

Casa de la playa

CENA

APERITIVOS

BIENVENIDA DEL CHEF

Un pequeño viaje por el street food dominicano. Quipe dominicano, pera, piña y yaniqueque con alioli de leche de coco.

ENTRANTES

TARTAR DE DORADO DE LAS COSTAS DE MACAO

Gel de caldo frío de lima y sésamo, aguacate y mango verde con textura de tapioca.

MOFONGO DE PLÁTANO

Con chicharrones y coco, al estilo más tradicional.

TEMPURA CAMARONES AZULES DE SAMANÁ

Macerados en mojo criollo, acompañado de mayonesa picante.

FOCACCIA RELLENA DE QUESO

De hoja dominicano con sal, aceite de oliva extra y tomillo.

ROLLO DE SALMÓN

Ligeramente ahumado con queso crema, aguacate marinado y caviar de mango.

SANCOCHO DOMINICANO

Elaborado de la manera tradicional, con verduras locales y carnes.

DEL MAR

CHILLO ASADO AL ESTILO BOCA CHICA

Lomo de chillo limpio, macerado en especias, y frito en aceite de coco.

FILETE DE DORADA GUISADA AL COCO

Cocido en leche de coco, pimientos y cebollas con orégano.

LANGOSTA A LA PARRILLA

Marcada en la parrilla con mantequilla de ajo.

DE LA TIERRA

PICA POLLO

Crocante pollo marinado con sazón típico de la isla 12 horas antes.

BISTEC ENCEBOLLADO

Hecho como en casa de la abuela, acompañado de habichuelas y yuca crocante.

COCHINILLO ASADO

El tradicional marinado en naranja agria y orégano.

JARRETE ESTILO TRADICIONAL DOMINICANO

Asada a baja temperatura por 12 horas sobre romero eneldo patatas rustidas.

CHIVO GUISADO AL RON

Chivo guisado y deshuesado, glaseado con ron dominicano.

Todos nuestros platos fuertes se acompañan de las siguientes guarniciones al centro de la mesa.

GUARNICIONES

ARROZ BLANCO, HABICHUELAS Y TOSTONES

PASTELERÍA

FLUIDO DE CACAO DOMINICANO

Chocolate orgánico de barahona 70%, contenido dentro de un soufflé con helado de vainilla.

CREMA HELADA DE GUANABANA

Fruta exótica dominicana, en forma de crema helada.

VEGANO

ENTRANTES

EMPANADAS CASERAS DE YUCA

Elaboradas a mano de la manera tradicional dominicana.

CREMA DE CALABAZA

Asada al carbón, naranja y eneldo.

DE LA TIERRA

PASTELÓN DE PLÁTANO

Pastel de plátano verde, soja texturiza y queso vegano.

PASTELERÍA

DULCE DE COCO

Coco dominicano, fresco, rallado y secado en casa, cocido en su propia leche.

MOUSSE DE FRUTA DE LA PASIÓN

Y SORBETE DE LIMÓN

Algunos platillos se pueden hacer libres de gluten (pregunte a su mesero). Pregunte a su mesero por alérgenos en los alimentos.

¡GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN DE LA LANGOSTA!

Del 1 de abril 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.



CASA DE LA PLAYA
- COCINA DE HERENCIA -

MIXOLOGÍA

CONUCO

Ron añejo, licor de café,
zumo de piña,
zumo de limón, sirope de maní

LIQUID EXPERIENCE

COCOA DOMINICANA

70% de Cacao dominicano
Especiado con canela
Malagueta
Clavos de olor
Jengibre
(caliente o frío)

CHICHA

Ron blanco, sirope de maíz,
sirope de canela,
zumo de limón, polvo de naranja

MUSA

Ron Añejo, licor de guineo,
pulpa de guineo,
sirope chai, zumo de piña

CAFÉ COLADO

Café dominicano
Variedad arábica
coladoy especiado
con técnica tradicional

EDÉN

Mamajuana, Midori, blue curacao,
zumo de melón, zumo
de limón, azúcar

UN CALIFORNIANO EN DOMINICANA

Ron añejo, Amaretto, zumo de naranja

TROPICAL LOVER

Ron blanco, ron añejo,
pulpa de mango, zumo de chinola,
zumo de arándanos, crema de coco

