



Delicious food. Spectacular view. To fit your lifestyle.

Ocean Village Deluxe



DESAYUNOS

8 am - 12 pm

DESAYUNO AMERICANO:

2 huevos fritos, tocineta, salchichas, 2 panqueques con sirope, mermelada de temporada y mantequilla.

RD\$ 760

DESAYUNO DOMINICANO:

Mangú, 2 huevos fritos, queso frito, salami.

RD\$ 780

HUEVOS AL GUSTO CON 3 INGREDIENTES:

2 huevos al gusto, tocineta, jamón, queso, tomate, cebolla o maíz.

RD\$ 650

TOSTADA FRANCESA:

2 rebanadas de pan sumergidas en leche con cocoa y rebosadas en huevo, topping de mermelada de fresa y endulzadas con miel de abeja.

RD\$ 310

PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA, SERVIDAS CON MIEL DE ABEJA:

RD\$ 380

DEDITOS DE POLLO:

Servidos con papas fritas acompañados de ketchup y mayonesa.

RD\$ 650

CLUB SANDWICH:

Clásico con pollo al grill, queso danés, tocineta, huevo frito, jamón cocido, lechuga, tomate y papas fritas.

RD\$ 1050

*Nota: Todos nuestros productos son de alta calidad nacional e importados y Km 0. Le pedimos notificar a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Impuestos Incluidos



Entradas

CROQUETAS DE PROSCIUTTO Y MANCHEGORD\$	750
Servidas con salsa alioli de olivas deshidratadas.	
CARPACCIO DE RESRD\$	900
Servido con rúcula, queso Grana Padano, aceite de oliva y limón.	
CARPACCIO DE SALMÓNRD\$	1000
Con vinagreta de la casa, cebollitas, alcaparras y champaña rigol.	
TARTAR DE ATÚNRD\$	950
Clásico tartar de atún servido con chips de plátano y aguacate fresco.	
HUMMUS Y PITA CHIPSRD\$	520
Auténtica receta árabe, hecho con tahini y garbanzos, servido con chips de pan pita caliente.	
TEMPURA MIXTARD\$	1100
Camarones, calamares, filete de tilapia, zanahoria y zucchini.	

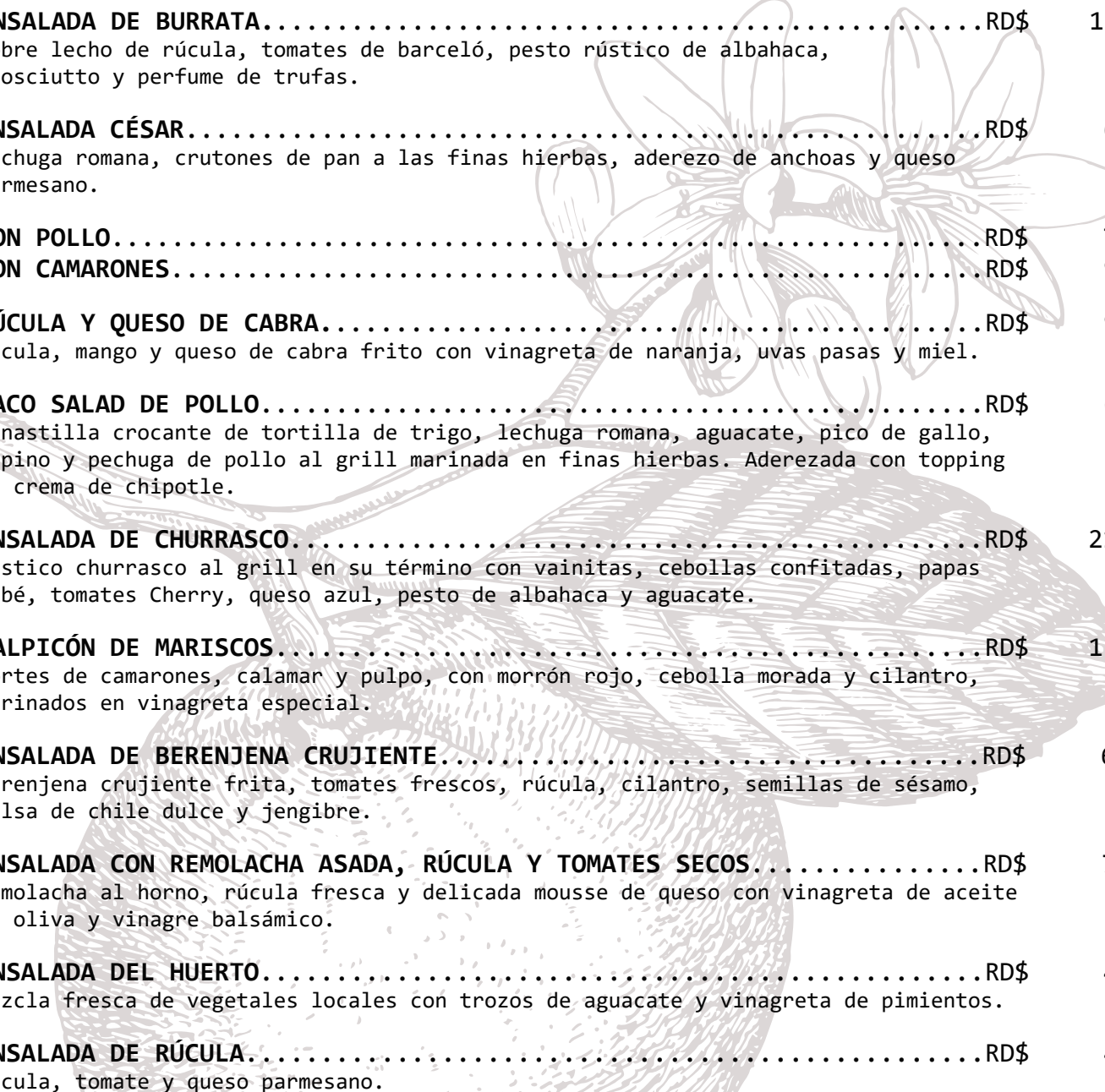
Para compartir

DEDITOS DE POLLORD\$	650
Servidos con papas fritas acompañados de ketchup y mayonesa.	
DEDITOS DE PESCADORD\$	700
Servidos con papas fritas acompañados de ketchup y mayonesa.	
CALAMARES CROCANTESRD\$	780
Empanizados y servidos con salsa tártara original.	
QUESADILLAS DE RES O POLLORD\$	1080
Dos tortillas de trigo rellenas de res o pollo y queso mozzarella, topping de lechuga rizada, pico de gallo, crema de chipotle y jalapeños.	
FLAUTAS DE POLLORD\$	800
Tres tortillas de maíz crocante rellenas de queso mozzarella y pollo coronadas con lechuga rizada, queso mozzarella, pico de gallo y guacamole.	
CLUB SANDWICHRD\$	1050
Clásico con pollo al grill, queso danés, tocineta, huevo frito, jamón ahumado, lechuga, tomate y papas fritas.	
FESTIVAL DE MAR Y TIERRA AL GRILLRD\$	3700
Calamares fritos, camarones a la parrilla, pinchos de filete de res y de pollo, deditos de pescado, salchichas alemanas, limón. Servido con papas fritas y tostones.	

*Nota: Todos nuestros productos son de alta calidad nacional e importados y Km 0.
Le pedimos notificar a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Impuestos Incluidos

Ensaladas



ENSALADA DE BURRATARD\$	1800
Sobre lecho de rúcula, tomates de barceló, pesto rústico de albahaca, prosciutto y perfume de trufas.	
ENSALADA CÉSARRD\$	690
Lechuga romana, crutones de pan a las finas hierbas, aderezo de anchoas y queso parmesano.	
CON POLLORD\$	750
CON CAMARONESRD\$	920
RÚCULA Y QUESO DE CABRARD\$	900
Rúcula, mango y queso de cabra frito con vinagreta de naranja, uvas pasas y miel.	
TACO SALAD DE POLLORD\$	680
Canastilla crocante de tortilla de trigo, lechuga romana, aguacate, pico de gallo, pepino y pechuga de pollo al grill marinada en finas hierbas. Aderezada con topping de crema de chipotle.	
ENSALADA DE CHURRASCORD\$	2100
Rústico churrasco al grill en su término con vainitas, cebollas confitadas, papas bebé, tomates Cherry, queso azul, pesto de albahaca y aguacate.	
SALPICÓN DE MARISCOSRD\$	1100
Cortes de camarones, calamar y pulpo, con morrón rojo, cebolla morada y cilantro, marinados en vinagreta especial.	
ENSALADA DE BERENJENA CRUJIENTERD\$	600
Berenjena crujiente frita, tomates frescos, rúcula, cilantro, semillas de sésamo, salsa de chile dulce y jengibre.	
ENSALADA CON REMOLACHA ASADA, RÚCULA Y TOMATES SECOSRD\$	710
Remolacha al horno, rúcula fresca y delicada mousse de queso con vinagreta de aceite de oliva y vinagre balsámico.	
ENSALADA DEL HUERTORD\$	450
Mezcla fresca de vegetales locales con trozos de aguacate y vinagreta de pimientos.	
ENSALADA DE RÚCULARD\$	450
Rúcula, tomate y queso parmesano.	

*Nota: Todos nuestros productos son de alta calidad nacional e importados y Km 0.
Le pedimos notificar a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Impuestos Incluidos

Sopas

VIETNAMI BO HOORD\$ 750
Caldo a base de limoncillo y vegetales mixtos, ajo, apio, camarones o pollo. Acompañado de limón, jengibre y chile picante.
TOM YUMRD\$ 1200
Pulpo, calamares, camarones, filete de mero, leche de coco, jengibre, ajo, cilantro y tomate. *Recomendamos acompañar esta sopa con arroz.
CREMA DE AHUYAMARD\$ 450
Crema de calabaza al horno con crotones, queso parmesano.

Platos Fuertes

PULPO AL LIMONCELLORD\$ 1600
Preparado al grill con alubias y pimientos en salsa de licor limoncello caliente.
CHILLO AL GUSTORD\$ 1700
Preparado a su preferencia (frito, a la parrilla o al horno) servido con chips de plátano y ensalada verde.
SALMÓN COUSCOUSRD\$ 2100
Al grill servido sobre couscous con uvas pasas y salsa de miel y mostaza Antigua.
CAMARONES AL AJILLORD\$ 1100
Salteados con limón, ron, ajo y perejil, servidos con chips de plátano artesanales.
CAMARONES CON SALSA DE CURRYRD\$ 1100
Camarones cocinados con vino blanco, servidos con salsa de curry con leche de coco y una porción de arroz.
LANGOSTINO AL GUSTORD\$ 1800
Preparados a su preferencia (a la parrilla o al horno) servidos con vegetales.
TATAKI DE ATÚNRD\$ 1500
Cortes de atún rojo sellados vuelta y vuelta con crostra de semillas de sésamo, chutney de piña y chips de plátano.

*Nota: Todos nuestros productos son de alta calidad nacional e importados y Km 0.
Le pedimos notificar a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Impuestos Incluidos

Platos Fuertes

CAZUELA MARINERARD\$ 1800
Camarones, calamar, pulpo, mero, mejillones, preparada al brandy.
ASOPAO DE CAMARONESRD\$ 1400
Preparado al champagne con camarones al grill, guisantes verdes, limón y cilantro.
COSTILLAS DE CERDO CONFITADASRD\$ 1100
Cocinadas en cerveza El Dueño y hierbas con peperoncino y salsa BBQ casera.
FAJITAS DE RES O POLLORD\$ 1250
Tiritas de filete de res o pollo salteadas con vegetales y servidas con tortilla de trigo caliente, pico de gallo y guacamole.
FILETE DE DORADORD\$ 1350
Filete Mahi-Mahi preparado a la parrilla acompañado de vegetales salteados en salsa agri dulce, coronado con chips de plátano.

Parrilla del Chef

BEEF TENDERLOIN 10 OZRD\$ 2100
Servido con salsa blanca de hongos.
CHURRASCO 10 OZRD\$ 2890
Servido con salsa chimichurri.
RIBEYE 14 OZRD\$ 2300
Servido con salsa chimichurri.
PECHUGA DE POLLO AL GRILL O NAPOLITANARD\$ 810
Servida con verduras y salsa chimichurri.
HAMBURGUESARD\$ 900
Hecha con pan artesanal horneado en nuestra cocina, carne de res, queso danés, pepinillos, lechuga, tomate y cebollas caramelizadas. Acompañada de papas fritas.
TOMAHAWK 56ozRD\$ 7500
Servido con ensaladilla de rugula con el toque de la casa

*Nota: Todos nuestros productos son de alta calidad nacional e importados y Km 0.
Le pedimos notificar a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Impuestos Incluidos

Parrilla del Chef

GUARNICIONES:

PAPAS FRITAS.....	RD\$255
PAPAS SALTEADAS.....	RD\$255
PAPAS AL HORNO.....	RD\$255
PURÉ DE PAPAS.....	RD\$255
VEGETALES A LA PLANCHA.....	RD\$255
ENSALADA VERDE.....	RD\$255
TOSTONES.....	RD\$255
ARROZ BLANCO.....	RD\$150

¡PREGUNTA POR NUESTRAS GUARNICIONES ADICIONALES!

Pastas y Risottos

ESPAGUETIS CARBONARA.....	RD\$ 750
Con tocineta, vino blanco, crema de leche, huevo, queso Grana Padano.	
ESPAGUETIS VONGOLE.....	RD\$ 1100
Almejas frescas preparadas al ajillo con mantequilla de vino blanco y perejil.	
ESPAGUETIS FRADIAVOLA.....	RD\$ 1400
Camarones y langostino en salsa de tomate picante y albahaca.	
RISOTTO FRUTTI DI MARE.....	RD\$ 1550
Al vino blanco con camarones, mejillones, pulpo, calamares y almejas.	
RISOTTO DE CHURRASCO.....	RD\$ 2300
Con hongos porcchini, churrasco cocinado al término de su preferencia, topping de tocino crujiente, queso parmesano.	
LINGUINI ALFREDO DE ESPINACAS Y CAMARONES.....	RD\$ 920
Clásico linguini Alfredo y el toque especial de María con camarones y espinaca fresca.	
PENNE 4 QUESOS.....	RD\$ 750
Pasta italiana penne rigatti en salsa de 4 quesos.	
ESPAGUETIS FRUTTI DI MARE.....	RD\$ 1700
Salteados con camarones, pulpo, calamar y almejas al ajillo con tomate fresco y salmón.	
LINGUINI CON SHIITAKE.....	RD\$ 900
En salsa de hongos shiitake.	

*Nota: Todos nuestros productos son de alta calidad nacional e importados y Km 0.
Le pedimos notificar a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Impuestos Incluidos

Pizzas

FOCACCIA BRUSCHETTA

Pan de pizza con tomates marinados en orégano, ajo y aceite de oliva.

RD\$ 500

PIZZA PEPPERONI

Salsa pomodoro, queso mozzarella importado y pepperoni italiano.

RD\$ 760

PIZZA DE JAMÓN Y QUESO

Salsa pomodoro, queso mozzarella importado y jamón.

RD\$ 650

PIZZA MAMMA MIA

Salsa pomodoro, queso mozzarella importado, aceitunas negras, morrones, hongos, pepperoni y jamón ahumado.

RD\$ 900

ITALIANA MARGARITA

Salsa pomodoro, queso mozzarella importado y albahaca fresca.

RD\$ 650

PIZZA HAWAIANA

Salsa pomodoro, queso mozzarella importado, piña glaseada con canela y jamón ahumado.

RD\$ 720

PIZZA 4 QUESOS

Queso mozzarella importado, queso azul, queso parmesano y queso danés.

RD\$ 1050

*Nota: Todos nuestros productos son de alta calidad nacional e importados y Km 0.
Le pedimos notificar a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Impuestos Incluidos