

ENTRADAS

- APPETIZERS -

CEVICHE CON COCO

Ceviche with Coconut

Pesca del Día - Vinagreta de Coco y Cilantro
- Mariquitas de Plátano Verde
/ Fish of the Day - Coconut and Coriander
Vinaigrette - Green Banana Chips RD\$475

BUCHE' DE PULPO

Octopus Buche'

Pulpo en Salsa de Ajo y Paprika con Papines
Salteados / Octopus in Garlic and Paprika Sauce
with Sauteed Baby Potatoes RD\$525

CROQUETAS DE BACALAO

Codfish Croquettes

Con Coco - Sobre una Reducción de Sandía y
Mama Juana con un Yogurt de Cilantro y
Escabeche de Cubanela / With Coconut -
Cilantro Yogourt and Watermelon Reduction
RD\$395

LOMPLEICITO MONTA'O

Crunchy Flour Pies with Toppings

Yaniquequitos Cubiertos de su Elección:
Churrasco Encebollao, Salpicón de Pulpo o
Queso Fresco Marinado con Cajuil
Caramelizado / Mini Crunchy Flour Pies
Topped with your Selection: Sauteed Flat Skirt
with Onions, Octopus Ceviche and Marinated
Fresh Cheese with Caramelized Cashews
RD\$425

BOLLITOS DE YUCA

Yucca Mashed Balls

Queso Geo ahumado en Casa - Crema de
Bija y Coco - Chutney de Piña / Stuffed with
GEO home-smoked Cheese - Annatto and
Coconut Sauce - Pineapple Chutney RD\$390

TABLA DE QUESOS

Cheeseboard Con de to' / To share RD\$995

MINI CHIMIS DE LONGANIZA

Tiny Bittersweet Sausages

Panecillos de Leche Artesanal - Crema de
Plátano Maduro - Tocineta Glaseada con Ron
Añejo - Repollo Picante / Little Craft-Milk Bread
- Ripe Banana Cream - Glazed Bacon with a
Touch of Aged Rum - Spicy Cabage RD\$490

CARPACCIO DE PULPO

Octopus Carpaccio

En Bija - Aderezo de Naranja y Tomates Secos /
In Bija - Orange Dressing and Dried Tomatoes
RD\$475

CATIBÍAS FURIOSAS

Breaded Queen Conch Catibias

De Lambí Criollo Picante o de Queso Geo - Con
Crema de Cilantro y Aguacate o Queso Geo /
Filled with Queen Conch or Geo Cheese - With
Coriander and Avocado Cream Sauce RD\$390

PASTELITOS DE FOIE GRAS Y BATATA

Foie Gras Fried Flour Cake

Mostarda de Tomate en Mamajuana / Tomatoe-
flavoured Syrup Deeped in "Mamajuana" [Rum,
Red Wine, and Honey soak in a bottle with tree bark
and herbs. The taste is similar to port wine and the
color is a deep red] RD\$390

MOFONGUITO

My Little Mofongo

Con Caldo de Rabo Cítrico - Chicharroncito
Crujiente / Citrus Broth - Crackling Pork
RD\$390

TRIFONGO

Combinación de 3 Víveres [Yuca, Plátano
Maduro, Buen Pan] con Chicharrón y Caldo de
Sancocho / Trifongo of Yucca, Sweet Plantain
and Fruit Bread with Cracling Pork and
Sancocho Broth RD\$420

CARPACCIO DE CHIVO AHUMADO

Smoked Goat Carpaccio

Ahumado en Casa - Ensaladilla de Rúcula y
Trufa- Cajuil Tostado / Smoked at Home -
Rucula & Truffles Salad - Dry Cashew RD\$490

BUCHE' PERICO

Dominican Sausage "Buche' Perico"

Croquetas de Longaniza y Chuleta Ahumada -
Crema de Maíz - Jus de Auyama - Apio en
Escabeche / Traditional Crunchy Sausage Filled
with Smoked Pork Corn Cream - Squash Juice
RD\$390

CARPACCIO DE HONGOS

Mushroom Carpaccio

Lajas de Hongo Champiñón Fresco - Marinados
en Aceite de Trufa - Tomates Deshidratados -
Rúcula - Parmesano / Fresh Mushroom -
Marinated in Truffle oil - Dried Tomatoes -
Arugula - Parmesan RD\$425

TARTARE DE ATUN ROJO

Red Tuna Tartare

Con Aguacate Picante / With Spicy Avocado
RD\$415

TIRADITO DE DORADO

Sliced Golden Fish

Lajas de Dorado Marinado en Limón y Vinagreta de Ají Titi y Aguacate / Sliced Dorado Fish Marinated on Lemon and Spicy Chili, Avocado and Pico de Gallo RD\$450

NIGUIRI DOMINICANO

Dominican Niguiiri

Niguiiri tradicional... ¿Qué pensarán de nosotros en Japón? / Traditional Niguiiri... ¿What will they think about us in Japan? RD\$295

SATAY DE CHURRASCO

Churrasco Satay

Pinchos de Churrasco Angus con Crema de Mambá y Chips de Víveres Dominicanos / Angus Steak Brochette with Mambá Cream and Dominican Victuals RD\$485

CANASTITA DE PLÁTANO

Green Plantain Basket

Canastita de Plátano Verde Rellena de Ragout de Chivo con Guacamole y Crema Agria / Green Plantain Basket with Goat Ragout, Guacamole and Sour Cream RD\$425

TARTAR VEGETARIANO

Vegeterian Tartar

Tartar de Remolacha asada con Queso Crema y Albahaca / Roasted Beet Tartare with Cream Cheese and Basil RD\$375

CALDOS

- STEWS -

CREMA DEL DÍA

Cream of the Day

Crema especial preparada por el Chef / Special cream made by our Chef RD\$325

SANCOCHO

Dominican Stew "El Sancocho"

Acompañado de Arroz Blanco y su Aguacatico Verde / Hearty Meat Mix Stew Served with White Rice and Avocado RD\$425

BUCHE PERICO TRADICIONAL

Traditional Buche Perico

Plato Típico de la Ciudad de Moca. Crema en base a Maíz y Longaniza / Typical dish from Moca City. Stew Based on Corn and Sausage [Restaurant Named After this Unique and Strong Flavored Stew] RD\$475

ENSALADAS

- SALADS -

ENSALADA PASIÓN

Passion Salad

Lechuga Mezculina - Queso de Cabra - Pimientos - Cebolla - Tomate Cherry - Semilla de Cajuil / Mixed Lettuce - Goat Cheese - Peppers - Onions - Cherry Tomatoes - Cashew Seed RD\$450

GUANDULES & CHINOLA [VEGAN]

Passion Fruit & Pigeon Pea [Vegan]

Hierbas de Nuestro Jardín - Aguacate - Lechuga Romana - Vainitas - Aderezo de Chinola / Herbs From our Garden - Avocado - Romaine Lettuce - Green Beans - Passion Fruit Dressing RD\$385

NANA

Nana Salad

Lechugas Mixtas - Pimiento Asado - Cajuil Caramelizado - Dátiles - Pollo - Prosciutto - Queso Parmesano con Vinagreta de Balsámico - Mostaza Dijon - Miel / Mixed Lettuces - Roasted Bell Pepper - Caramelized Cashews and Dates - Chicken - Prosciutto - Parmessan Cheese with a Balsamic, Dijon Mustard and Honey Dressing RD\$495

PESCADOS & MARISCOS

- SEAFOOD -

CHILLO A LA PLANCHA

Snapper Grilled Fillet

Chillo a la Plancha sobre Pelo de Ángel en Tomates Frescos / Snapper Grilled Fillet over Angel Hair in Fresh Tomatoes RD\$750

SEABASS CHILENO

Chilean Seabass

Sobre Ensalada de Granos, en Salsa de Almejas / On Grains Salad in Clams Sauce RD\$1,250

PECA'O FRITO

Fried Snapper Fish

Chillo - Yuquita Frita. al estilo Samaná [en Salsa de Coco] / With Fried Yucca. Samana Style [with Coconut Sauce] RD\$950

LANGOSTA

Lobster

Con Gratin de Yuca / mashed yucca Casserole Lemongrass Cream RD\$1,200

LANGOSTINOS

Prawns

Con Gnocchi de Plátano Maduro y Crema de Limoncillo / With Sweet Plantain Gnocchi and Lemongrass Cream RD\$715

ATÚN FRESCO DE OCOA

Ocoa Fresh Tuna

Con Risotto de Azafrán y Mermelada de Pimientos / With Saffron Risotto and Peppers Jam RD\$525

CAZUELA DE MARISCOS

Seafood Casserole

Mariscos en Reducción de Cerveza Rubia y Crema. Ensaladilla de Berro y mandarina - Tostas de Pan Artesanal al Ajillo / Local Seafood in Beer and Dominican Crafted Bread RD\$790

SALMÓN FRESCO

Fresh Salmon

Sobre Cremoso de Puerro Ancho de nuestro Huerto - Puré de Batata - Reducción Cítrica de Chinola / With Creamy Leek - Citrus Passion Fruit Reduction RD\$790

CAMARONES FRESCOS

Fresh shrimp

Camarones nunca congelados acompañado de Couscous Capresa / With Caprese Couscous RD\$750

PASTAS & ARROCES

- PASTA & RICE -

DOMPLINES VEGETARIANOS [VEGAN]

Vegetarians Domplines [Vegan]

Bolognesa de Zanahoria - Pesto Vegetariano de Cilantro / Carrot Bolognese - Vegetarian Coriander Pesto RD\$390

ASOPAO DE SÁNCHEZ

Sanchez Shrimp Bisque

Bisque de Camarones de Sánchez - Aguacate en 2 Texturas / Creamy Shrimp and Rice Soup - Shrimp Bisque - Avocado in 2 Textures RD\$740

RISOTTO DE CHIVO

Goat Risotto

Risotto de Guisantes y Hongos servido con Ropa Vieja de Chivo / Risotto with Peas and Mushrooms served with Goat RD\$590

LINGUINI DE YUCA

Yucca Linguini

Linguini salteado Alioli, con Crocante de Yuca, Prosciutto y Champiñones / Linguini sauteed in Garlic Sauce, with Crispy Yucca, Prosciutto and Mushrooms RD\$490

PASTA RELLENA

Filled Pasta

Pasta rellena de Chivo en Salsa de Maíz y Chacá / Pasta Filled with Goat in Corn Sauce and Chacá RD\$525

RAVIOLI DE PLÁTANO MADURO

Sweet Plantain Ravioli

Ragout de Chivo Cocido 4hrs. a Baja Temperatura - Gratinado / Goat Ragout Cooked for 4 hours at a Low Temperature - White Grated Cheese RD\$550

PASTA DE CAMARONES

Shrimp Pasta

Con variedad de Hongos - Queso Parmesano / With Mushrooms - Parmesan Cheese RD\$595

RAVIOLI DE BATATA AMARILLA

Yam Ravioli

Pasta fresca casera en Salsa de Mantequilla, Cilantro y Macadamias Tostadas / Ravioli filled with Yam with a Butter-Cilantro and Macadamia Sauce RD\$475

AVES & CARNES

- FROM THE GRILL -

POLLO AL VACÍO

Sous Vide* Supreme Chicken Breast

En reducción de Ron y Guayaba - Cremoso de Yautía - Guisantes - Chicharroncitos de Salami / in Curtailment of Rum and Guava - Mashed Yautía [Dominican Victuals] - with Small Cracklings Salami RD\$425

PECHUGA RELLENA

Stuffed Chicken Breast

Rellena de Plátano Maduro, Queso Geo y Tocineta -Salsa de Chinola-Risotto de Auyama / Chicken Breast stuffed with Sweet Plantains, Geo Cheese and Bacon with Passion Fruit Sauce RD\$575

BUCHE DE HAMBURGUESA

Hamburger Buche'

Certified Angus Beef® - Cebolla Caramelizada - Tocineta Glaseada en Ron - Crema de Hongos - Rúcula - Queso Provolone / Certified Angus Beef® - Caramelized Onions - Bacon Glazed Rum - Cream of Mushroom - Arugula - Provolone RD\$495

POLLO AL COCO

Coconut chicken Breast

hongos, ajo, cilantro y limón, cajuil y mango / mushrooms, garlic, lime and cashews and mango RD\$475

COSTILLITAS DE CORDERO

Rack of Lamb

Costillitas de Cordero en Salsa de Tamarindo y Chutney de Tomates, sobre Vegetales Asados / Lamb Chops in Tamarind Sauce and Tomato Chutney on Roasted Veggies RD\$990

COSTILLITAS DE CERDO

Rack of Pork

En Salsa de Piña y Arroz de Papa / In Pineapple Sause and Potato Rice RD\$525

FILETE DE CERDO

Pork Steak

Filete de Cerdo en Salsa de Coco, servido sobre Puré de Batata / Pork Steak in Coconut Sause on Sweet Potato Puree RD\$475

EL CHIVO CRIOLLO

Creole Goat

Chivo Braseado a la Cerveza - Cremoso de Batata - Cebollín en Escabeche de Bija / Goat Beer Braise Mashed Sweet Potatoes - Annatto & Purpule Scallions Stew RD\$825

BARRIGADA DOMINICANA

(CHICHARRÓN)

Crackling Pork-Belly with Black-Beans Rice

Barrigada - Moro - Mousse de Aguacate - Plátano Maduro al Caldero / Flamed Pork Belly - Black-Beans Rice - Avocado Mousse and Ripe Banana RD\$525



Todos nuestros cortes son Certified Angus Beef® / Our cuts are Certified Angus Beef®

CHURRASCO 8 oz.

Churrasco Steak

Certified Angus Beef® - Croqueta de Ceba de Apio - Repollo Braseado en Vino y Tamarindo - Toque de Queso de Chiva y Rúcula / Certified Angus Beef®-Celery Croquette-Wine Braised Cabbage - Goat Cheese and Rucula RD\$825

BRISKET MALTA MORENA LECHE CONDENSADA

Beef Brisket in Brown Malta & Caramel

Brisket de Res Braseado en Malta Morena - Cremoso de Ajo Confitado y Dulce de Leche - Yuca Frita Encebollada / Braised Brisket in Brown Malt - Creamy Confitd Garlic and Caramel - Fried Yucca RD\$650

COWBOY STEAK

Cowboy Steak

Certified Angus Beef® - vegetales al grill y gratin de yuca/ Certified Angus Beef® vegetables and yucca gratin RD\$875

RIBEYE RELLENO

Stuffed Ribeye

Ribeye Relleno en Salsa de Pimienta sobre un Croquetón de Plátano Maduro / Stuffed Ribeye with Pepper Sauce over a Sweet Plantain Croquette RD\$950

FILETE LA BANDERA

"La Bandera" Fillet

Certified Angus Beef® con Textura de Cebolla - Arroz con Habichuelas Rojas Cremosas - Aguacate - Tostones / Certified Angus Beef® Filet on Onion Mix Layer - Rice & Red Beans Cream - Avocado - Crackling Green Bananas RD\$790

TOMAHAWK STEAK 40 oz.

Tomahawk Steak

Certified Angus Beef® - Mazorca de maíz plátano maduro asado mantequilla - ajo rostizado - ensalada de Berro y cebollin / Certified Angus Beef® Corn cob and roasted ripe banana, garlic butter - Watercress salad RD\$3,800

*The sous vide cooking technique involves cooking food in pouches, submerged in a water bath held at a precisely controlled temperature.