

Rincón Dominicano / Dominican Corner

Entradas / Appetizers


Ceviche Dominicano / Dominican ceviche 10.00 \$

Crema de habichuelas negras, con arroz blanco, cebolla y aguacate  
Black bean soup garnished with white rice, onion & avocado 9.00 \$

Sancocho con arroz blanco / Dominican stew with white rice 12.00 \$

Plato Principal / Main Course

Asopao de camarones / Shrimp and rice stew 25.00 \$

Camarones salteados al coco con moro de guandules 
Shrimp sautéed in coconut sauce with pigeon peas rice 25.00 \$

Gallinita entera en sazón Dominicano
Whole Cornish hen with Dominican seasoning 40.00 \$

Chivo de nuestra Fundación Ecológica con tubérculos glaseados 
Goat from our Ecological Foundation with glazed tubers 25.00 \$

Guarniciones / Side orders

Fritos verdes / arroz blanco / yuca frita / ensalada verde 
Fried green plantains / white rice / fried yuca/ green salad 5.00 \$

Aperitivos / Appetizers




Punta Cana Ceviche. Mero marinado en zumo de limón y aceite de oliva con pimientos y cebollas
Marinated grouper in lime juice & olive oil with bell peppers and onions **10.00 \$**


Carpaccio Black Angus con vinagreta de mostaza, hojas de rúcula de nuestro jardín ecológico
Black Angus carpaccio with mustard vinaigrette, garnished with arugula from our ecological garden **15.00 \$**

Carpaccio de atún rojo con vinagreta de chinola, aguacate, lechuga y virutas de coco frito 
Red tuna carpaccio with passion fruit vinaigrette, avocado & grated fried coconut **15.00 \$**

Vegetales salteados acompañados de una ligera crema de queso de cabra  
Sautéed vegetables served with light goat cheese cream **14.00 \$**

Tartar de atún con aguacate / Tuna tartare with avocado  
Atún rojo del Pacífico con una delicada mayonesa asiática / Pacific tuna with a delicate asian mayonaise **15.00 \$**

Berenjena parmesana al estilo caribeño / Parmesan eggplant caribbean style   
Berenjena, plátano maduro y queso mozzarella con salsa aurora
Eggplant, sweet plantain & mozzarella cheese with aurora sauce **15.00 \$**





Chicharrón de pulpo con tallarines de calamar, papas y all i oli picante 
Crispy octopus with calamari noddles, potatoes & spicy all i oli **20.00 \$**


 **PICANTE / SPICY**  **NUECES / NUTS**  **VEGETARIANO / VEGETARIAN**  **LACTOSA / LACTOSE**  **GLUTEN / GLUTEN**

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order

Sopas / Soups

Crema de auyama con jamón Serrano crujiente 
Roasted creamy squash soup with crispy Serrano ham **12.00 \$**

Salmorejo Caprese / Caprese Salmorejo    
Mini mozzarellas, tomates cherries asados, tosta de pesto, polvo de aceituna de Aragón y
sopa fría de tomate andaluza
Mini mozzarellas, roasted cherry tomatoes, pesto toast, olive powder & cold andalusian tomato soup **15.00 \$**

Crema de hongos y salteado de setas 
Cream of mushrooms garnished with sautéed wild mushrooms **18.00 \$**

Pastas

Nuestras pastas disponibles / Available Pastas: 
Spaghetti, Penne & Linguini **19.00 \$**

Salsas / Sauces :

Tomate fresco y albahaca/ Fresh tomatoes and basil 

Al pesto  

All `arrabbiatta  

Aglío oglio e peperoncino  

Camarones / Shrimp **28.00 \$**

Linguini frutti di mare / Linguini with seafood **30.00 \$** 

Risotto de chipirón, cebolla caramelizada, fino amontillado y algas marinadas  
Baby squid risotto, caramelized onion, sherry & marinated seaweed **22.00 \$**

 **PICANTE / SPICY**  **NUECES / NUTS**  **VEGETARIANO / VEGETARIAN**  **LACTOSA / LACTOSE**  **GLUTEN / GLUTEN**

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order

La Yola

PUNTACANA RESORT & CLUB



TORTUGA BAY®
PUNTACANA RESORT & CLUB



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD




Four Diamond
Award

Platos de Mar / From the Sea

Pregunte a su camarero por la pesca del día / Ask your waiter for the catch of the day

Chillo, puré de zanahoria, remolacha y vegetales 
Red snapper with carrot purée, beetroot and vegetables **35.00 \$**


Tataki de atún marinado en costra de sésamo con puré de coliflor, esferas de soja cítrica y ensalada de apio 
Tuna tataki marinated in sesame crust with cauliflower purée, citrus soy spheres and celery salad **35.00 \$**


Suquet de salmón / Salmon stew  
Salmón fresco cocido ligeramente en salsa marinera Catalana
Fresh salmon lightly cooked in marinara Catalan sauce **30.00 \$**

Cazuela de mariscos Caribeña / Caribbean seafood stew **30.00 \$**


Langosta Caribeña horneada o parrilla / Baked or Grilled Caribbean Lobster **35.00 \$ / LB**


Carnes / Meats


Gallinita a la Catalana con cebolla, hongos, piñones y pasas con un delicado toque de curry 
Free range roasted Cornish Hen with onions, mushrooms, pine nuts and raisins with a delicate touch of curry **40.00 \$**

Filete de Black Angus con papas asadas y salsa de hongos 8 oz / 12 oz 
Black Angus tenderloin with roasted potatoes and mushroom sauce **40.00 \$ / 50.00 \$**

Hamburguesa Wagyu con tomate y cebolla
Wagyu hamburger with tomatoes & onions **30.00 \$**

Churrasco de res con puré de yuca y mojo rojo 10 oz 
Black Angus skirt steak with yuca purée and red mojo sauce **30.00 \$**



Jarrete de cordero glaseado con puré de col y espinaca, chalotas, remolacha y toques de ajo asado 
Glazed lamb shank with cabbage and spinach purée, shallots, beet and roasted garlic touches **40.00 \$**

Cochinillo cocido a baja temperatura, puré de auyama y piña asada 
Suckling pig cooked at low temperature, pumpkin purée and roasted pineapple **35.00 \$**

 **PICANTE / SPICY**  **NUECES / NUTS**  **VEGETARIANO / VEGETARIAN**  **LACTOSA / LACTOSE**  **GLUTEN / GLUTEN**





Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order

Ensaladas / Salads

Ensalada de rúcula*: naranja, láminas de manzana, tomate cherry y nueces  
Arugula salad with oranges, apple slices, cherry tomatoes and walnuts **14.00 \$**

Ensalada Caprese   
Caprese salad **15.00 \$**

Ensalada César / Caesar salad  
Con pollo o camarones / with chicken or shrimp **15.00 \$ / 18.00 \$**

Ensalada de espinacas tiernas, aceituna Kalamata, tomates rostizados, queso feta marinado y cebolla crujiente    
Soft spinach salad, Kalamata olives, roasted tomatoes, feta cheese & crunchy onion **16.00 \$**

*Rúcula de nuestro jardín Ecológico/ Arugula from our Ecological Garden

Menú de Niños / Kids Menu

Pasta con salsa de tomates frescos / Pasta with fresh tomatoes sauce **10.00 \$**  

Deditos de pollo / Chicken fingers **10.00 \$** 

Calamares fritos con salsa tártara / Fried calamares with tartar sauce **10.00 \$** 

Filete de res Black Angus 6 oz/ Black Angus Tenderloin 6oz **22.00 \$**

Pescado a la plancha con papas fritas/ Pan fried fish filet with french fries **18.00 \$**

 **PICANTE / SPICY**  **NUECES / NUTS**  **VEGETARIANO / VEGETARIAN**  **LACTOSA / LACTOSE**  **GLUTEN / GLUTEN**

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order

Guarniciones / Side orders

Puré de Yuca / Yucca purée  

Puré de papa / Mashed Potato  

Yuca frita / Fried Yucca chips 

Pak choi salteado con ajo y pasas / Sauteéd Pak Choi with garlic and raisins 

Ensalada verde ecológica / Ecological green salad 

Arroz blanco / White rice 

Papa fritas / French fries 

Por guarnición / Each side orders **5.00 \$**

 **PICANTE / SPICY**  **NUECES / NUTS**  **VEGETARIANO / VEGETARIAN**  **LACTOSA / LACTOSE**  **GLUTEN / GLUTEN**

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order