



Margarita

Queso mozzarella, salsa de tomate, albahaca, orégano

450.00

Pepperoni

Queso mozzarella, salsa de tomate, pepperoni, orégano

450.00

Napolitana

Queso mozzarella, salsa de tomate, albahaca, jamón

450.00

Tocino y hongos

Queso mozzarella, salsa de tomate, tocino

500.00

Calzone

Queso mozzarella, salsa de tomate, jamón, vegetales, jamón

650.00

Pedidos a domicilio

(829)9147556

Menú Pizzas 8 pedazos

Caprichosa

Queso mozzarella, salsa de tomate, zucchini, morrones, cebolla, aceitunas negras, maíz, hongos, tomates, jamón

475.00

Secreto

Mezcla especial del chef, mezcla de carnes.

475.00

Capresa

Queso mozzarella, salsa de tomate, albahaca, tomates en rodajas, Queso de hoja., salsa pesto

475.00

Siciliana

Queso, salsa de tomate, filetes de anchoas

550.00

Jamón y Queso

Queso, salsa de tomate, jamón,

475.00

Queso y tocineta

Queso mozzarella, salsa de tomate, trozos tocineta

475.00

Bologñesa

Salsa de tomate, carne de res, queso mozzarella, orégano

450.00

Diábola

Queso mozzarella, salsa de tomate, salami picante., aceitunas.

450.00

Bùfalo

Salsa de tomate, queso mozzarella, fajitas de pollo

450.00

Italiana

Salsa de tomate, mozzarella, rúcula, prosciuto, parmesano

650.00

Queso y maíz

Salsa de tomate, mozzarella, maíz

475.00

Queso y pollo

Queso mozzarella, salsa de tomate, pollo, orégano

550.00

Vegetariana

Queso mozzarella, salsa de tomate, cebollas, ajíes, remolacha, zucchini, zanahoria, cebolla, hongos

550.00

Crea tu propia combinación

Veneziana

Queso mozzarella, salsa de tomate, tuna en trozos, hongos, cebolla morada.

500.00

Hawaiana

Queso mozzarella, salsa de tomate, piña en trozos, jamòn

450.00

Bianca

Queso mozzarella, salsa blanca, cebolla, tocineta

600.00

Cuatro quesos

Salsa de tomate, quesos mozzarella, parmesano, gorgonzola

650.00

Pizza borde relleno

Queso mozzarella en todo el borde.

Adicional costo

350.00

Porcapizza

Salsa de tomate, quesos mozzarella, parmesano, trozos de cerdo asado (chicharròn)

650.00

Los precios en el menú corresponden a las pizzas medianas, las grandes tendrían el doble del valor, itbis incluidos.

Menú Pastas

Lasaña Bolognesa

Pasta artesanal hecha en el momento, salsa de tomate, queso mozzarella, guiso de molida de res, gratinado con parmesano..

550.00

Lasaña pollo

Pasta artesanal hecha en el momento, salsa blanca del chef, queso mozzarella, guiso de tiras de pechuga de pollo, gratinado con parmesano.

550.00

Raviolis queso y espinaca

Pasta artesanal hecha en el momento, salsa blanca del chef, queso mozzarella, amalgama de queso crema y espinaca, gratinado con parmesano..

550.00

Raviolis queso y tocineta

Pasta artesanal hecha en el momento, salsa blanca del chef, queso mozzarella, amalgama de queso crema y trozos crujientes de tocineta, gratinado con parmesano..

550.00

Raviolis queso y pollo

Pasta artesanal hecha en el momento, salsa blanca del chef, queso mozzarella, amalgama de queso crema y daditos de pechuga de pollo, gratinado con parmesano..

550.00



Pasta Bolognesa

Pasta artesanal corta o larga, salsa de tomates frescos, queso mozzarella, guiso de molida de res, gratinado con parmesano..

475.00

Pasta carbonara

Pasta artesanal corta o larga, en base de mantequilla con crema de leche, ajo, sal, cebolla y nuez moscada, tiras de bacon crujiente, queso parmesano.

475.00

Pasta alfredo

Pasta artesanal corta o larga, en base de mantequilla con crema de leche, ajo, sal, cebolla y nuez moscada, trocitos de jamón, queso parmesano.

475.00

Menü Pastas

Pasta al horno

Pasta artesanal corta en salsa ragú con queso mozzarella y topping de queso parmesano.

475.00

Pasta con camarones

Pasta artesanal corta o larga en salsa ragú, blanca o rosada con camarones salteados en alioli de mantequilla, aceite de oliva, ajo, pimienta y sal, espolvoreado con queso parmesano.

600.00

Pasta Aurora

Pasta artesanal corta o larga con una combinación de crema de leche y tomates frescos, espolvoreados con queso parmesano.

475.00

Pasta Pesto

Pasta artesanal corta o larga con pesto de albahaca fresca con pistachos, espolvoreada con queso parmesano.

475.00



Canelones bologñesa

Pasta artesanal hecha en el momento, salsa de tomate, albahaca y zanahoria, queso mozzarella, guiso de molida de res, gratinado con parmesano.

475.00

Canelones de pollo

Pasta artesanal hecha en el momento, salsa de tomate, queso mozzarella, trocitos de pechuga de pollo, en salsa roja o blanca, gratinado con parmesano..

475.00



Entradas

Foccacia

Masa de pizza artesanal aderezada con aceite de finas hiervas, aceite de oliva extra virgen, sal, pimienta, queso parmesano y Tomillo

350.00

Tabla de Queso

Tres variedades de quesos, aceitunas y pimientos acompañados de una canasta de panecillos al horno con alioli de aceite de oliva extra virgen con ajo

400.00

Croquetas de pollo

Masa finamente trabajada con una mezcla especial del chef y pechuga de pollo fresco.

70.00 unidad

Catibias

Masa de yuca rellenas de queso, o queso y pollo, o queso y chorizo.

80.00

Brushetas de tomate

Rebanadas de pan artesanal horneados con alioli de aceite de oliva extra virgen, sal, ajo, pimienta, con mezcla de tomates frescos y cebollas en delgados cubos.

200.00



Quiche Lorraine

Tarta con masa de harina y mantequilla artesanal horneada con relleno de huevo, bacon, parmesano, crema de leche

250.00 peq.

500.00 gde

Envolitini

Finas capas de berenjenas asados, con relleno especial del chef, bañadas en una cremosa salsa ragú espolvoreadas con queso parmesano.

450.00

Dompling

Fina mezcla de harina, aceite de oliva extra virgen y sal, rellenos de carne de cerdo salteada con aderezo agridulce.

350.00



Arroces

Risotto de Sachicha

Arroz arborio con una mezcla de caldo de pollo, vino blanco, mantequilla, aceite de oliva, y salchichas de lata calidad espolvoreado con queso parmesano

650.00

Risotto de Camarones

Arroz arborio con una mezcla de camarones en su caldo, vino blanco, mantequilla, aceite de oliva, y gambas espolvoreado con queso parmesano

900.00

Risotto Boeuf Bourguignon

Arroz arborio cocinado con un guiso de carne de res en vino tinto, mantequilla, aceite de oliva, espolvoreado con queso parmesano

700.00



Paella Marinera.

2 personas

Arroz cocinado en fondo de pescado, con un surtido de productos del mar, (calamares, camarones, ostras, mejillones)

950.00

Paella Valenciana.

2 personas

Arroz cocinado en fondo de carne con un surtido de diferentes cortes de carne.

950.00

Ensaladas

Capresa

Rodajas de tomate y mozzarella, con hojas de albahaca, finamente aderezado con salsa pesto

400.00



Venezia

Lechuga romana, tuna de la más alta calidad, croûtons (pan tostado en trozos), queso parmesano aliñada, con fino aderezo del chef.

400.00



César

Lechuga romana, pechuga de pollo troceada, croûtons (pan tostado en trozos), queso parmesano, aliñada con fino aderezo del chef.

500.00



Sopas

Mondongo

Guiso de callos de vaca, finamente cotados en cubos luego de ser higienizados cuidadosamente, junto con diversos ingredientes.

375.00

Sopa de Nervio

Guiso tradicional que se prepara con los nervios y cartílagos de la vaca, puro colágeno.

375.00

Lentejas con Salchichas

Guiso de lentejas con trozos de salchicha artesanal.

350.00

Sopa de Cebolla

Cebolla caramelizada en su caldo, vino blanco y una lonja de pan tostado, gratinada con queso parmesano.

350.00



Fabada Asturiana

Cocido tradicional de la cocina asturiana elaborado de alubias y embutidos diversos.

450.00

Sancocho

Tradicional plato dominicano compuesto de carnes de diferentes tipos, embutidos, víveres y verduras

350.00



Carnes

Churrasco

Fino corte de carne hecha a la parrilla al término de su preferencia

1,100.00

Filete de Res

Fino corte de res, al grill, bañado con crema de hongos o a la pimienta

750.00

Pechuga a la gordonblue

Filete de pechuga de pollo rellena de queso y jamón, empanizada y bañada con salsa blanca, gratinada con queso parmesano

550.00



Filete de Cerdo

Fino corte de cerdo hecha cuidadosamente a la plancha, con crema de hongos o a la pimienta

450.00

Pechuga de pollo

Pechuga a la plancha, con crema de hongos o salsa blanca

450.00

Milanesa

Filete de pollo o res empanizada con finas hierbas, servida con salsa ragú y gratinado de mozzarella

550.00



Pescados

Salmón a la parrilla

Filete de salmón a la plancha aliñado con mantequilla y finas hiervas.

750.00



Camarones

Camarones frescos preparados al ajillo o a la crema

900.00

Acompañamientos

Papas

fritas, salteadas, puré

100.00

Plátanos fritos

100.00

Batata frita

100.00

Puré cepa de apio

150.00

Postres

Tiramisú

Fino bizcocho, con queso mascarpone, bañado en café y espolvoreado con cacao en polvo

350.00

Volcán de chocolate

Bizcocho de chocolate relleno de crema de chocolate bañado con una bola de helado de vainilla y cubierta de chocolate

350.00

Fraïsser

Capas de bizcocho bañadas en almíbar, relleno de fresas y crema.

350.00



Cream Brulee

Dulce y suave crema de leche y huevo flameada.

350.00

Tarta Tartín

Tarta de manzana caramelizadas en mantequilla y azúcar.

350.00



Pie de Limón

Tarta de limón hecha con corteza de masa quebrada, rellena de crema de limón y un esponjoso merengue en la parte superior.

350.00

Novedades

Perdigones de pollo

Bolitas de pechuga de pollo empanizadas.

250.00

Hamburguesa tradicional

Carne angus, aderezada con salsa del chef

300.00



Sándwich de pollo

Pechuga de pollo empanizado aderezada con la salsa del chef.

250.00

Pechulinda de pollo

Finas tiras de pechuga de pollo empanizadas, normal o picantes.

250.00

Hamburguesa bacon cheese

Carne angus, tiras crujientes de bacon, queso derretido.

350.00

Platos del día

Pollo frito
Carne de res
guisada
Filete de Cerdo
guisado
Arroz blanco
Habichuela
guisada
Ensalada verde

300.00

Con Guandules Adicional
75.00



Locrio de arenque

Hecho con filete de arenque deshuesado y huevas.

300.00



Desayunos

Mangu de platano,
cepa de apio, yuca.

Omelette

Huevo frito

Queso frito o a la
plancha

Salami

Huevo a la ranchera

300.00

Croissant

Croissant de Jamon y
queso

Sandwich de Jamòn y
queso

Desde 100.00



Pancake

Aderezado con syrup de
maple.

150.00



Menú de Bebidas



Vinos

Tragos

Jugos

Otros