

Entradas

TORTINO DE PULPO <ul style="list-style-type: none">• Pulpo y papas al perfume de menta• Octopus and potatoes tart scented with mint• Tortino di polpo e patate profumate alla menta	RD\$ 600
CATALANA DE CAMARONES DE "SÁNCHEZ" <ul style="list-style-type: none">• Camarones de Sánchez con verduras frescas, apio, cebolla y tomate• Sánchez shrimp with fresh vegetables, celery, onion and tomato• Gamberi di "Sánchez" con verdure fresche, sedano, cipolla e pomodoro	RD\$ 650
MARISCOS FRITOS AL ESTILO CARIBEÑO <ul style="list-style-type: none">• Calamares, camarones y langostinos fritos• Fried calamari, shrimp and king prawns Caribbean-style• Calamari, gamberi e aragostelle fritte	RD\$ 850
TARTAR DE SALMÓN <ul style="list-style-type: none">• Salmón fresco, cortado a mano, con mango y aguacate• Hand-cut fresh Salmon with mango and avocado• Salmone fresco tagliato al coltello con mango e avocado	RD\$ 650
TARTAR DE ATÚN <ul style="list-style-type: none">• Atún rojo del Atlántico cortado a mano, con cebollas rojas caramelizadas• Atlantic bluefin tuna cut by hand, with caramelized red onion• Tonno rosso dell'Atlantico tagliato al coltello con cipolla rossa caramellata	RD\$ 650
ARROZ NEGRO TIBIO CON CAMARONES <ul style="list-style-type: none">• Arroz negro "calidad Gioiello" con vegetales crujientes y camarones al vapor• Black rice "Gioiello quality" served with crispy vegetables and shrimp• Riso nero originario "qualità Gioiello" servito con verdure croccanti e gamberi	RD\$ 850
MADE IN ITALY <ul style="list-style-type: none">• Selección de embutidos Italianos y quesos• Selection of assorted Italian cured meats and cheeses• Selezione di salumi e formaggi Italiani	RD\$ 1,200
PROSCIUTTO Y MOZZARELLA <ul style="list-style-type: none">• Prosciutto San Daniele "18 meses" con mozzarella• San Daniele Prosciutto "18 months" with fresh mozzarella• Prosciutto San Daniele 18 mesi con mozzarella	RD\$ 1.100
ROLLITOS DE BERENJENA <ul style="list-style-type: none">• Berenjena con salsa de tomate, mozzarella y albahaca• Eggplant rolled with mozzarella cheese, tomato sauce and basil• Melanzane con mozzarella e salsa di pomodoro al basilico	RD\$ 550

Ensaladas

ENSALADA CENTOCOLORI <ul style="list-style-type: none">• Lechuga, rucola, remolacha, aceitunas, mozzarella, tomates y aguacate• Lettuce, arugula, red beet, mozzarella, olives, tomatoes and avocado• Lattuga, rucola, barbabietola, mozzarella, olive, pomodorini e avocado	RD\$ 600
ENSALADA QUINOA Y CAMARONES <ul style="list-style-type: none">• Quinoa, camarones, aguacate y naranja• Quinoa, shrimps, avocado and orange slices• Quinoa, gamberi, avocado e filetti d'arancia	RD\$ 750
ENSALADA CAESAR <ul style="list-style-type: none">• Pollo a la plancha, lechuga, croutons, laminas de queso Parmesano y salsa Caesar• Grilled chicken, lettuce, croutons, shaved parmesan and Caesar dressing• Pollo alla griglia, lattuga, crostini, scaglie di parmigiano e salsa caesar	RD\$ 700

Grill

PARRILLADA MIXTA DE CARNE <ul style="list-style-type: none">• Costillas, churrasco, filete de cerdo, pollo y salchichas artesanales• Ribs, churrasco, pork fillet, chicken and artisanal sausages• Costine, churrasco, filetto di maiale, pollo e salsiccia artigianale	RD\$ 1.100
RIB-EYE CALIDAD PRIME BLACK ANGUS, 12 OZ <ul style="list-style-type: none">• Rib-eye calidad Prime Black Angus con acompañamiento a elección• Prime Black Angus Rib-eye with one side dish of choice• Rib-eye qualità Prime Black Angus con contorno a scelta	RD\$ 1.400
CHURRASCO CALIDAD PRIME BLACK ANGUS, 9 OZ <ul style="list-style-type: none">• Churrasco calidad Prime Black Angus con salsa chimichurri y papas salteadas al romero• Prime Black Angus Churrasco with chimichurri sauce and rosemary sautéed potatoes• Churrasco qualità Prime Black Angus con salsa chimichurri e patate saltate al rosmarino	RD\$ 1.300
FILETE DE KOBE A LA PARRILLA <ul style="list-style-type: none">• Filete de Kobe a la parilla con acompañamiento a elección• Kobe beef fillet with one side dish of choice• Filetto qualità Kobe con contorno a scelta	RD\$ 1.400
LANGOSTA (1.5 LIBRAS) <ul style="list-style-type: none">• Langosta• Lobster• Aragosta	RD\$ 1.850
BROCHETAS DE CAMARONES DE " SÁNCHEZ" <ul style="list-style-type: none">• Brochetas de Camarones a la plancha• Grilled shrimp skewers• Spiedo di gamberi scottati sulla griglia	RD\$ 950
TENTÁCULOS DE PULPO "Gallego" <ul style="list-style-type: none">• Pulpo a la parilla con romero sobre puré de papas• Grilled octopus with rosemary served on mashed potatoes• Polpo arrosto al rosmarino su patate fondenti	RD\$ 900
PARRILLADA MIXTA DE PESCADO <ul style="list-style-type: none">• Langostinos, calamares, camarones, pulpo y pescado del día• Small lobster, squid, shrimps, octopus and fish of the day• Aragostina, calamari, gamberi, polpo e pesce del giorno	RD\$ 1,450

Acompañantes

PAPAS SALTEADAS <ul style="list-style-type: none">• Sauteed Potatoes• Patate Salate	RD\$ 250
PAPAS FRITAS <ul style="list-style-type: none">• French Fries• Patate Fritte	RD\$ 250
TOSTONES <ul style="list-style-type: none">• Fried Plantain• Platano Fritto	RD\$ 250
VEGETALES AL GRILL <ul style="list-style-type: none">• Grilled Vegetables• Verdure Grigliate	RD\$ 250
ENSALADA MIXTA <ul style="list-style-type: none">• Mixed Salad• Insalata Mista	RD\$ 250
PURÉ DE PAPAS <ul style="list-style-type: none">• Mashed Potatoes• Purè di Patate	RD\$ 250

La pasta

BAVETTE A LA SICILIANA Y BOTARGA

RD\$ 800

- Pasta artesanal Garofalo con pesto de pistachos sicilianos en crema datterini amarilla y botarga de muggine de Cabras
- Artisan Garofalo pasta with Sicilian pistachios pesto on yellow datterini cream and mullet fish bottarga from Cabras
- Pasta artigianale Garofalo con pesto di pistacchi di Sicilia su crema di datterini gialli e bottarga di muggine di Cabras

PACCHERI DE GRAGNANO AL ATÚN

RD\$ 800

- Pasta artesanal Gragnano con bocaditos de atún, alcaparras, aceitunas y pesto de albahaca
- Artisan Gragnano pasta with tuna chunks, salted capers, olives and basil pesto
- Pasta artigianale di Gragnano con bocconcini di tonno, capperi di Salina, olive e pesto di basilico

SPAGUETTI DE MAR A LA CARBONARA

RD\$ 750

- Pasta artesanal Garofalo con carbonara de mariscos
- Artisan Garofalo pasta with seafood carbonara
- Pasta artigianale Garofalo alla carbonara di mare

PENNE A LA VODKA CON CAMARONES

RD\$ 800

- Pasta artesanal Garofalo con colas de camarones curadas a la vodka y bisque de mariscos
- Artisan Garofalo pasta with shrimps marinated in Vodka and seafood bisque
- Pasta artigianale Garofalo con code di gamberi marinate alla vodka e ristretto di crostacei

La pasta hecha a mano

TONNARELLI CON MARISCOS

RD\$ 750

- Pasta con mariscos frescos, tomate y albahaca
- Pasta with fresh seafood, tomatoes and basil
- Pasta all'uovo con crostacei, pomodorini e basilico

TAGLIATELLE CON LANGOSTA Y TOMATES CHERRY

RD\$ 800

- Pasta con langosta fresca, perejil y tomates cherry
- Pasta with fresh lobster, parsley and cherry tomatoes
- Pasta all'uovo con aragosta, pomodoro datterino e prezzemolo

PANCIOTTI CACIO E PEPE Y CAMARONES

RD\$ 800

- Pasta rellena de camarones en salsa de queso "Pecorino" y pimienta negra
- Pasta stuffed with shrimps, served in Pecorino cheese and black pepper sauce
- Pasta all'uovo ripiena di gamberi con formaggio "Pecorino", e pepe macinato fresco

- Utilizamos el 100% de harinas italianas producidas con trigo biologico molido con piedra
- We use 100% organic italian flour
- Utilizziamo il 100% di farine italiane prodotte con grano biologico macinato a pietra

Platos fuertes

POLLO A LAS FINAS HIERBAS EN SALSA CRÍTICA <ul style="list-style-type: none">• Pechuga de pollo orgánico cocido en salsa de limón, naranja y hierbas aromáticas• Organic Chicken breast with orange and lemon sauce• Petto di pollo biologico scaloppato in salsa di arancia e limone	RD\$ 850
CHILLO CON CAPONATA DE VERDURAS <ul style="list-style-type: none">• Filete de chillo cocido en salsa cítrica, servido con cubitos de berenjena, calabacín y pimiento rojo• Steamed red snapper fillet cooked in citrus sauce, served with cubes of eggplant, zucchini and red peppers• Filetto di dentice cucinato in salsa di arance, servito con cubetti di melanzane, zucchine e pepe rosa	RD\$ 1,150
TAGLIATA DE ATÚN <ul style="list-style-type: none">• Atún de calidad "Yellowfin", ' cortado a mano al perfume de romero• Hand-cut "Yellowfin" Tuna scented with rosemary• Tonno qualità "Pinna Gialla" tagliato al coltello, al profumo di rosmarino	RD\$ 1,000
ESCALOPE DE SALMÓN CON CREMA DE CALABACÍN <ul style="list-style-type: none">• Salmón salvaje servido en crema de calabacín• Wild salmon escalope served on cream of zucchini• Scaloppa di salmone selvaggio scottato su crema di zucchini	RD\$ 1,200
LANGOSTA A LA CATALANA <ul style="list-style-type: none">• Langosta hervida servida con aceitunas de Taggia, tomate, cebolla roja y papas• Boiled lobster with Taggia's olives, tomatoes, red onions and potatoes• Aragosta bollita condita con olive taggiasche, pomodori, cipolla rossa e patate	RD\$ 1,900
CAULIFLOWER STEAK (plato vegetariano) <ul style="list-style-type: none">• Coliflor a la plancha con vegetales agridulces• Grilled cauliflower with sweet and sour vegetables• Cavolfiore grigliato con caponata agrodolce	RD\$ 550



- ITBIS y SERVICIO no incluido. Informar al personal sobre cualquier alergia o intolerancia.
- GRATUITY and TAX not included . Please inform our personnel of allergies and possible food intolerances.
- SERVIZIO e ITBIS non inclusi. Informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.