

# LATIN RHAPSODY OF FLAVORS

**ENTRANTES** RD  
**CREMA DE MARISCOS**  
 Con camarones, lambí, pulpo, almejas y pescado..... \$450

**CEVICHE DE TEMPORADA**  
 Pescado macerado en fondo de limón y cilantro con cebolla, ají, piña y chips de plátano..... \$450

**ENSALADAS** RD  
**ENSALADA DE QUINOA**  
 Con pasas, almendras, ají, cebolla y mango o piña..... \$350

**ENSALADA DE LAMBÍ**  
 Con ají, tomate, cebolla, aceite de oliva y limón..... \$450

**ENSALADA PARAÍSO DE FRUTOS MARINOS**  
 Lechuga y fondue de queso parmesano servido en crujiente de pan, coronado con frutos del mar mixtos..... \$850

**ENSALADA VILLA SERENA**  
 Lechuga hidropónica con reducción de tamarindo, almendras fileteadas y tostadas y aceitunas negras rellenas de piña confitada..... \$350

**PASTA** RD  
**PASTA DE MARISCOS**  
 Con salsa de camarones, lambí, pulpo, almejas y pescado..... \$600

**PESCADOS Y MARISCOS** RD  
**CAMARONES AL AJILLO/CREMA/A LA CRIOLLA/Á LA MEUNIÈRE**  
 Salteados en la salsa que usted elija..... \$700

**CAZUELA DE FRUTOS MARINOS**  
 Fumé caldoso rojo de frutos marinos mixtos en reducción de vino blanco..... \$700

**LANGOSTINOS A LA DIABLA**  
 Flambeados con coñac y bañados en salsa de chipotle..... \$1200

**CARNES** RD  
**RIB-EYE STEAK CON SALSAS DEMI-GLACE**..... \$1100

**SOLOMILLO DE CERDO EN SALSAS TROPICAL**  
 Medallón de filete de cerdo sellado a la sartén, bañado en una salsa tropical..... \$900

**POSTRES** RD  
**CRÈME BRÛLÉE DE CHINOLA**  
 Crema de chinola espolvoreada de azúcar caramelizado..... \$300

**HELADO CASERO**  
 Coco, mango, chinola, chocolate, café, crema, fresa, frutas del bosque o ron-pasas..... \$300

**PATÉ DE CHOCOLATE**  
 Irresistible pasta de chocolate..... \$300

**FLAN DE COCO CON PISTACHO**..... \$300

**PANNA COTTA DE MANGO O PIÑA**..... \$350

**STARTERS** RD  
**SEAFOOD CHOWDER**  
 With shrimp, conch, octopus, clams and fish..... \$450

**SEASONAL CEVICHE**  
 Fish macerated in lemon and cilantro, with onions, chili pepper, pineapple and plantain chips..... \$450

**SALADS** RD  
**QUINOA SALAD**  
 With raisins, almonds, chili pepper and mango or pineapple..... \$350

**CONCH SALAD**  
 With chili pepper, tomato, onions, olive oil and lemon..... \$450

**SEAFOOD PARADISE SALAD**  
 Lettuce and parmesan cheese fondue served in crusty bread, topped with mixed seafood..... \$850

**VILLA SERENA SALAD**  
 Hydroponic lettuce with tamarind reduction, sliced and toasted almonds and black olives stuffed with candied pineapple..... \$350

**PASTA** RD  
**SEAFOOD PASTA**  
 With shrimp, conch, octopus, clams and fish sauce..... \$600

**FISH AND SEAFOOD** RD  
**SHRIMP IN GARLIC SAUCE/CREAM /Á LA CREOLE /Á LA MEUNIÈRE**  
 Sautéed in the sauce of your choice..... \$700

**SEAFOOD CASSEROLE**  
 Red smoothie casserole of mixed seafood in white wine reduction..... \$700

**PRAWNS IN DEVIL SAUCE**  
 Flambéed in cognac and dipped in chipotle sauce..... \$1200

**MEATS** RD  
**RIB-EYE STEAK WITH DEMI-GLACE SAUCE**..... \$1100

**PORK TENDERLOIN IN TROPICAL SAUCE**  
 Medallion of pork fillet sealed in the pan, bathed in tropical sauce..... \$900

**DESSERTS** RD  
**PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE**  
 Passion fruit custard sprinkled with caramelized sugar..... \$300

**HOMEMADE ICE CREAM**  
 Coconut, mango, passion fruit, chocolate, coffee, cream, strawberry, berries or rum-raisins..... \$300

**CHOCOLATE PATÉ**  
 Irresistible chocolate paste..... \$300

**COCONUT PUDDING WITH PISTACHIO**..... \$300

**MANGO OR PINEAPPLE PANNA COTTA**..... \$350

\*Veda de lambí 1ro de Julio hasta el 31 de Octubre / Conch closure from the 1st of July till 31st of October.

\*\*Veda de langosta 1ro de Marzo hasta el 30 de Junio / Lobster closure from 1st of March till 30th of June.

**+28% tax and service**

