

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

SALPICÓN DE MARISCOS / SEAFOOD SALAD \$520

Mezcla de pulpo, calamar, lambí, camarones, pimientos, cebolla, cilantro, limón y aceite de oliva
A mix with octopus, squid, conch, peppers, onion, coriander, lemon and olive oil

CROQUETA DE PESCADO / FISH CROQUETTE \$430

Masa de pescado frita hecha con verduras sazonadas acompañadas de una salsa remoulade
Fried fish dough made with vegetables seasoned with a remoulade sauce

BASTONES DE CHURRASCO / STEAK SKEWERS \$550

Brochetas de churrasco acompañadas de hummus de auyama
Steak Skewers served with pumpkin hummus

MOFONGUITO DE CHIVO CRIOLLO / CREOLE GOAT MOFONGUITO \$510

Chivo cocinado estilo criollo servido en plátano frito acompañado de tartar de aguacate
Creole style cooked goat served in fried plantain accompanied by avocado tartar

ENSALADA DE FILETE DE RES / BEEF SALAD \$575

Cortes de filete de res, mezclados con lechugas mixtas, zanahoria, tomate, hierbas y pepino
con aderezo de piña y albahaca
Beef file, mixed with lettuce, carrot, tomato, herbs and cucumber
Served with pineapple and basil dressing

ENSALADA BAHORUCO / BAHORUCO SALAD \$525

Mescla de Lechugas, tomate, aguacate, nueces, cranberry, croquet de queso de cabra
en aderezo de miel y mostaza
Mix of lettuce, tomatoes, avocado, nuts, cranberry, goat cheese croquette
with honey and mustard

DIP DE BERENJENAS ASADAS / ROASTED EGGPLANT DIP \$390

Fresca berenjena y queso de cabra procesados con vegetales servidos con chips de viveres
Fresh eggplant and goat cheese processed with vegetables served with veggie chips

CAMARONES AL SARTÉN / SAUTEED SHRIMP \$650

Servidos con salsa de ajo, aceite de oliva y hierbas, en cama de caponata criolla
con bastones de yuca
Served with garlic sauce, olive oil and herbs in criole caponata bed with yucca sticks

*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

LINGUINI CON FRUTOS DEL MAR / SEAFOOD LINGUINI \$720

Camarones, pulpo, lambí, calamares, tomates frescos, vino blanco, ajo y albahaca
Shrimp, octopus, conch, squids, fresh tomatoes, white wine, garlic and basil

RAVIOLI DE AUYAMA / PUMPKIN RAVIOLI \$650

Cocinados en mantequilla de albahaca y reducción de balsámico
Prepared with Basil butter and balsamic reduction

BURGER BONITA \$550

Carne de res, queso suizo, tomate, lechuga, cebolla caramelizada y chips de plátano
Beef, swiss cheese, tomato, lettuce, caramelized onion and plantain chips

PANINI LIGERO / LIGHT PANINI \$520

Pan ciabatta, queso mozzarella americano, jamón de pavo, berenjena, pimienta asado, cebolla caramelizada y pesto de albahaca con chips de vegetales
Ciabatta bread, American mozzarella cheese, turkey ham, eggplant, roasted pepper, Caramelized onion and basil pesto with veggie chips

SUPREMA DE POLLO A LA BRASA / SUPREME GRILLED CHICKEN BREAST \$650

Servida con salsa de chinola, puré de yautía y selección de vegetales a la parrilla
Served with passion fruit sauce, yautia puree and grilled vegetables

FILETE DE CERDO A LA PLANCHA / GRILLED PORK FILLET \$675

Servido con puré de batatas, piña confitada y salsa de guayaba
Served with mashed potatoes, candied pineapple and guava sauce

LA BANDERA DOMINICANA / DOMINICAN FLAG \$690

Bistec de filete de res encebollado, arroz blanco, habichuelas guisadas, ensalada verde con aguacate y plátano al caldero
Beef steak with onions, white rice, stewed beans, green salad with avocado and plantain

DORADO A LA PLANCHA / GRILLED MAHI MAHI \$690

Acompañado con moro de guandules, ensalada verde y tostones
Served with moro of pigeon peas, green salad and tostones

CHILLO ENTERO / RED SNAPPER \$850

Entero 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

LAMBÍ CRIOLLO / CREOLE CONCH \$660

Guisado con tomates criollos y servido con arroz del día, tostones y ensalada
Stew with creole tomatoes and served with rice of the day, tostones and salad

PLATOS DE NIÑOS / KIDS OPTIONS

DEDITOS DE POLLO CON BASTONES DE BATATA / CHICKEN FINGERS WITH SWEET POTATOE \$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*