

MENU

ENTRADAS- STARTERS

- COCKTAIL DE CAMARONES Shrimps Cocktail	750 RD \$	14 US
- CALAMARES A LA ROMANA: Con salsa tartara Fried Squid with tartare sauce	590 RD \$	11 US
- CALAMARCITOS RELLENOS DE QUESO CREMA: Con salsa de yogurht y menta Fried Squid Stuffed with cream cheese: Served with yogurt and mint sauce	675 RD \$	12 US
- CAMARONES AL AJILLO CON GUINDILLA Shrimp in olive oil, garlic and hot pepper mild	690 RD \$.	12.5 US
- CEVICHE DE CAMARONES: marinado en limon, cilantro, cebolla, pimienta y chips de platano Shrimp ceviche: marinated with lime, onions, coriander, peppers, and plantain chips	725 RD \$	13 US
- CEVICHE DE PESCADO AL COCO: Marinado con leche de tigre, cilantro, cebolla , pimientos y chips de platano Fish Ceviche marinated with tiger milk, coriander, onions, peppers and plantains chips	650 RD \$	12 US
- CROQUETAS DE POLLO: Servidas con salsa rosa Chicken homemade croquettes: Served with cocktail sauce	390 RD \$	7 US
- CROQUETAS DE PESCADO: Sevidas con Salsa Tartara Fish homemade Croquettes: served with tartar sauce	400 RD \$	7.5 US
- DEDITOS DE QUESO: Con salsa Pomodora hecha en casa y crujiente de albhaca fresca Mozzarella Stick: Served with Homemade Pomodoro Sauce and crispy Basil	550 RD \$	10 US
- CRUJIENTES DEDITOS DE POLLO: Con toque de Finas Hierbas y salsa de la casa Crispy Chicken fingers with a touch of fine herbs served with house sauce	590 RD \$	11 US
- ALITAS DE POLLO PICANTES: Servidas con salsa Bufalo. Spicy Chicken wings: Served with Buffalo sauce.	590 RD \$	11 US
- BRUSCHETTA : Tomate fresco, queso y Albahaca Bruschetta with fresh tomato, cheese and Basil	325 RD \$	6 US

- *Impuestos no incluidos (18 %)*

CARPACCIOS- CARPACCIO

- CARPACCIO DE RES: con toque de aciete de Oliva, limon, queso parmesano y tope de rucola, acompaado con tostadas crujientes. 670 RD \$ 12 US
Beef Carpaccio: with olive oil, lemon, parmesan cheese and arugula
- CARPACCIO DE CAMARONES: marinado en limon, aceite de oliva con toque de pimienta y ensalada mezclum 770 RD \$ 14 US
Shrimp Carpaccio: marinated with lime, olive oil with a touch of black pepper and salad topper

ENSALADAS-SALADS

- ENSALADA CESAR DE POLLO O DE CAMARONES 550 RD \$- 650 RD \$ 10 -12US
Caesar Salad Chicken or shrimps
- ENSALADA DE AGUCATE: Agucate, tomate cherry,Verdes mixtos y mozzarella 550 RD \$ 10 US
Avocado Salad: Avocado, cherry tomatoes, fresh mixed greens, and baby mozzarella
- ENSALADA KUKUA: Lechuga Romana y rucula con medallones res salteada, tomate, Lascas de queso parmesano y vinaigrette de Naranja y Modena 690 RD \$ 13 US
Kukua Salad: Roman Lettuce and Arugula with grill beef, tomato, parmesan cheese and Modena, orange vinaigrette

MARISCO- SEAFOOD

MARISCOS PRECIO POR LIBRA- SEAFOOD PRICE PER POUND

- LANGOSTA : parrilla o Hervida servidas con salsa de ajo y mantequilla PRECION SEGÚN MERCADO
Lobster: Grilled or Boiled served with garlic and butter sauce PRICE ACCORDING TO MARKET
Guarnicion a elegir- Side to choose
- LANGOSTINOS: servidos con salsa de mantequilla y ajo 1250 RD \$ 23 US
Langoustines: served with garlic and butter sauce
Guarnicion a elegir- Side to choose
- CAMARONES: servidos con salsa de mantequilla y ajo 1250 RD \$ 23 US
Shrimps: served with garlic and butter sauce
Guarnicion a elegir- Side to choose
- PARRILLADA DE MARISCOS: Langosta , Langostinos, Camarones, PRECION SEGÚN MERCADO
calamares y pescado (min 2 personas) servidas con papas a lo pobre PRICE ACCORDING TO MARKET
y salsa de mantequilla y ajo
Seafood mixed grill Full Ration (Minimum 2 persons)

- *Impuestos no incluidos (18 %)*



MARISCOS ESPECIAL DE LA CASA- HOME SEAFOOD SPECIAL
MARISCOS PRECIO POR LIBRA- SEAFOOD PRICE PER POUND

- SOPA DE MARISCOS CON NIDO DE YUCA: Acompañado de crustones al ajo y arroz
Seafood Soup: with garlic croutons and Rice 1400 RD \$(2p) 25 US
- LANGOSTA KUKUA: cola de langosta servida con salsa de mantequilla y cava (2 LIBR)
Kukua lobster: lobster tail served with butter and Champaign sauce (2 POUNDS)
Guarnicion a elegir- Side to choose PRECION SEGÚN MERCADO
PRICE ACCORDING TO MARKET
- LANGOSTA A LA PAYESA: Langosta Frita con papas al Ron y huevos fritos
Payesa style Lobster: Fried lobster with Ron flambeed potatoes and fried eggs PRECION SEGÚN MERCADO
PRICE ACCORDING TO MARKET
- CAMARONES EN SALSA DE CHINOLA: camarones tempura servidos
con salsa de chinola y gengibre con arroz Thai 1250 RD \$ 23 US
Shrimps Tempura served with passion fruit and ginger Sauce with Thai rice

PESCADOS-FISH Pesca del dia/ Caught daily

- CHILLO : Frito al estilo Boca chica, a la espalda o al horno Precio por Libra
Red Snapper: Deep Fried, with garlic or baked 1100 RD \$ 20 US
- DORADO: (Filete 12 oz)
Caribbean Fish 980 RD \$ 18 US
- MERO CABRILLA: (Entero) Al estilo boca Chica, Espalda o al horno. Precio Libra 800 RD \$. 15 US
- MERO: (Racion) 700 RD \$ 13 US
- LUBINA: a la espalda, al grill o a la sal
Branzino: with garlic, grilled or salt 1250 RD \$ 23 US

PESCADOS ESPECIAL DEL CHEFF-FISH CHEF'S SPECIALITY

- FILETE DE DORADO AL COCO SOBRE TIMBAL DE MORO CON GUANDULES
Mahi-Mahi Filet Coconut Style with Typical Dominican rice with pigeon peas. 950 RD \$ 17 US
- FILETE DE CHILLO CONFITADO CON SALSA DE MANGO Y ENSALADA DE AGUCATE
Confit Red Snapper Filet with Mango Spicy Sauce and Avocado Salad. 1210 RD \$ 22 US
- BULLIT DE PEIX CON ARROZ A BANDA (MIN 2 PERSONAS)
Boiled Fish stew with "a Banda rice (paella with shrimps and calamari) Min 2 persons 1540 RD \$. 28 US

PAELLAS

- PAELLA DE PESCADO Y MARISCO o MIXTA Seafood and fish Paella	1.150 RD \$	21 US
- PAELLA NEGRA seafood black rice	1.150 RD \$	21 US
- FIDEUA Seafood noodle	1.100 RD\$	20 US
- PAELLA VEGETARIANA Vegetarian Paella	750 RD \$	14 US

RISOTTOS

- RISOTTO DE HONGOS Y RES Risotto with mushrooms and angus' steak	900 RD \$	17 US
- RISOTTO DE MARISCOS Seafood Risotto	950 RD \$	18 US

PASTAS- Rigatoni or Spaghetti

- CABONARA: queso parmesano, crema, cebolla y crujiente de tocineta Carbonara: Parmesan cheese, cream, onions, and crispy bacon	550 RD \$	10 US
- MARISCOS: con mix de mariscos, tomate fresco y picante Seafood Pasta with fresh tomato Basil and spicy	825 RD \$	15 US

- *Impuestos no incluidos (18 %)*

ASIAN

- POLLO AL ESTILO ORIENTAL CON VEGETALES Chicken Thai with Vegetables	700 RD \$	13 US
- CAMARONES THAI: con Arroz un poco picantes Shrimps Thai Rice with spicy (mild)	950 RD \$	17 US

CARNES- MEATS

- PECHUGA DE POLLO PARMESANA: Con tomate fresco y albahaca Chicken Supreme with fresh tomato and Basil	775 RD \$	14 US
- FILETE DE RES ANGUS (9 oz) Plancha, Pimienta o Mignon Beef Angus Filet (9 oz) Grilled, Green Pepper Sauce or Mignon	1200 RD \$	22 US
- CHURRASCO ANGUS PRIME (8 oz) Churrasco Angus Prime (8 oz)	1350 RD \$	25 US
- HAMBURGUESA ANGUS (8 oz): Carne de Res Angus, queso mozzarella acompañado de huevo frito y tocineta Angus Burger (8 oz): Beef Angus, mozzarella Cheese, egg and Bacon	715 RD \$	13 US
- CERDITO AL HORNO CON CHICHARRON : Acompañado con Pure de Yuca y Salsa Chimichurri Crispy Suckling pig served with creamy mased Yuca and Chimichurri Sauce	950 RD \$	17 US

GUARNICIONES- SIDES

- VEGETALES Vegetables	190 RD \$	3.5 US
- ARROZ Rice	190 RD \$	3.5 US
- TOSTONES Fried Plantains	190 RD \$	3.5 US
- PAPAS FRITAS French Fries	190 RD \$	3.5 US
- PAPAS SALTEADAS Sautéed Potatoes	190 RD \$	3.5 US
- PURE DE YUCA Smashed Yuca	190 RD \$	3.5 US
- ENSALADA VERDE Green Salad	190 RD \$	3.5 US
- PAPAS ARTESANALES AHUMADAS Artisan Smoked Potatoes	250 RD \$	4.5 US
- PARRILLADA DE VEGETALES Grilled vegetables	250 RD \$	4.5 US
- ARROZ TEREYAKI Tereyaki Rice	250 RD \$	4.5 US

- *Impuestos no incluidos (18 %)*