



DESAYUNOS

DESAYUNO DOMINICANO • \$295

Salami, mangú, queso frito, huevo frito o revuelto, cebolla escabechada.

DESAYUNO DOMINICANO LIGHT • \$285

Jamón de pavo, clara de huevo, mangú de guineo, mozzarella corazón de leche y cebolla escabechada.

CROQUE MADAME • \$195

Pan molde, jamón dulce, mozzarella y huevo frito.

OMELETTE A SU GUSTO • \$165

Acompañada de pan tostado y tres ingredientes a su elección: *cebolla, tomate, tocineta, hongos, pimiento asado, jamón cocido, jamón serrano.*

CROISSANT DE MANTEQUILLA • \$225

Prosciutto, mozzarella corazón de leche y rúcula.

HUEVOS BENEDICTINOS • \$225

Sobre pan tostado, tomate, tocineta, cebolla, huevo poché y salsa holandesa.

B.L.T. • \$245

Bacon, lechuga, tomate.

REBANADA DE PAN RÚSTICO • \$240

Aguacate, vegetales marinados, mozzarella, aceite de oliva y rúcula.

PANCAKES • \$245

Sirope de arce, chocolate, chantilly y fresas.

CHURROS • \$165

Y chocolate caliente.

BOWL DE FRUTAS FRESCAS • \$195

Bañada en jugo de naranja natural.

GRANOLA • \$195

Yogurt griego, miel y pasas.

FRENCH TOAST • \$225

Jamón dulce, mozzarella y mermelada de fresa.

NUTELLA FRENCH TOAST • \$240

Brioche y Nutella.



POSTRES

COCOLATE • \$350

Mousse de chocolate negro 100% RD, chocolate de leche, brownie, crumble de nibs y helado de coco.

SOUFLE DE DULCE DE LECHE Y COCO • \$350

Helado de vainilla y toffee de caramelo.

MILHOJAS DE HOJALDRE Y MACADAMIA • \$300

Crema inglesa de vainilla y frutos rojos.

CHEESECAKE DE CHINOLA Y MENTA • \$325

Sable de vainilla y glaseado de chocolate blanco.

FLAN DE MASCARPONE Y LULO • \$275

Butter crumbs y sorbete de limón.

3 LECHE DE LIMONCILLO • \$275

Suspiro seco y Chantilly.

CREME BRÛLÉE • \$275

De plátano al caldero, ron y azúcar de caña.

