

ENTRADAS

PO PIA THOD KAI/
EGG ROLLS

THAI

RD\$685

Deliciosos y crocantes egg rolls rellenos de pollo salteados al wok, con abundante albahaca Thai y maní. Servidas con salsa agridulce de pimientos rojos.

CHẢ GÒI
(CRISPY SPRING ROLLS)

VIETNAM

RD\$695

Deliciosos y crocantes egg rolls rellenos de pollo salteados al wok, con abundante albahaca Thai y maní. Servidas con salsa agridulce de pimientos rojos.

TXORIZO
CRIOLLO TXOGITXU

PAÍS VASCO

RD\$875

De vaca gallega artesanal a la brasa.

CEVICHE CHIFERO

CHIFA

RD\$990

Cubos de guatapaná marinados levemente en limón, con mezcla de puerro fino, cebolla morada, ecurtido de nabo y zanahoria, terminado con cilantro fresco y maní tostado.

SIU MAI DE
PATO CONFITADO

CHIFA

RD\$985

Masa artesanal infusionada con maíz morado, relleno de muslo de pato confitado en mi salsa hoisin estilo Pekín. Cocidos al vapor con la parte superior abierta y servidos sobre salsa huancaína con topping de puerro fresco y crocante de piel de pato.

CHICHARRÓN LAQUEADO
ESTILO PEKÍN

CHIFA

RD\$985

Pork belly confitado y crocante bañado en una salsa estilo Pekín, cremoso de yuca y cevichito de cebolla.

GILDAS

PAÍS VASCO

RD\$595

Boquerón, piparra, aceituna verde.

VIEIRAS

SUD DE LA FRANCE

RD\$1,245

Asadas en su concha con beurre blanc.

SATAY KAI
BROCHETAS DE POLLO

THAI

RD\$750

Brochetas de pollo marinada en curry madras cocinadas a la parrilla, servidas en salsa de maní, tamarindo y namplang.

LASSUNI GOBHI
COLIFLOR ROSTIZADO

INDIA

RD\$745

Coliflor marinado en cúrcuma y curry, luego rostizado, y servido sobre una salsa picante y bañado con chutney de tamarindo y yogurt.

LA CROQUETA MÁS
CREMOSA DE TU VIDA
(TRÍO DE CROQUETAS)

PAÍS VASCO

RD\$585

Bechamel perfecta bacalao, cecina y jamón ibérico.

ESCARGOTS

SUD DE LA FRANCE

RD\$985

Escargots en mantequilla de ajo y hierbas frescas, cocidos en horno de barro.

RIS DE VEAU
MOLLEJAS

SUD DE LA FRANCE

RD\$945

Mollejas de ternera doradas en mantequilla Président y coñac, leche de ajos tiernos, crema de hongos y foie.

SOPAS

TOM YAM GOONG
SOPA DE CAMARONES

THAI

RD\$850

Sopa agrio picante de camarones, aromatizada con hojas de limón kaffir, lemongrass y jugo de limón.

SOPA DE CEBOLLA

SUD DE LA FRANCE

RD\$745

Emblemática receta de la cocina francesa, con cebollas de temporada cocidas en mantequilla y caldo de res, un toque de coñac y gratinada con pan de campo y queso gruyère. ¡Magnifique!

PLATOS FUERTES

CHICKEN TIKKA MASALA RD\$1,345
INDIA

Tierna pechuga depollo marinada por 12 horas en yogurt y especias, doradas al horno tandoori y luego cocida en una salsa a base de tomate, crema de cajuil y garam masala.

LOMO SALTADO RD\$1,545
PERÚ

Filete de res salteado al wok con una combinación de cebolla morada, puerro chino y tomate terminado con papas fritas y su salsa especial, servido en plato caliente.

CURRY DE CAMARONES
AL ESTILO INDIA RD\$1,245
INDIA

Camarones sellados en ghee y especias, servidos en una cremosa salsa de coco y tamarindo.

MILANESA CLÁSICA RD\$1,050
ARGENTINA

Milanese de tenderloin, 24 horas de marinado argentino, pasada por panko y servidas sobre papas fritas con mayonesa cacera y provenzal.

BARBACOA DE CHIVO RD\$1,850
OAXACA

Dúo de tortillas rellenas de barbacoa de chivo y queso oaxacamservido con su caldo de cocción.

PAD THAI RD\$1,200
THAI

Fideos de arroz salteados al wok de pollo, cerdo y camarones, salsa de tamarindo, vegetales terminados con brote de soya y maní tostado.

CARRILLADA BRASEADA RD\$1,750
ARGENTINA

Carrillada cocida durante 6 horas a baja temperatura en reducción de vino Malbec, servido sobre gnocchi de plátano maduro artesanal en una sutil crema de queso azul.

VACÍO
(PRIME FLAP MEAT) RD\$1,950
ARGENTINA

Jugoso corte de carne premium cortado al momento y asado en nuestra parilla al carbón. Terminado con el topping de mantequilla de la chef.

KAENG KHIAO WAN KAI
CURRY VERDE DE POLLO
NIVEL DE PICANTE 1 - 6 RD\$1,050
THAI

Curry verde de pollo, estofado en leche de coco con cebolla, puerro, limón kaffir albahaca thai y salsa de pescado acompañado de arroz jazmín y maní.

ARROCES

CHUPE DE CAMARONES RD\$1,590
PERÚ

Inspirado en un plato tradicional de las costas del Perú. Asopa’o de camarones y carabineros en una base de chiles peruanos, servido con un toque de queso fresco. Arroz negro meloso salsa de tinta y txipirones.

ARROZ NEGRO MELOSO
EN SALSA DE TINTA
Y TXIPIRONES RD\$1,590
PAÍS VASCO

Una de las bases que representan la cultura Vasca es la salsa de tinta. Este arroz meloso negro con txipirones al ajillo y cidra vasca representan 100% esta cultura.

SHIITAKE FRIED RICE RD\$1,745
THAI

Arroz jazmín salteado con hongos shiitake, jengibre, albahaca y pork belly crust caramelizado

RISOTTO DE CONFIT
DE PATO, HIGOS Y UVA RD\$1,150
SUD DE LA FRANCE

Risotto en fondue de queso gruyère, confit de pato en salsa de higos, uvas verdes y tamarindo al coñac, con crocante de nueces.

POSTRES

TARTA DE QUESO VASCA
DE LA VIÑA RD\$795

SUSPIRO LIMEÑO RD\$675

CHAI BREAD PUDDING RD\$850

PANQUEQUE DE
DULCE DE LECHE RD\$545

CRÈME BRÛLE RD\$645

HELADO DE COCO
ARTESANAL CON
CAMELO DE COCO RD\$545