



TRACADERO
DOMINICUS BAYAHIBE

El mar es como una buena receta de cocina:
contiene y suscita todos los sabores del alma.

ENTRADAS

CEVICHE TROPICAL

Pescado blanco fresco marinado en jugo de lima y chinola, dados de camote, maíz, cebolla morada y cilantro fresco.

650

TIRADITO AL LIMÓN

Atún blanco fresco marinado con jugo de limón, supremas de toronja, pimienta roja y cebollín.

550

TARTAR DE ATÚN

Atún Rojo cortado a mano, acompañado de crema de aguacate, sésamo negro tostado y una vinagreta de salsa ponzu y mandarina.

750

TOSTADA DE SALMÓN SPICY

Salmón fresco especiado sobre tostada crujiente de maíz, terminado con un suave alioli de trufa.

660

BURRATA CON JARDÍN DE VEGETALES

Suave burrata fresca, acompañada de delicados vegetales marinados, pesto cremoso y nueces pecanas caramelizadas.

950

CARPACCIO DE RES

Láminas finas de res servidas con salsa chimichurri, alioli de mostaza y alcaparras crujientes.

950

CROQUETAS DE IBÉRICO Y MANCHEGO

Croquetas ibérico de jamón y queso manchego servidas con salsa romesco.

750

DUMPLINGS DE CAMARONES

Dumplings al vapor rellenos de camarones, servidos con una salsa ligera de soya y jengibre.

700

ROLLITOS DE BERENJENA JJ

Berenjenas rellenas de queso mozzarella, albahaca y salsa pomodoro, terminada con parmesano gratinado.

650

TACOS DE CAMARÓN

Camarones empanizados servidos en tortillas de maíz, acompañados de salsa fresca de mango y un toque picante de chipotle.

1.200

BLINIS DE PLÁTANO CON CENTOLLO

Canastita de plátano rellena de centollo cremoso, tomate, pimientos y cebolla.

1.150

PULPO A LA BRASA

Pulpo tierno a la parrilla servido sobre un cremoso puré de batata, con un toque de alioli.

1.100

DELI

FOCACCIA AL ROMERO Y PARMESANO

Focaccia horneada al momento con parmesano rallado, terminada con aceite infundado de romero.

400

PROSCIUTTO DI PARMA (100g.)

900

QUESO PARMIGIANO REGGIANO 24 MESES (100g.)

750

CANASTA DE PAN DE MASA MADRE

Con Mantequilla de Hierbas Provenzales.

150

PINSA

Es una variante romana de la pizza, con una base ligera y crujiente, hecha de masa fermentada por más tiempo y cubierta con ingredientes frescos y variados.

PINSA CON ATÚN Y AGUACATE

Pinsa Romana Servida con finas láminas de atún fresco, aguacate en rodajas, cebollín, un toque de aceite de oliva y zumo de limón.

650

PINSA CON SALMÓN AHUMADO RÚCULA, ENELDO Y PIMIENTA ROSA

Pinsa Romana acompañada con salmón ahumado, rúcula, eneldo, rodajas finas de pepino, pimienta rosa, un toque de zumo de limón y aceite de oliva.

750

PINSA VEGETARIANA

Pinsa Romana acompañada de vegetales asados: calabacín, berenjena y pimientos, con queso feta desmenuzado, aceitunas, un toque de aceite de oliva, albahaca fresca y salsa de yogurt griego.

700

PINSA CON MORTADELLA, STRACCIATELLA Y PISTACHOS

Pinsa Romana acompañada de finas lonjas de mortadella, cremosa stracciatella, pistachos tostados y picados, todo coronado con un toque de aceite de oliva y ralladura de limón.

750

ENSALADAS & SOPAS

ENSALADA THAI DE QUINOA

Quinoa, pollo, maní y hierbas frescas con un aderezo cítrico de limón amarillo y jengibre.

650

ENSALADA GRIEGA DE GARBANZOS CON ADEREZO DE TZATZIKI

Garbanzos, pepinos, tomates cherry, aceitunas Kalamata y queso feta con aderezo de Tzatziki.

700

ENSALADA CÉSAR TRACADERO

Lechuga romana, pollo, parmesano, crumble de tocineta caramelizada con jarabe de maple, crotones artesanales, y salsa César clásica.

800

ENSALADA DE CHURRASCO CON QUESO DE CABRA CRUJIENTE

Tiras de churrasco a la parrilla, lechuga mixta, queso de cabra empanizado y frito, pasas, nueces caramelizadas, tortillas crujientes y vinagreta de trufa negra.

1.200

CAZUELITA DE MARISCOS

Delicada combinación de camarones, calamares y mejillones cocinados en un ajillo caldoso aromático, con un toque de vino blanco y hierbas frescas.

1.200



TRACADERO
DOMINICUS BAYAHIBE

PASTA & ARROCES

ESPAGUETIS CON ANCHOAS, ALCAPARRAS Y LIMÓN

Espaguetis en salsa de anchoas, alcaparras, ralladura de limón y aceite de oliva virgen extra.

700

TAGLIOLINI CACIO E PEPE CON TARTAR DE VIEIRA Y CRUMBLE DE TOCINETA

Tagliolini fresco, parmesano envejecido 24 meses, pecorino romano y pimienta negra, acompañado de tartar de vieira marinada y crumble de tocineta crujiente.

950

PENNE CON PESTO DE PISTACHO, CAMARONES AL AJILLO Y NARANJA

Penne bañado en un cremoso pesto de pistacho, coronado con jugosos camarones al ajillo, pistachos tostados y un toque de ralladura de naranja.

1.200

LINGUINI FRUTTI DI MARE

Linguini con mejillones, camarones, pulpo y calamares en una salsa ligera de tomate cherry y chips de ajo.

1.250

PACCHERI CON CREMA DE CENTOLLO Y TOMATES CHERRY

Paccheri con una suave crema de centollo real, salteado en aceite de oliva al ajo, tomates cherry y perejil fresco.

1.250

RIGATONI CON RAGÚ DE CORDERO Y HIERBAS FRESCAS

Rigatoni con un ragú tierno de cordero, hierbas frescas y queso pecorino rallado.

1.250

TAGLIATELLE A LA BOLOÑESA TRADICIONAL

Tagliatelle frescas hechas a mano, bañadas en un ragú de carnes Angus finamente picadas y cocidas a fuego lento con tomates italianos y hierbas aromáticas.

950

RAVIOLI DE PARGO Y LIMÓN

Raviolis rellenos de pargo fresco y ralladura de limón, en salsa de mantequilla y eneldo.

850

ARROZ FRITO CON PIÑA, CAMARONES Y COCO

Arroz salteado con camarones frescos, piña asada, leche de coco, jengibre, cilantro y huevo pochado.

850

RISOTTO DE AZAFRÁN CON TARTAR DE CAMARONES CARABINERO

Risotto cremoso infusionado con azafrán puro, acompañado de un delicado tartar de camarones carabinero, cuidadosamente marinados para resaltar su sabor único.

2.300

RISOTTO AL PARMESANO Y CALAMARES EN SU TINTA

Risotto de parmesano envejecido 24 meses, terminado con calamares frescos en su tinta y un toque de perejil.

950



TRACADERO
DOMINICUS BAYAHIBE

PESCADOS

PLATOS FUERTES

TATAKI DE ATÚN CON SALSA DE SOYA Y MIEL

Lomo de atún sellado a la perfección, servido con una salsa de soya y miel, acompañado de vegetales salteados al wok.

1.400

SALMÓN EN SALSA DE NARANJA Y JENGIBRE

Salmón fresco a la plancha, acompañado de una salsa cítrica de naranja y jengibre, con mousseline de papas aromatizadas al parmesano.

1.600

FILETE DE BACALAO CONFITADO CON LENTEJAS Y ESPÁRRAGOS

Bacalao confitado lentamente en aceite de oliva, acompañado de lentejas en barro, punta de espárragos salteados y una cremosa salsa Pil Pil.

1.500

CHILLO EN SALSA DE COCO Y CURRY CON ARROZ JAZMÍN

Filete de Chillo cocido al vapor en una delicada salsa de coco y curry, servido con arroz jazmín perfumado.

1.650

LUBINA EN CORTEZA DE SAL MARINA FRITA

Lubina cocida en su jugo dentro de una corteza de sal marina frita, acompañada de papas baby, limón y chimichurri de perejil.

1.750

PESCADO CARIBEÑO DE TEMPORADA A LA BOCA CHICA

Pescado entero de temporada, frito hasta alcanzar una textura crujiente, marinado con un toque aromático de orégano fresco, ajo y limón, acompañado de tradicionales tostones dorados.

1.800



TRACADERO
DOMINICUS BAYAHIBE

CARNES

PLATOS FUERTES

TRACADERO SPECIAL BURGER (TSB)

Hamburguesa de carne Black Angus 8 oz, queso cheddar, lechuga, tocineta, cebolla, pepinillo y mayonesa, servida con papas fritas y mazorca de maíz.

1.100

MEDALLÓN DE POLLO RELLENO DE ESPINACAS Y QUESO DE CABRA

Medallón de pollo relleno con espinacas y queso de cabra, acompañada de una salsa delicada de miel y tomillo.

950

PICAÑA CON SALSA DE AJO ROSTIZADO Y PIMIENTA ROSA

Corte brasileño, servido con una salsa cremosa de ajo rostizado y un toque de pimienta rosa.

1.500

TAGLIATA DE STRIPLOIN CON FONDUTA DE PARMESANO

New York Striploin Angus 12 oz, cortado en láminas, acompañado de rúcula fresca, tomates confitados y una cremosa fonduta de parmesano.

2.100

CORDERO CON SALSA DE ROMERO Y MENTA

Costillas de cordero marinadas y asadas, servidas con una salsa ligera de romero y menta fresca.

2.300

PARRILLA

CORTE	ANGUS PRIME	INTOKU
Churrasco 11oz	2.600	
Rib-Eye 12oz	2.400	5.500
Tomahawk 1LB	2.700	

precio por libra



TRACADERO
DOMINICUS BAYAHIBE

ACOMPañANTES

ARROZ CON CILANTRO Y LIMÓN

Arroz aromatizado con cilantro fresco y ralladura de limón, con un toque cítrico refrescante.

VEGETALES ASADOS

Vegetales asados lentamente, aromatizados con aceite de oliva virgen extra.

TOSTONES DE PLÁTANO CON SAL MARINA Y ALIOLI

Rodajas de plátano verde fritas, sal marina, acompañados de un cremoso alioli.

PURÉ DE PAPAS

Cremoso puré de papas, ligeramente sazonado con mantequilla y sal.

PURÉ DE BATATA CON COCO Y JENGIBRE

Suave puré de batata, enriquecido con leche de coco y un toque de jengibre fresco.

PAPAS SALTEADAS AL ROMERO

Papas doradas en sartén aromatizadas con romero fresco.

PAPAS FRITAS CON TRUFA Y PARMESANO

Papas fritas terminadas con aceite de trufa y una lluvia de parmesano rallado.

MAÍZ ASADO CON MANTEQUILLA DE CILANTRO Y CHILE

Mazorca de maíz a la parrilla, untada con mantequilla de cilantro fresco y un toque de chile.

400

Los precios indicados son en RD\$.

The indicated prices are in RD\$.

ITBIS y SERVICIO no incluido.

GRATUITY and TIPS not included.

Informar al personal sobre cualquier alergia o intolerancia.

Please inform our personnel of allergies and possible food intolerances.

THE MENU IN ENGLISH:



TRACADERO
DOMINICUS BAYAHIBE

www.tracadero.com