spicy creole tomato sauce

PESCADO FRITO ESTILO BOCA CHICA | BOCA CHICA-STYLE FRIED FISH

Pescado al estilo de boca chica sazonado con el sabor de la República Dominicana

Boca chica-style fish seasoned with the flavors of the Dominican Republic

CURRY A BASE DE PLANTAS | PLANT-BASED CURRY

Con berenjena salteada baingan masala

With sautéed eggplant baingan masala

DE VENTA BY WEIGHT

LANGOSTA ASADA AL CARBÓN

65USD

Con guarnición a elegir

CHARCOAL-GRILLED LOBSTER

USD 65

With a side of your choice

POSTRES

DESSERTS

CHEESECAKE | CHEESECAKE

De queso local, plátano caramelizado y nueces

With local cheese, caramelized plantain, and nuts

PASTEL TRADICIONAL | TRADITIONAL CAKE

De piña y canela | With pineapple and cinnamon

CACAO DE SAN CRISTÓBAL | SAN CRISTÓBAL CACAO

Cremoso, con mermelada de frutos rojos | Creamy, with red fruit jam

MENÚ INFANTIL

KIDS' MENU

SÁNDWICH A LA PARRILLA | GRILLED SANDWICH

De jamón y queso Ham and cheese

PALITOS DE PESCADO | FISH STICKS

PASTA CREMOSA DE MANTEQUILLA | CREAMY BUTTER PASTA

MINI HAMBURGUESA DE RES | MINI BEEF BURGER

Algunos platillos se pueden hacer libres de gluten (pregunte a su mesero).

Pregunte a su mesero por alérgenos en los alimentos.

Some dishes can be made gluten-free (ask your server).

Ask your server about allergens in the food.

GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN DE LA LANGOSTA

Del 1 de marzo al 30 de junio, respetamos la época de reproducción de la langosta no pescando ni sirviendo este producto en nuestros hoteles por lo que se ofrecerá un producto sustituto.

From March 1 to June 30, we respect the lobster's breeding season and do not fish it or serve it in our hotels. During this period, a substitute product will be offered.