

LATIN RHAPSODY OF FLAVORS

ENTRANTES	RD
CREMA DE MARISCOS Con camarones, lambí, pulpo, almejas y pescado.....	\$450
RULEX DE PLÁTANO Relleno de pulpo, albahaca blanqueada y queso crema.....	\$350
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.....	\$450
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
COSTILLAS DE CERDO AGRIDULCE O A LA BARBACOA Jugosas costillas de cerdo cocidas al grill y salseadas al gusto.....	\$900
SOLOMILLO DE CERDO EN REDUCCIÓN DE LICOR DE CAFÉ Medallón de filete de cerdo sellado a la sartén, bañado en una reducción de licor café.....	\$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
CHEESECAKE DE FRUTAS DE TEMPORADA	\$350
GUINEO FLAMBEADO EN COÑAC	\$300
PANNA COTTA DE MANGO O PIÑA	\$350

STARTERS	RD
SEAFOOD CHOWDER With shrimp, conch, octopus, clams and fish.....	\$450
PLANTAIN ROLL Stuffed with octopus, blanched basil and cream cheese.....	\$350
SEASONAL CECICHE 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.....	\$450
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
BARBECUED OR SWEET AND SOUR PORK RIBS Juicy pork ribs grilled and sauced at your choice.....	\$900
PORK TENDERLOIN IN COFFEE LIQUEUR REDUCTION Medallion of pork fillet sealed in the pan, bathed in a coffee liqueur reduction.....	\$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
SEASONAL FRUIT CHEESECAKE	\$350
BANANA FLAMBÉE IN COGNAC	\$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

