

Entradas / Appetizers

Ajo blanco con tartar de atún / White garlic soup with tuna tartare 25.00 \$ N

Jamón ibérico acompañado de pan con tomate / Iberian “acorn fed” ham w/ bread & tomato 40.00 \$

Foie gras micuit, maíz trufado, oporto y manzana / Foie gras micuit, truffled corn, oporto & apple 34.00 \$ N

Finas láminas de salmón marinado, cítricos, semillas, yogurt y hierbas aromáticas N
Thin slices of marinated salmon, citrus, seeds, yogurth & aromatic herbs 32.00 \$

Un clásico del mar y la tierra – Vitello Tonnato / An all time surf and turf classic - Vitello Tonnato 26.00 \$

Vieiras del Atlántico Norte, remolacha, ajo negro y coliflor
Scallops from the North Atlantic, beets, black garlic & cauliflower 30.00 \$

Sopas y cremas / Soups & Cream

Sopa de papa ahumada, ibéricos en texturas, queso Tomme y toques trufados
Smoked potato soup, iberian in textures, Tomme cheese & truffled touches 25.00 \$

Gazpacho de mango con tataki de salmón, nori y aire de piña
Mango gazpacho w/ salmon tataki, nori & pineapple froth 24.00 \$

S Picante/Spicy N Nueces/Nuts V Vegetariano/Vegetarian

Bamboo

PUNTACANA RESORT & CLUB

Ensaladas / Salads

Ensalada con queso de cabra, piñones, vinagreta de miel y reducción de "Pedro Ximenez" V N

Salad with goat cheese, pine nuts, honey vinaigrette & Pedro Ximenez reduction **20.00 \$**

Ensalada de quínoa: con queso de cabra, zanahorias orgánicas, vinagreta de Módena y naranja V

Quinoa salad w/goat cheese, organic carrot, orange balsamic vinaigrette **15.00 \$**

Pastas y Risotto

Pregunte a su servidor por la pastas disponibles / Ask your server about the pastas disponibles **18.00 \$**

Raviolis de hongos con jugo de champiñón y salvia / Mushroom's ravioli w/ sage & mushroom juice **25.00 \$** V

Linguini con frutos del mar / Linguini frutti di mare **28.00 \$**

Risotto de calabaza con texturas de jamón ibérico y aire de parmesano

Pumpkin risotto with Iberian ham in different textures and parmesan froth **24.00 \$**

Risotto de limón, cigala, anisados y aire de limoncillo

Lemon risotto, scottish langoustine, anises, & lemon grass froth **28.00 \$**

S Picante/Spicy N Nueces/Nuts V Vegetariano/Vegetarian

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



TORTUGA BAY®
PUNTACANA RESORT & CLUB

Bamboo

PUNTACANA RESORT & CLUB

Pescados / Fish

Dorado Royal con reducción de remolacha, falso cous cous, ensalada de nabo daikon, espárrago y cilantro
con puré de yautía y crema de tocineta

Dorade Royale with beet reduction, fake cous cous, daikon, asparagus & coriander
with mashed yautía & bacon cream **40.00 \$**

Lubina Mediterránea con guisantes, jugo de vaina cruda, aceitunas Kalamata y rocas de pan
Mediterranean sea bass with peas, raw green bean juice, Kalamata olives & bread rocks **35.00 \$**

Chillo asado sobre falso risotto de yuca, esferas de cilantro, cremoso de aguacate y tubérculos olvidados
Roasted red snapper with fake yucca risotto, coriander spheres, creamy avocado & forgotten tubers **36.00 \$**

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

Carnes / Meat

Solomillo Black Angus con guiso de edamame japonés, puré de boniato y coles de Bruselas
Black Angus tenderloin with Japanese edamame stew, sweet potato and Brussel sprouts 8 oz **50.00 \$**

Costillas de cordero, patatas y cebolla crujiente láminas de ibéricos, puntos de aceite de albahaca y salsa de mostaza
Lamb rack, potatoes & crispy onions, iberian ham, basil oil & mustard sauce **50.00 \$**

Ribeye Angus Prime Cab asado con hueso, hongos a la cazuela y papas chips ***PARA DOS PERSONAS**
Roasted Ribeye Angus Prime Cab with bone, steamed mushrooms & chips potatoes **90.00 \$* PER TWO PERSONS**

Pollito de corral estilo oriental con vegetales al sésamo
Cornish hen oriental style with sesame vegetables **40.00 \$**

***Cochinillo entero horneado / Baked suckling pig 240.00 \$**

***Ordenar con 24 horas de anticipación / 24 hrs notice to order**

S Picante/Spicy **N** Nueces/Nuts **V** Vegetariano/Vegetarian

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



TORTUGA BAY®
PUNTACANA RESORT & CLUB

Bamboo

PUNTACANA RESORT & CLUB

MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENU

Ajo blanco con tartar de atún / White garlic soup with tuna tartare N

Risotto de calabaza con texturas de jamón ibérico y aire de parmesano
Pumpkin risotto with Iberian ham in different textures and parmesan froth

Chillo asado sobre falso risotto de yuca, esferas de cilantro, cremoso de aguacate y tubérculos olvidados
Roasted red snapper with fake yucca risotto, coriander spheres, creamy avocado & forgotten tuber

Solomillo Black Angus con guiso de edamame japonés, puré de boniato y coles de Bruselas
Black Angus tenderloin with Japanese edamame stew, sweet potato and Brussel sprouts

Bizcocho húmedo de almendra, toques de mango, yogurt en texturas y sorbete de cacao Dominicano N
Almond wet cake, mango touches, yogurt in different textures & Dominican cocoa sorbet

85.00 \$ p/p

Gazpacho de mango con tataki de salmón, nori y aire de piña / Mango gazpacho w/ salmon tataki & pineapple froth

Foie gras micuit, maíz trufado, oporto y manzana / Foie gras micuit, truffled corn, oporto & apple

Sopa de papa ahumada, ibéricos en texturas, queso Tomme y toques trufados
Smoked potato soup, iberian in textures, Tomme cheese & truffled touches

Ravioli de hongos con jugo de champiñón y salvia / Mushroom's ravioli w/ sage & mushroom juice V

Lubina Mediterránea con guisantes, jugo de vaina cruda, aceitunas Kalamata y rocas de pan
Mediterranean sea bass with peas, raw green bean juice, Kalamata olives & bread rocks

Solomillo Black Angus con guiso de edamame japonés, puré de boniato y coles de Bruselas
Black Angus tenderloin with Japanese edamame stew, sweet potato and Brussel sprouts

Canelón de minestrone cítrica con helado de coco, ron y jugo translúcido de piña N
Citrus minestrone cannelloni, with coconut ice cream, rum & translucent pineapple juice

110.00 \$ p/p

S Picante/Spicy N Nueces/Nuts V Vegetariano/Vegetarian



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



TORTUGA BAY®
PUNTACANA RESORT & CLUB