



# SABORES DEL MUNDO

# FLAVORS OF THE WORLD



## ENTRADAS RD

**TARTAR DE CAMARONES**  
Cortados en brunoise con aderezo de la casa y granada, acompañados de chips de plátano..... \$500

## ENSALADAS RD

**ENSALADA GRIEGA**  
Tomate, pepino, cebolla, ají, aceitunas negras y queso feta..... \$350

**TORRETA DE POMODORO BASÍLICO**  
Torre de tomate, berenjenas asadas y queso de búfala, con finas láminas de prosciutto bañado en pesto..... \$400

## PASTAS RD

**PASTA POLLO VODKA**  
Con mantequilla clarificada, flambeado en vodka, salteado en salsa aurora y almendras fileteadas, espolvoreado con queso parmesano..... \$500

**PASTA MALLORY**  
Centro de filete de res cortado en cubos, con tomate confitado vertido en salsa pomodoro, coronado con rúcula y lascas de parmesano..... \$800

**PASTA SICILIANA**  
Berenjena deshidratada salteada en Napoli con cubos de mozzarella a la Sorrentina..... \$550

**PASTA VONGOLE**  
Almejas cocidas en su jugo, emborrachadas con vino blanco, salteadas en aceite de oliva con finas láminas de ajo, espolvoreadas con perejil..... \$600

**RAVIOLI DE ESPINACAS**  
Servidos con salsa de tomate fresco y queso ricotta..... \$500

## PESCADOS Y MARISCOS RD

**SALMÓN NANTUA**  
Salmón braseado servido con una salsa bechamel y mantequilla de camarón..... \$850

**DORADO AL WHISKY**  
Cocido en tabla de sal Himalaya, flambeado con whiskey..... \$900

**PESCADO EN PAPILOTE**  
Envuelto en papel para hornear, cocido al vapor y acompañado de fideos de vegetales mixtos..... \$800

## CARNES RD

**POLLO ATLANTIC**  
Suprema de pollo con tocino, champiñones y Stroganoff de queso al gratén..... \$550

**BISTEC T-BONE DE NUEVA YORK**  
Grillado, salseado en mantequilla, ajo y aromatizado con romero..... \$1200

**CENTRO DE FILETE DE RES AL FUNGHI**  
Medallón de filete de res sellado a la sartén, bañado en reducción de demi-glacé con tocino y champiñones frescos..... \$1100

**POPIETAS DE POLLO**  
Rellenas de ricotta y espinacas, servidas en salsa de vino blanco..... \$800

**POLLO A LA PARMESANA**  
Filete de pollo cubierto con tomate y queso parmesano..... \$700

**POLLO A LA MILANESA**  
Filete de pollo pasado por huevo y pan rallado, rebozado y frito..... \$700

## POSTRES RD

**BROWNIE EN DESCONSTRUCCIÓN**..... \$450

## STARTERS RD

**PRAWN TARTAR**  
Cut in brunoise with dressing of the house and pomegranate, accompanied by plantain chips..... \$500

## SALADS RD

**GREEK SALAD**  
Tomato, cucumber, onion, pepper, black olives and feta cheese..... \$350

**BASIL TOMATO TURRET**  
Tomato, roasted aubergines and buffalo cheese tower, with thin slices of prosciutto bathed in pesto..... \$400

## PASTAS RD

**CHICKEN VODKA PASTA**  
With clarified butter, flambéed in vodka, sautéed in aurora sauce and sliced almonds, sprinkled with parmesan cheese..... \$500

**MALLORY PASTA**  
Center of beef fillet cut into cubos, with confit tomato poured into pomodoro sauce, topped with arugula and parmesan flakes..... \$800

**SICILIAN PASTA**  
Dehydrated eggplant sautéed in Napoli with mozzarella cubes in the Sorrentina style..... \$550

**VONGOLE PASTA**  
Clams cooked in their juice, imbued with white wine, sautéed in olive oil with thin slices of garlic, sprinkled with parsley..... \$600

**SPINACH RAVIOLI**  
Served with fresh tomato sauce and ricotta cheese..... \$500

## FISH AND SEAFOOD RD

**SALMON WITH NANTUA SAUCE**  
Pan seared salmon served with bechamel sauce and shrimp butter..... \$850

**MAHI-MAHI IN WHISKEY**  
Cooked on a bed of Himalayan salt, flambéed with whiskey..... \$900

**PAPILOTE FISH**  
Wrapped in a baking paper, steamed and served with mixed vegetable noodles..... \$800

## MEATS RD

**ATLANTIC CHICKEN**  
Chicken supreme with bacon, mushrooms and Stroganoff of gratin cheese..... \$550

**T-BONE NEW YORK STEAK**  
Grilled with butter and garlic, flavored with rosemary..... \$1200

**BEEF FILLET MEDALLION WITH MUSHROOMS**  
Beef fillet medallion sealed in the pan, bathed in demi-glacé reduction, with bacon and fresh mushrooms..... \$1100

**CHICKEN POPIETS**  
Stuffed with ricotta and spinach, served in white wine sauce..... \$800

**PARMESAN CHICKEN**  
Chicken fillet topped with tomato and parmesan cheese..... \$700

**MILANESE CHICKEN**  
Chicken fillet passed through egg and bread crumbs, battered and fried..... \$700

## DESSERTS RD

**BROWNIE IN DECONSTRUCTION**..... \$450

+28% tax and service

