LAS ENTRADAS



650

	Mediterranean Restaurant			
CARPACCIO DE DORADO (local) Con Morniga, Guacamole y Tomates Co	690			
CARPACCIO DE RES, RUCULA Y PARMES Con Aceite De Trufa	ANO 690			
POKE HAWAIANO DE ATUN (local) Atun local marinado con salsa de Soya,	690 Ajonjoli, Gengibre y Aguacate			
SOUFFLE DE BROCCOLI CON BAGNACA Servido con salsa cremosa de Anchoas				
PULPO A LA PLANCHA CON CAJUN (local Con Papas, Aceitunas y Tomaticos, Citro	•			
CARACOLES BOURGUINON una Dozena con Pernod, Mantequilla de	20 minutos 890 e Ajo y Hierbas			
LAS ENSALA	ADAS			
ENSALADA ITALIANA EN CESTA CRUJIEN Aguacate, Tomate, Mozzarella y Cebollo				
ENSALADA DE QUESO DE CABRA Con Lechuga, Nueces Caramelizada, To	650 omate y Pimiento Rojo al horno			
ENSALADA MISTA EN VINEGRETA BALSA/ Lechuga, Rucula, Zanahoria, Remolach	_			
LAS SOPAS				
SOPA DEL DIA	450			
GAZPACHO CON CAMARONES Y AGUA Sopa fria de Tomate poco picante con (

Informe nuestro personal de cualquier Alergia o Intolerancia Nuestro Precios no Incluien el 18% ITBIS y el 10% de Propina

Sopa tipica de Pescado blanco, Tomate, Ron y Sherry Pepper Sauce

CHOWDER DE PESCADO BERMUDIANA

NUESTRA PASTA CASERA

TAGLIATELLE CON MARISCO Y PESCADO Calamares, Dorado, Camarones, Salmón, Almejas, Mejillones, Langostino Salsa vino blanco y tomate fresco ligeramente picante	1250
TAGLIOLINI CON LANGOSTA FRA' DIAVOLO (de Julio a Febrero) Salsa de tomate picante - Con Camarones de Marzo a Junio por veda	1250
GNOCCHI CON CARBONARA DE DORADO Tocineta Crujiente y Salsa de Coliflor y Coco	950
RAVIOLI DEL PLIN Rellenos de res con reduccion de carne y Lonchas de Parmesano	890
PANZEROTTI RELLENOS DE HONGOS PORCINI Con salsa de Parmesano y Aceite de Trufa	890
EL PESCADO servido con Arroz y Vegetales	
CAZUELA DE PESCADO Y MARISCO ALL'ITALIANA Calamares, Dorado, Camarones, Salmón, Almejas, Mejillones,Lang	1450 gostino
CAMARONES LOCALES DE AGUA DULCE A LA PLANCHA Con salsa de Chinola y Menta	1300
FILETE DE BACALAO AL HORNO Crema de Garbanzos, juliana de Vegetales, Papas y Pesto de Alm	1490 endra
SALMON ESPEZIADO EN COSTRA DE NUECES Sirope de Arce, Cramberry y espinacas salteadas	1350
ATUN A LAS SEMILLAS DE AJONJOLI Atun Local con pure' de zanahoria y jengibre y salsa picante	1200

BLISS MAR Y TIERRA

servido con Papas y Vegetales

LANGOSTA LOCAL Y FILETE DE RES 2200 8oz Langosta con Citroneta de Hierbas & 6oz Solomillo con Salsa Porto

> Informe nuestro personal de Cualquier Alergia o Intolerancia Nuestro Precios no Incluien el 18% ITBIS y el 10% de Propina

LA CARNE

Servida con Papas y Vegetales

COSTILLAS DE CORDERO A LA PLANCHA (Nueva Zelanda) Con Salsa de Hierbas Finas y Vino Tinto				
PECHUGA DE POLLO RELLENA (local) Con Queso Ricotta y Espinacas Servido con Salsa de Almendras				
SOLOMILLO DE RES EN COSTRA (Angus 80z) Solomillo de Angus en Costra de Tocineta y Romero, Salsa Porto	2100			
RIB EYE CON CHIMICHURRY Y CHAMPINON (Angus 11oz) Rib eye de Angus a la plancha con champinones y salsa chimichui				
RIB EYE DOBLE PARA 2 PERSONAS (Angus 22oz) Rib eye de Angus a la plancha con champinones y salsa chimich	4400 urry			
CHURRASCO CON SALSA DE PIMIENTA VERDE (Angus 80z) Churrasco de Angus con salsa de pimienta verde y pure de papas	1650 s			
LOS POSTRES				
Todos los postres estan echos en casa				
PICASSO (para 2 o mas personas) 20 minutos Cuatro postres de la mejor selección del chef!!	1250			
CRÈME BRULEE DUO Banana & Cocco	390			
TIRAMISU	390			
PUDIN CALIENTE DE CHOCOLATE CON CORAZON DERRETIDO Servido con Helado de Vainilla 20 minutos	450			
PANNA COTTA LECHE DE ORO CON SALSA DE ARANDANOS Aromatizada con Curcuma, Gengibre y Pimienta Negra	390			
PARFAIT DE PISTACHOS CON SALSA DE CHOCOLATE Postre tipico Italiano, muy cremoso similar al helado				
MOUSSE DE CHCOLATE Y AGUACATE (Sin Gluten y Sin Lactosa) Con Almendras y Dátiles	430			

Informe nuestro personal de Cualquier Alergia o Intolerancia Nuestro Precios no Incluien el 18% ITBIS y el 10% de Propina