

# MEDITERRANEO

RESTAURANT

## Decouvert Mediterraneo

*Tres tiempos* Entrada o Plato medio, Plato fuerte y Postre *Three courses* Starter or middle course, main course and dessert USD 80

## Extravaganza Mediterraneo

*Cuatro tiempos* Entrada Plato medio, Plato fuerte y Postre *Four courses* Starter, middle course, main course and dessert USD 95

## Carte Blanche

*Cinco tiempos* Degustación según la inspiración del Chef *Five courses* Gourmet surprise menu from the Chef's inspiration USD 110

## Entradas | Starters

Atun en crudo al balsamico, minestrone fria de verduras, infusion de manzana verde, sorbete de albahaca  
*Raw tuna with balsamic vinegar, cold vegetables minestrone, green apple infusion, basil sorbet*



USD 34

Carpaccio de chillo y carabinero, ensalada de encurtidos, aire de remolacha  
*Raw snapper Carpaccio and carabinero prawn carpaccio, pickles salad, red beet air*



USD 38

Chipirón relleno de camarón de rio y raíz de apio asada, muselin ligera de habichuelas cannellini, alcachofa crujiente, brisa de camomila  
*Baby squid stuffed with river prawns and roasted celery root, light cannellini beans muslin, crunchy artichoke, camomile breeze*



USD 36

Foie gras curado en sal de Bani, confitura de higos, pan brioche, reducción de pato especiada al cardamomo  
*Bani salt cured foie gras, fig jam, brioche bread, spiced cardamom duck reduction*



USD 38

Lomo de ternera "Vitel Tonné" a nuestro estilo, alcaparras, apio fresco  
*Mediterraneo restaurant's style "Vitello Tonnato", capers, fresh celery*



USD 34

## Segundo plato | Middle course

Pichón "del valle de sacramento", peras al vino "Málaga Virgen", emulsión a las 5 especies, reducción al cardamomo, esencia de rosas  
*"Sacramento valley" squab, water pears in "Málaga Virgen" wine, species emulsion, cardamom reduction, rose essence*



USD 30

Caldo de jamon iberico "Pata Negra", vieiras, setas de temporada, coliflor rostizada  
*"Iberian Pata Negra" ham broth, scallops, seasonal mushrooms, roasted cauliflower*



USD 25

Risotto de "radicchio" al vino Amarone, emulsión de queso "Taleggio"  
*"Radicchio" risotto with Amarone wine, "Taleggio" cheese emulsion*



USD 25

Ravioli abierto con crustáceos de la bahía de Samaná, calabacín salteado en crudo, emulsión de romero  
*Open ravioli with Samaná bay crustaceans, sautéed zucchini, rosemary emulsion*



USD 28

Pasta del día salteada con ragú de espárragos, cangrejo criollo, vieiras caramelizadas, crema ligera de burrata  
*Pasta of the day sautéed with asparagus ragú, crab creole, caramelized scallops, light burrata cream cheese*



USD 28

MEDITERRANEO  
RESTAURANT

Mar & Tierra | From the Land & Sea

Pescado del día cocinado a la plancha, servido con brócolini y salsa de puerro  
*Grilled fish of the day, served with broccolini and leek sauce*

USD 35



Filete de lubina al grill, chirivía asada, "Pot-au-feu", hinojo crujiente  
*Grilled fillet of sea bass, roasted parsnip, "Pot-au-feu", crunchy fennel*

USD 35



"Bouillabaisse" de pescado y mariscos de Boca de Yuma, papas, hinojo torneado  
*"Bouillabaisse" of fish and seafood from Boca de Yuma, potatoes, fennel*

USD 35



"Chateaubriand" de Black Angus madurado, acompañado de ensalada de vegetales, humus, tomate confitado  
servido para una o dos personas

*Black Angus matured "Chateaubriand" accompanied by vegetable salad, hummus, confit tomato  
served for one or two guests*

USD 45/90



Lomo de cordero en costra de pistacho, pesto de dátiles, zanahorias bebe  
*Loin of lamb with pistachio crust, dates pesto, baby carrots*

USD 45



Medallón de langosta caramelizado a la melisa, habichuelas Borlotti, aire de hinojo  
*Balm caramelized lobster medallion, Borlotti beans, fennel air*

USD 48



Cochinillo confitado con su piel crujiente, pimienta roja ahumado, papas nuevas, vegetales de temporada  
Servido para mínimo dos personas

*Crispy confit of suckling pig, smoked red pepper, new potatoes, seasonal vegetables  
Served to a minimum of two guests*

USD 95



Podrá disfrutar del cochinillo por 20\$ adicional sobre el precio del menú  
*To enjoy our suckling pig, 20\$ per person will be added to the price menu*

Todos los especiales del día están sujetos a un cargo adicional  
*All specials of the day are subject to an additional charge*



Precios sujetos a 18 % de impuestos y 10% de cargos por servicio  
*Prices are subject to 18% taxes and 10% service charge*

