

Ensaladas | Salads

	USD
Queso Burrata  Con tomates confitados, aceitunas negras y focaccia <i>Burrata Cheese</i> <i>With tomato confit, black olives and focaccia bread</i>	22
Tartar de Atún Rojo En una cama de aguacate y mango marinado en leche de coco y aderezo de wasabi <i>Red Tuna Tartar</i> <i>Bedded in avocado and mango, marinated in coconut milk and wasabi dressing</i>	22
Gazpacho Andaluz  Servido con una brocheta de camarones de Sánchez marinados con aceite de cilantro <i>Andalusian Gazpacho</i> <i>Served with grilled Sanchez prawns skewer seasoned with coriander flavored olive oil</i>	20
Ensalada Nicoise Con atún fresco a la plancha, olivas negras, anchoas, vainitas verdes y huevo duro de codorniz <i>Nicoise Salad</i> <i>With fresh grilled tuna, black olives, anchovies, green beans and boiled quail eggs</i>	24
Ensalada de Camarones  Del río del Cibao con crujiente de hinojo servido con vinagreta de cilantro y mango <i>River Prawns Salad</i> <i>With crispy fennel served with coriander and mango vinaigrette</i>	26
Ensalada de Quinoa  Con camarones salteados, queso feta desmenuzado y aderezo de pesto <i>Quinoa Salad</i> <i>With sautéed prawns, crumbled feta cheese and pesto sauce</i>	24
Ensalada Cesar  Con Parmigiano Reggiano en lascas y crotones con camarones US \$20 / con pechuga de pollo US \$18 <i>Caesar salad</i> <i>With shaved "Parmigiano Reggiano" and croutons with sautéed shrimps US \$20 / with chicken breast US \$18</i>	16
Pulpo al Grill Con papas asadas, perejil frito y salsa Romesco <i>Grilled Octopus</i> <i>With roasted potatoes, fried parsley and Romesco sauce</i>	22
Ceviche de Camarones Sánchez  Con cebollas crujientes y salsa Mediterránea <i>Sanchez Prawns Ceviche</i> <i>With crispy onions and Mediterranean sauce</i>	26

Pastas y Risotto | Pastas and Risotto

	USD
Spaghetti Vongole  Almejas frescas ,ajo y vino blanco <i>Spaghetti Vongole</i> <i>With fresh clams, garlic and white wine</i>	28
Gnocchi Burratina  Con queso burrata, albahaca y salsa de tomate <i>Gnocchi Burratina</i> <i>With burrata cheese, basil and tomato sauce</i>	22
Lingüini Buey del Mar  Con ajo y vino blanco <i>Crab Linguini</i> <i>With garlic and white wine</i>	28
Lingüini "La Palapa"   Con camarones Sánchez y nuestra salsa especial del Chef <i>Linguini "La Palapa"</i> <i>With Sánchez prawns and Chef's special sauce</i>	26
Risotto Mare Con selección de mariscos <i>Risotto Mare</i> <i>With variety of seafood</i>	32
Risotto con Alcachofas rostizadas Queso de cabra y reducción de vino tinto de la Bahía de Ocoa <i>Risotto with roasted artichokes</i> <i>Goat cheese and Ocoa Bay red wine sauce</i>	28
Guazzetto de Mariscos  Con reducción de tomates <i>Seafood Guazzetto</i> <i>Seafood stew with tomato reduction</i>	28
Pasta "Nerano"  Con calabacín y queso parmesano <i>Pasta chef's selection "Nerano"</i> <i>With zucchini and parmesan cheese</i>	24
Paella de Mariscos  (Mínimo 2 personas) <i>Seafood Paella</i> <i>(Minimum for 2 persons)</i>	35/pp

Carnes | Meats

	USD
Tenderloin de Black Angus * (8 Oz) /) servido con vegetales de Constanza salteados, salsa de chimichurri <i>Black Angus tenderloin</i> (8 Oz) served with sautéed Constanza vegetables, chimichurri sauce*	38
Churrasco de Black Angus (10 Oz) Servido con papines, tocineta y cebolla salteada <i>Black angus skirt steak</i> (10 Oz) Served with baby potatoes, bacon and sautéed onions	38
Pollo bebé Horneado al limón, acompañado con puré de papa <i>Roasted baby chicken</i> With lemon served with mashed potatoes	28
T-Bone * A la parrilla, servido para dos personas <i>T-Bone</i> Steak cooked on the charcoal grill, Served for two persons*	100

Dominican Delights

	USD
Mofongo de plátano Con pescado y salsa criolla Plantain mofongo <i>With fish and creole sauce</i>	24
Arroz con habichuelas y carne guisada <i>Dominican rice with beans and stewed meat</i>	24
Pescado a la Boca Chica Pregunte por el pescado a la Boca Chica acompañado de tostones y una rica ensalada de aguacate Boca Chica fish <i>Ask for the Boca Chica fish with fried plantain and a delicious avocado salad</i>	48/90

Pescado | Fish

	USD
Pescado del día Con verduras de Constanza y emulsión de limón <i>Catch of the day</i> <i>With Constanza vegetables and lemon emulsion</i>	36
Pescado al Cartoccio Con papas, tomates frescos, aceitunas negras y alcaparras <i>Fish "Cartoccio"</i> <i>With fresh tomatoes, potatoes, black olives and capers</i>	36
Parrillada de Mariscos  *(Para 2 personas) Camarones Sánchez, pulpo, calamares, pescado del día, <i>Grilled Seafood Platter</i> (For 2 persons) <i>Sanchez prawns, octopus, calamari, catch of the day,</i>	90
Fajitas de camarones  Servidos con guacamole, pico de gallo y lechuga <i>Prawn fajitas</i> <i>Served with guacamole, pico de gallo and lettuce</i>	32
Parrillada de mariscos y pescado (para 2 personas) Langosta, camarones de granja, camarones de Sánchez, pulpo y pescado del día <i>Grilled fish and seafood (for 2 persons)</i> <i>Lobster, organic farmed prawns, Sanchez prawns, octopus and catch of the day</i>	US \$90
Langostinos a la parrilla con su elección de guarnición <i>Baby lobster grilled with your choice of garnish</i>	US \$48
Langosta local cocinada al grill o a la Catalana <i>Caribbean lobster grilled or Catalana style</i>	US \$48

Platos no incluidos en los planes halfboard y fullboard

Items not included in the halfboard and fullboard meal plans

Hamburgers and finger food

	USD
Hamburguesa Black Angus Con su selección de: Queso cheddar, tocineta crujiente, guacamole Black angus burger <i>With your choice of:</i> <i>Cheddar cheese, crispy bacon, guacamole</i>	20
Wrap de pechuga de pollo Con tomate, lechuga, queso cheddar, tocineta y aguacate <i>Chicken breast wrap</i> <i>With tomato, lettuce, cheddar cheese, bacon and avocado</i>	16
Las hamburguesas son servidas con su selección de papas fritas o ensalada. <i>Hamburgers are served with your choice of french fries or salad.</i>	

Calamares fritos  Con salsa de tomate picante <i>Deep fried calamari</i> <i>With spicy tomato sauce</i>	16
Camarones y vegetales  Tempura con mayonesa de chinola <i>Prawns and vegetables</i> <i>Tempura with passion fruit mayonnaise</i>	20
Chips de plátano  Con guacamole <i>Plantain chips</i> <i>With guacamole</i>	12
Anchoas fritas Con menta y ralladura de lima, salsa arrabiata <i>Fried anchovies</i> <i>With mint and lime zest, arrabiata sauce</i>	14

La Palapa Raw Bar

	USD
Nigiri (3 units) Atún rojo <i>Red tuna</i> Atún picante <i>Spicy tuna</i>  Salmon <i>Salmon</i>	12
Palapa Roll Wacame, camarones de granja y semillas de sésamo <i>Wacame, organic farmed prawns and sesame seeds</i>	18
Special Roll Atún rojo, centollo y salsa unagui (sin arroz) Red tuna, king crab and unagui sauce (no rice)	18
King Crab Roll  Centollo, tempura de camarones y aguacate <i>King crab, prawn tempura and avocado</i>	18
Tuna Roll Atún, aguacate y togarashi <i>Red tuna, avocado and togarashi</i>	18
Veggie Roll  Cebollas fritas, aguacate y salsa unagi <i>Fried onions, avocado and unagi sauce</i>	16
 Picante Spicy	
 Vegetariano Vegetarian	
 Mariscos Seafood	