

## ENTRADAS / ENTREES

### **CEVICHE DE PESCADO BAHORUCO / BAHORUCO FISH CEVICHE \$600**

Marinado con jugo de limón criollo, cilantro y cebolla, acompañado de auyama glaseada  
Marinated with lemon juice, cilantro and onion, accompanied by glazed pumpkin

### **PULPO A LA BRASA / GRILLED OCTOPUS \$500**

Pulpo lonjeado con alcaparra y cebolla, servido con hummus de guandules, aceite y batata asada  
Sliced Octopus with capers and onions, served with pigeon peas hummus, oil and roasted sweet potato

### **CAMARONES CRUJIENTES AL COCO / COCONUT SHRIMP \$600**

Empanizados con coco rallado en curry caribeño de piña y especias  
Breaded and grated in coconut, served with caribbean pineapple curry

### **CARPACCIO DE RES TÍBIO / WARM BEEF CARPACCIO \$585**

Filete de res importado, cebolla morada, alcaparritas, espinaca, lascas de grana padano  
y aderezo de limón y aceite de oliva  
Imported beef fillet, purple onion, capers, spinach, grana padano flakes  
with lemon and olive oil dressing

### **QUESO AL HORNO / BAKED CHEESE \$495**

Queso de cabra artesanal, tomate fresco, aceitunas negras y pan de la casa  
Artisan goat cheese, fresh tomato, black olives and house bread

### **CREMA DE AUYAMA / PUMPKIN SOUP \$390**

Receta familiar de pasadas generaciones de Casa Bonita con crotones de auyama y pan de la casa  
Family recipe of past generations at Casa Bonita, served with pumpkins croutons and house bread

### **ENSALADA DE QUINOA / QUINOA SALAD \$450**

Tomate, pepino, aguacate, semillas de cajuil, verduras y aderezo tropical de chinola con chips  
Tomato, cucumber, avocado, cashew nuts, vegetables and tropical passion fruit dressing with chips

### **ENSALADA DE CALAMARES / SQUID SALAD \$495**

Lechugas mixtas, pimientos asados, tomates, aceitunas kalamata, cebolla caramelizada  
y aderezo tropical de naranja y miel  
Mixed lettuce, roasted peppers, tomatoes, Kalamata olives, caramelized onions and  
dressing of tropical orange and honey

### **ESCALIVADA DE VEGETALES / VEGETABLES ESCALIVADA \$350**

Composición de berenjenas, pimientos, cebolla, plátano maduro  
y tomates asados con ajo y aceite de oliva extra virgen  
Eggplant composition, peppers, onions, ripe plantains and roasted tomatoes  
with garlic and extra virgin olive oil

*TRABAJAMOS CON PRODUCTOS FRESCOS Y DE ESTACIÓN. RESPETAMOS LAS VEDAS  
POR LO CUAL ALGUNOS PRODUCTOS PODRÍAN NO ESTAR DISPONIBLES / WE WORK WITH FRESH AND SEASONAL  
PRODUCTS. SOME PRODUCTS MAY NOT BE AVAILABLE*

## PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSE

### **PECHUGA DE POLLO RELLENA / STUFFED CHICKEN BREAST \$690**

Espinaca, queso de cabra y tomate seco en salsa Chardonnay, con puré de yautía y caponata criolla  
Spinach, goat cheese and dried tomatoes in Chardonnay sauce with yam pure and caponata

### **FILETE DE RES AL GRILL / GRILLED TENDERLOIN \$850**

Lomo Angus importado, vegetales asados, cremoso de auyama y reducción de Oporto  
Imported Angus loin, roasted vegetables, creamy pumpkin and Oporto reduction

### **VACÍO DE TERNERA / VEAL FLAPMEAT \$825**

Arroz caldoso de guandules, coco y bija con chips de plátano y pesto de albahaca  
Rice with pigeon pears, coconut and bija soupy rice with plantain chips and basil pesto

### **PASTA DEL HUERTO / GARDEN PASTA \$480**

Penne con vegetales de la hortaliza salteados en aceite de oliva, ajo y hierbas frescas  
Penne with assorted vegetables sautéed in olive oil, garlic and fresh herbs

### **FETUCCINE DE CAMARONES / SHRIMP FETUCCINE \$750**

Pasta artesanal, vino blanco, tomates frescos, hierbas y aceite de oliva  
Artisan pasta, white wine, fresh tomatoes, herbs and olive oil

### **RISOTTO DE GUINEA AL VINO TINTO / GUINEA FOWL RISOTTO \$850**

Preparado con auyama y teja de queso grana padano  
Cooked with Pumpkin and grana padano cheese

### **DORADO A LA PLANCHA / GRILLED MAHI MAHI \$690**

Acompañado de moro de guandules, ensalada verde y tostones  
A side with pigeon peas moro, green salad and tostones

### **CHILLO ENTERO / RED SNAPPER \$850**

Frito, a la plancha o al vapor con moro de guandules, ensalada verde y tostones  
Fried, grilled or steamed with moro of pigeon peas and tostones

### **LANGOSTA A LA PLANCHA / GRILLED LOBSTER \$950**

Vegetales de estación y salsa de mantequilla de hierbas  
Seasonal veggies and herb butter sauce

## CLÁSICOS DOMINICANOS / GREAT DOMINICAN

### **SANCOCHO DE LA DOÑA \$600**

Caldo criollo típico de carnes, verduras y tubérculos, arroz blanco y aguacate  
Traditional soup with meats, vegetables and roots served with white rice and avocado

### **CHIVO GUISADO / CREOLE GOAT \$800**

Con sazones criollos, moro de guandules y tostones  
With creole flavors and served with moro of pigeon rice and fried plantain

## PLATOS DE NIÑOS / KIDS PLATES

### **DEDITOS DE POLLO CON BATATA / CHICKEN FINGERS WITH SWEET POTATOES FRIES \$395**

### **MACARRONI & CHEESE \$395**

*TRABAJAMOS CON PRODUCTOS FRESCOS Y DE ESTACIÓN. RESPETAMOS LAS VEDAS  
POR LO CUAL ALGUNOS PRODUCTOS PODRÍAN NO ESTAR DISPONIBLES / WE WORK WITH FRESH AND SEASONAL  
PRODUCTS. SOME PRODUCTS MAY NOT BE AVAILABLE*