



Somos un concepto único, versátil e innovador.
Nos caracteriza nuestra coctelería provocadora y excepcional
así como nuestra interesante gastronomía la cual conjuga una
variedad de sabores exquisitos creados para satisfacer todo paladar.

En Marinita estarás siempre rodeado de buenas vibras que te permitirán
disfrutar cada minuto que estés con nosotros.

 @lamarinitard



Arroz Wao

Exquisito plato a base de arroz, con plátano maduro, guisantes y puerro, decorado con huevo pochado.
(Puedes elegir para colocarle pollo, chicharrón)

Si eres más cool elige ambos

Pescado a la Boca Chica

(con tostones)

Filete de Cerdo a la Pimienta

(con Vegetales al Grill, Puré de Yuca,
Tostones o Yuca Frita)

Filete de Pechuga en Salsa de Hongos

(guarnición disponible)

Mofongo de Yuca o Plátano

(de Carnita, Chicharrón o Longaniza)

Fajitas de Res / Pollo

Lasaña

(pollo, res o pork)

Pizza

(margarita, pepperoni o chicharrón)

RD\$600.00

(Plato Fuerte + Jugo o Refresco)

Disponible de Lunes a Viernes de 12:00 PM a 3:00 PM
(no aplica fines de semana)

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN TODOS LOS IMPUESTOS
¡PREGUNTA POR LAS SUGERENCIAS DEL DÍA Y OPCIONES FUERA DE MENÚ!

HAPPY HOUR

WHISKY MINT SOUR

WHISKY 12 AÑOS, CHINOLA Y MENTA
RD\$400

EL MARINO XV

WHISKY 15 AÑOS, SIROPE DE ESPECIAS PRODUCIDO EN LA MARINITA
RD\$440

PORTO BONITO

WHISKY 12 AÑOS, APEROL Y PROSECCO
RD\$430

ALONDRA

WHISKY 15 AÑOS, SOUR DE ROMERO Y MIEL
RD\$450

BEEFEATER LONDON

GIN TONIC

BEEFEATER LONDON DRY, AGUA TÓNICA, RODAJAS DE LIMÓN Y NARANJA
RD\$340

PINK TONIC

BEEFEATER PINK, AGUA TÓNICA, RODAJAS DE FRESAS
RD\$375

ADN

GINEBRA BEEFEATER, SOUR DE MANZANA Y ESPUMANTE JP CHENET ICE
RD\$400

DUENDE CARIBEÑO

WHISKY, CACAO, GUAYABA Y BITTER DE ESPECIAS
RD\$475

MR. JAMES

WHISKY, MARTINI ROSSO, CHINOLA, SOUR MIX, BITTER DE ESPECIAS Y CRANBERRY
RD\$415

JAMES'S SPECIAL

WHISKY, CARAMBOLA, LIMÓN, APEROL Y FLOR DE JAMAICA
RD\$415

CARIBBEAN FRUITS

WHISKY, MIEL, TAMARILLO, TOPPING DE MORAS Y FRESAS FRESCAS
RD\$415

PUNTA CANA CLUB EL RON DEL PARAISO

MOJITOS

LIMÓN, FRESA, CHINOLA, PIÑA, UVA, TAMARINDO, COCO, JENGIBRE, MANDARINA O SANDÍA
RD\$350

JACK ROSES

JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE, FLOR DE JAMAICA Y CHINOLA
RD\$465

ALMOND HONEY

JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY, SIROPE DE ALMENDRAS Y CAVA
RD\$465

JACK MANSION

JACK DANIEL'S OLD NO. 7, MARTINI BLANCO Y TORONJA
RD\$495

JACKARITA

JACK DANIEL'S OLD NO. 7, MEZCLADO CON BALANCES CÍTRICOS Y DULCES QUE HACEN SIMPLEMENTE UNA MEZCLA ESPECTACULAR
RD\$495

I LOVE JACK

JACK DANIEL'S OLD NO. 7, SOUR DE MANZANA Y CAVA
RD\$475

JACK MAID

AL CLÁSICO KENTUKY MAID LE DAMOS UN PEQUEÑO GIRO PARA ELABORARLO CON JACK DANIEL'S OLD NO. 7
RD\$475



MARGARITAS

LIMÓN, CHINOLA O COCO
RD\$450

Todos días de 12:00 PM a 8:00 PM

NEW DAWN

Ron Muy Viejo Puntacana, sirope de liches, sour de limón, bitter de especias y perfumado con una espuma de huevo
RD\$480

GINGERIT

Ginebra Beefeater, aperol, sirope de pomelo, reducción de jengibre y sour de limón
RD\$520

BIG BANG

Whisky 13 años, sirope de liches, sour de limón y mermelada de arandanos
RD\$750

CITY VIBE

Whisky 12 años, martini blanco, sour de piña, sour de limón y zumo de mora
RD\$550

COCO CARIBE

Vodka Premium, sirope de coco, jengibre y canela. Aromatizado con Especias
RD\$380

BRAMBLE

(Coctel Internacional)

Ginebra Beefeater, licor de cassis y un toque cítrico
RD\$395

APPLE MARTINI

(Coctel Internacional)

Martini, Vodka Premium, licor de naranja y sour de manzana
RD\$395

LIMONADA COCO

Ron Puntacana blanco, sour de limón y sirup coco
RD\$360

SANGRÍAS ARTESANALES

Tinta, blanca, fresa, jengibre, mango o chinola
RD\$400

BURLESQUE

Vodka Premium, mix de mandarina y sirope de fresa
RD\$360

MENÚ BAR

COCTELES DE LA CASA

SCARLET BREEZE

Ron Devil's Touch, mermelada de fresa, zumo de limón, sirope simple y aranciatta rossa
RD\$490

GINGER SOUL

Ron Devil's Touch, sour de limón, sirope de jengibre, sirope simple, aceitunas y mango deshidratado.
RD\$490

CRIMSON SUNSET

Ron Devil's Touch, vermut rosso, zumo de limón, sirope de piña y mermelada de guayaba.
RD\$490

PINK RUBY

Ron Devil's Touch, sirope de pomelo, mermelada de fresa y zumo de limón.
RD\$490

GOLDEN AROMA

Ron Devil's Touch, sour de limón, sirope simple, sirope de piña. Saborizado y decorado con romero
RD\$490

PROA

Vodka Premium, tequila Jimador y tamarindo
RD\$360

LA VUELTA

Vodka Premium, chinola, sour mix de toronja y un toque sorpresa
RD\$375

KAKITO

Vodka Premium, fresas frescas y licor de cassis
RD\$395

EL SANTO PECADO

Vodka Premium, sour de toronja, blueberries
RD\$550

ÉXTASIS

Vodka Premium, puré de melocotón, infusión de jengibre y miel, con un toque de cava
RD\$560

ECLIPSE

Vodka Premium, licor de naranja, cerveza 1906 Black y sour mix
RD\$425

CAÑAVERAL

Ron Muy Viejo Puntacana, coco, licor de guavaberry y jugo de caña
RD\$340

GIN-APPLE

Ginebra Beefeater, sour apple, licor de almendras, piña y jengibre
RD\$380

PANCHO MEX

Ginebra Beefeater, tequila Jimador, sirope de naranja, sour de chinola y flor de jamaica
RD\$450

PERFECT VODKA MARTINI

Vodka Premium, Lillet blanco y sour mix de naranja
RD\$400

LA VELA

Ginebra Beefeater, ron PuntaCana muy viejo, martini blanco, zumo de toronja y naranja
RD\$395

CABO

Jack Daniel's Tennessee Fire, chinola, toque de picante, zumo de limón y soda azucarada
RD\$450

MÁSTIL

Vodka Premium, martini rosso, ron PuntaCana blanco, sirope de uvas negras, zumo de limón y sirope de piña
RD\$390

AMURA

Ginebra Beefeater, ron añejo, sirope de naranja y bitter de especias. Aromatizado con cítricos
RD\$450

ALTA PALMERA

Ron Muy Viejo Puntacana, licor de naranja, zanahoria y miel, con el toque tropical de la naranja
RD\$370

PHILADELPHIA SKY

Ron blanco Puntacana, fresas maceradas, limón y tequila Jimador
RD\$425

WHISKY

THE GLENLIVET 12 AÑOS	RD\$650
THE GLENLIVET FOUNDER'S	RD\$600
THE GLENLIVET 15 AÑOS	RD\$1,050
CHIVAS 12 AÑOS	RD\$400
CHIVAS 13 AÑOS	RD\$450
CHIVAS 15 AÑOS	RD\$740
CHIVAS 18 AÑOS	RD\$1,050
BALLANTINE'S 12 AÑOS	RD\$440
BALLANTINE'S FINEST	RD\$365
JAMESON	RD\$320
JACK DANIEL'S OLD No. 7	RD\$395
JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE	RD\$395
JACK DANIEL'S HONEY	RD\$395
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	RD\$475
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	RD\$720
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE	RD\$1,050
OLD PARR 12 AÑOS	RD\$475
MONKEY SHOULDER	RD\$525
BUCHANAN'S 12 AÑOS	RD\$500
BUCHANAN'S MASTER	RD\$450

RON

PUNTACANA XOX	RD\$515
PUNTACANA TESORO	RD\$400
PUNTACANA ESPLÉNDIDO	RD\$320
PUNTACANA BLACK RUM	RD\$320
PUNTACANA RON MUY VIEJO	RD\$220
PUNTACANA RON VIEJO	RD\$210
PUNTACANA SILVER DRY	RD\$200
RON ABUELO 12 AÑOS	RD\$320

VODKA

TITO'S HANDMADE VODKA	RD\$315
STOLICHNAYA	RD\$280
GREY GOOSE	RD\$350
ABSOLUT	RD\$375
RUSKOV	RD\$375

GINEBRA

BEEFEATER PINK GIN	RD\$350
BEEFEATER GIN	RD\$340
BEEFEATER ORANGE	RD\$360
BROCKMANS	RD\$395
BOMBAY	RD\$365
HENDRICK'S	RD\$500
TANQUERAY	RD\$375

TEQUILA

TEQUILA ALTOS	RD\$410
JIMADOR REPOSADO	RD\$315
JIMADOR SILVER	RD\$315
DON JULIO REPOSADO	RD\$680
HERRADURA REPOSADO	RD\$680
PATRÓN REPOSADO	RD\$540
PATRÓN SILVER	RD\$530

LICORES Y DIGESTIVOS

AMARETTO	RD\$290
APEROL	RD\$290
CAMPARI	RD\$290
COINTREAU	RD\$290
FERNET-BRANCA	RD\$290
FERNET-BRANCA MENTA	RD\$290
AMARO VERNA	RD\$290
FRANGELICO	RD\$290
LICOR 43	RD\$290
MIDORI	RD\$290
SAMBUCA	RD\$290
KALUA	RD\$290
GRAND MARNIER	RD\$380

CERVEZA

MAHOU / MAHOU MAESTRA
1906 RESERVA
1906 BLACK
1906 VINTAGE
1906 PELIROJA
ESTRELLA DE GALICIA
PAULANER
DESPERADOS
DUVEL

VINO POR COPA

PRIMAL ROOTS RED BLEND	RD\$300
TINTO	RD\$285
BLANCO	RD\$285
CAVA	RD\$250

VINO TINTO

PRIMAL ROOTS RED BLEND	RD\$1,680
APOTHIC RED BLEND	RD\$2,520
APOTHIC CABERNET SAUVIGNON	RD\$2,520
CALVET AETOS MERLOT CABERNET SYRAH	RD\$1,830
CALVET BORDEAUX MERLOT CABERNET	RD\$1,995
DOMAINE DE LA BAUME SYRAH	RD\$2,415
GENTLEMAN'S CAB. SAV.	RD\$2,675
RAMON BILBAO CRIANZA	RD\$2,575
SANTA HELENA CARMENÈRE	RD\$1,520
VIÑA ALBERDI RIOJA	RD\$3,150
DESCARIADOS GRAN MALBEC	RD\$2,850
SCARLET DARK	RD\$1,850

VINO BLANCO

APOTHIC WHITE	RD\$2,870
BAREFOOT PINOT GRIGIO	RD\$1,375
DOMAINE DE LA BAUME VIOGNIER	RD\$2,525
PACO & LOLA No. 12 ALBARIÑO	RD\$1,940
RAMÓN BILBAO ALBARIÑO	RD\$2,540
RAMÓN BILBAO VERDEJO	RD\$2,540
AUREO CHARDONAY	RD\$1,450

VINO ROSADO

CALVET ROSÉ D'ANJOU	RD\$1,840
DOMAINE DE LA BAUME ROSÉ LANGUEDOC	RD\$2,540
BAREFOOT PINK MOSCATO	RD\$1,375

ESPUMANTES

JP. CHENET ICE EDITION ROSÉ	RD\$1,775
JP. CHENET ICE EDITION WHITE	RD\$1,775
MIONETTO PROSECCO	RD\$2,540
JAUME SIERRA CAVA SEMI SECO	RD\$1,890
LUC BELAIRE	

VALERIA'S MIXERS

(Cócteles sin alcohol para paladares curiosos)

Fresa jengibre	
Fresa chinola	
Zanahoria naranja	
Uva negra y naranja agria	
Jengibre, limón y miel	

JUGOS NATURALES

(Pregunta por las opciones disponibles)

CAFÉ Y FRAPPÉ

Expreso	RD\$100
Cortado o americano	RD\$110
Capuchino Italiano o americano	RD\$210
Mocachino Irlandés	RD\$275
Frappé de Baileys	RD\$400
Frappé de caramelo, fresa, chocolate, coco o almendras	RD\$350

1906



MIXÓLOGO RADELKYS ROA

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN TODOS LOS IMPUESTOS
HAPPY HOUR NO APLICA EN EVENTOS ESPECIALES
PREGUNTA POR LAS SUGERENCIAS DEL DÍA Y OPCIONES FUERA DE MENÚ!

ENTRADAS Y TAPAS PARA COMPARTIR

BASTONCINI DI MOZZARELLA

5 bastones de queso mozzarella, empanizados y fritos, servidos con una salsa napolitana
RD\$495

CROQUETAS

(5 unidades)
Pollo o pescado
RD\$525

AROS DE CALAMAR

6 aros de calamar empanizados, acompañados de nuestra salsa tártara
RD\$495

CATIBÍAS

(5 unidades)
Pregunta por las opciones disponibles
RD\$495

TEQUEÑOS

5 tequeños rellenos de queso y acompañados de una salsa de la casa
RD\$450

PAPAS MARINITA

Crujientes papas fritas cubiertas con una salsa mayo-pesto, salchicha italiana, pepperoni y queso parmesano
RD\$525

TARTAR DE ATÚN

Atún fresco rodeado con aguacate y ajonjolí, en una exquisita salsa de la casa, con un perfecto equilibrio entre lo dulce y lo picante
RD\$725

TARTAR DE SALMÓN

Salmón fresco rodeado de aguacate, marinado con una rica vinagreta preparada a base de cebolla, verduras y condimentos secretos de la casa
RD\$780

CEVICHE MARINITA

Ceviche acompañado de vegetales a la vinagreta y un delicioso *topping* crocante de chicharrón
RD\$650

CHICHARRÓN ACEVICHADO

Ceviche de chicharrón horneado acompañado de vegetales y unos deliciosos chips de batata frita
RD\$650

PECHURINAS AL LIMÓN

8 unidades de pechurinas crocantes, marinadas con limón, acompañadas con papas fritas y salsa agridulce
RD\$550

DIP DE LANGOSTA

No disponible en época de veda
RD\$650

DIP DE BERENJENA

Suculento *dip* de berenjena asada acompañado de casabe
RD\$500

NACHOS MARINITA

RES, POLLO O MIXTO
RD\$650

NACHOS PORK

RD\$650

NACHOS CAMARONES

RD\$725

CANASTICAS DE YUCA

5 unidades rellenas de una deliciosa crema a base de pimientos, romero y pollo
RD\$600

CANASTICAS DE PLÁTANO

5 unidades rellenas de pico de gallo, camarones y guacamole
RD\$600

COCTEL DE CAMARONES

Camarones a la plancha bañados en salsa aurora
RD\$575

BACON CHEESE SLIDERS

3 mini hamburguesas de res, tocineta y cebolla caramelizada, con salsa a base de queso cheddar, acompañadas de papas trufadas
RD\$575

TAQUITOS STEAK

3 tacos crocantes rellenos de tiras de churrasco y vegetales al *grill*, con mayonesa de la casa
RD\$650

TAQUITOS PORK

Rellenos de cerdo, adobado con piña y salsa de la casa, pico de gallo y guacamole (5 unidades)
RD\$620

PICADERA MIXTA

Bastones de mozzarella, canasticas de yuca, catibías, mini hamburguesas, pinchos capresa, pechurinas y papas fritas

5pax
RD\$3,500

10pax
RD\$6,500

ENSALADAS

CAPRESA MARINITA

Torre de tomate, queso mozzarella y berenjena asada, bañada con pesto, acompañada con tiras de pechuga de pollo al *grill*
RD\$575

ENSALADA COBB

Puedes elegir entre pollo, churrasco o camarones crujientes, acompañados de lechuga romana, pico de gallo, aguacate, tocineta y trocitos de huevo. Servida con un delicioso aderezo de queso Blue Cheese
RD\$680

BERENJENA PARMESANA

Pastelón de berenjenas, con un rocío de queso parmesano
RD\$550

ARROCES

ARROZ WAO

Exquisito plato a base de arroz, con plátano maduro, guisantes y puerro, decorado con huevo pochado.

POLLO O CHICHARRÓN

RD\$700

MIXTO
RD\$750

CHURRASCO

RD\$800

PAELLA DE CHICHARRON

(2 pax)

RD\$2,300

PAELLA DE MARISCOS

(2 pax)

RD\$2,580

PAELLAS

CHICHARRON

(2 pax)

RD\$2,300

MARISCOS

(2 pax)

RD\$2,580

MOFONGOS

CHICHARRÓN

LONGANIZA

CARNITA

RD\$815

CHURRASCO

RD\$945

CAMARONES

RD\$1,050

MOFONGO MIXTO

RD\$1,210

HAMBURGUESAS

(Acompañados de papas fritas)

FAME

Hamburguesa con queso americano, cebolla caramelizada y salsa de plátano maduro
RD \$675

LA ITALIANA

Hamburguesa con queso mozzarella, pepperoni, rúcula y pastrami de pavo
RD\$700

ROYAL JAMES

Hamburguesa con cebolla caramelizada y queso mozzarella, acompañada de una salsa de chorizo, pimientos y chinola
RD\$700

CHICKEN BURGUER

Hamburguesa de pollo empanizado, lechuga, tomate y queso mozzarella, acompañada de una salsa cítrica
RD\$600

MESSY RIBS BURGUER

Transformamos nuestras tiernas Costillas al Jimador en una exquisita hamburguesa, con tomate y lechuga y coronada con un aro de cebolla empanizada.
RD\$600

QUESADILLAS

Res o pollo

RD\$550

Churrasco

RD\$765

Churrasco y camarones

RD\$815

ELIGE TU PASTA

PENNE RIGATE, LINGUINE O SPAGUETTI

POLLO

RD\$625

CAMARONES

RD\$750

MIXTO

RD\$875

ALFREDO

(Parmesano, mantequilla y crema de leche)

ROJA

(a base de tomate frescos)

AURORA

(nuestra salsa roja perfectamente combinada con la blanca)

ACEITE DE OLIVA

(con tomates cherry y Ajo)

LASAÑA

POLLO

RD\$650

RES

RD\$750

PORK

RD\$675

PIZZAS

MAÍZ

RD\$695

MARGARITA

RD\$675

AJO Y PEREJIL

RD\$750

CHURRASCO

RD\$1,150

PEPPERONI

RD\$750

CHICHARRÓN

RD\$750

CARNÍVORA

Churrasco, tocineta, pepperoni, chorizo, pimientos, cebolla y queso extra
RD\$995

LA BAMBINA

Pizza blanca con ricotta, tomate, tocineta, ajo y miel
RD\$775

PIZZA DE MARISCADA

Calamares frescos, pulpo, camarones y masa de langosta
RD\$1,450

INGREDIENTE ADICIONAL

RD\$200

CARNES Y AVES

CHURRASCO

Jugoso corte premium de 10 oz. al *grill*, acompañado de una salsa chimichurri, tostones o vegetales

RD\$1,520

CHURRASCO DEL BOSS

Exquisita combinación entre un corte premium de 8 oz. y camarones en salsa de queso, acompañado de puré de papas o vegetales al *grill*

RD\$1,970

PICAÑA

Corte de 8 oz. cubierto con una succulenta crema de plátano maduro, acompañado de tostones o puré de yuca

RD\$1,275

FLAP MEAT

Corte de 10 oz. acompañado de un rico mofongo de yuca o puré de papas

RD\$1,525

RIBEYE

Corte de 12 oz. acompañado de puré de yuca o vegetales al *grill*

RD\$1,785

COSTILLAS AL JIMADOR

Tiernas costillas de cerdo reposadas y adobadas con tequila Jimador, nuestra salsa *BBQ* y otros ingredientes

RD\$840

PECHUGA A LA MILANESA

Pechuga empanizada, bañada con una exquisita salsa de queso y acompañada de papas salteadas

RD\$775

PECHUGA A LA PLANCHA

Jugosa pechuga de pollo al *grill*, acompañada de tostones o vegetales al *grill*

RD\$685

PECHUGA EN SALSA DE HONGOS

Jugosa pechuga al *grill*, bañada en una salsa de hongos frescos y acompañada de tostones o puré de yuca

RD\$765

PARRILLADAS

PARRILLADA DE CARNE

Chorizo, churrasco, pechuga, filete de cerdo, alitas y ribeye acompañado de tostones y batata frita

1pax	2pax	4pax
RD\$1,400	RD\$2,700	RD\$5,500

PARRILLADA DOÑA NANI

Bandeja de chicharrón, alitas, longaniza y carnita, acompañados de chips de yuca frita y tostones

2pax	4pax	6pax
RD\$1,750	RD\$3,400	RD\$5,000

PARRILLADA DEL DON

Pescado, camarones, pollo, chorizo y churrasco a la plancha, acompañados de vegetales al *grill*

2pax	4pax	6pax
RD\$2,750	RD\$5,500	RD\$7,990

PARRILLADA DEL MAR

Camarones, pulpo, calamar, salmón, mejillones y crustáceos de temporada. Acompañada de una salsa a base de espumante, maíz, tostones y batata frita

2pax	4pax
RD\$3,200	RD\$6,000

PESCADOS Y MARISCOS

CHILLO

Chillo entero, frito o al vapor, acompañado de tostones o yuca frita

RD\$1,570

CHILLO AL COCO

(precio por libra)

Chillo entero al vapor con salsa de coco y los truquitos de la doña, acompañado de vegetales al *grill* o puré de papas

RD\$1,570

DORADO AL COCO

Dorado al coco en salsa aurora adornado con un típico moro de gandules

RD\$700

DORADO A LA MENIER

Ruedas de Dorado a la menier, acompañado de puré de papas o de yuca

RD\$685

PESCADO A LA BOCA CHICA

Pescado entero frito, servido con tostones o ensalada verde

RD\$840

SALMÓN AL GRILL

Salmón con una salsa de mostaza y acompañado de mofongo de yuca o vegetales al *grill*

RD\$1,465

LANGOSTA A LA PARRILLA

Langosta entera acompañada de puré de yuca, papas o tostones y bañada con una de nuestras tres deliciosas salsas.

(Salsa de quesos, menier o cajún)

RD\$1,490 (1 lib)

MONTADITOS DE LANGOSTINOS

5 montaditos de langostinos frescos sobre una base de casabe crocante y una rica salsa de vino oporto

RD\$1,100

CAMARONES 3 ELEMENTOS

Cama de batata frita al estilo cajún con queso parmesano y camarones en salsa de jengibre y miel

RD\$895

CAMARONES MARINITA

Salteados con vegetales mixtos y envueltos en una salsa asiática

RD\$895

CAMARONES DEL BOSS

Salteados y bañados en una exquisita salsa de queso, acompañados de arroz blanco

RD\$900

PULPO CRUNCH TERIYAKI

Delicioso pulpo empanizado y bañado con una salsa teriyaki. Acompañado de chips de yuca

RD\$1,200

PULPO AL GRILL

Pulpo a la brasa recostado en una cama de pesto-mole y pico de gallo recién elaborado

RD\$1,200

CAZUELA MARINITA

RD\$800

CALDO DE PESCADOS Y MARISCOS

Mixto de pescados, mariscos y vegetales. Acompañado de arroz blanco

RD\$685

GUARNICIONES ADICIONALES

ARROZ

RD\$210

PAPAS SALTEADAS

RD\$265

AGUACATE

RD\$210

TOSTONES

RD\$210

BATATA FRITA

RD\$210

CHIPS DE YUCA FRITA

RD\$210

PAPAS FRITAS

RD\$210

VEGETALES AL GRILL

RD\$210

ENSALADA VERDE

RD\$210

PURÉS

Papa y yuca

RD\$265

MOFONGO DE YUCA

RD\$285

SALSAS ADICIONALES

RD\$160

POSTRES

Pregunta por las opciones disponibles

Celebra con nosotros

Paquete Estándar (RD\$750.00 p/p)

3 bebidas a elegir entre:

Agua
Refrescos
Jugos Naturales
Piña Colada
Fruit Punch
Ron Puntacana Viejo



Picadera
Bastones de Mozzarella
Croquetas de Pollo
Canasticas de Yuca
(rellenas de pollo)

Paquete Plus (RD\$1,575.00 p/p)

3 bebidas a elegir entre:

Agua
Refrescos
Jugos Naturales
Piña Colada
Fruit Punch
Mojitos
Margaritas
Chivas 12 años
Ron Puntacana Muy Viejo
Cervezas Heineken,
Paderborn, 809 y Desperado



Picadera
Salmon Sticks
Pinchos de pollo,
pimiento y zanahorias
caramelizadas
Canasticas de Plátano
(rellenas de res)

** Precios por persona (impuestos incluidos).
Aplica previa reserva, de 10 pax en adelante*

*** No aplica durante eventos especiales o música en vivo*

Paquete Premium (RD\$1,995.00 p/p)

3 bebidas a elegir entre:

Agua
Refrescos
Jugos Naturales
Piña Colada
Fruit Punch
Mojitos
Margaritas
Sangrías
Chivas 12 años
Glenlivet 12 años
Ron Puntacana Black Rum
Cervezas Heineken,
Paderborn, 809, Desperado
o Coors Light



Picadera
Pinchos de mozzarella,
pastrami, melón y miel
Croquetas de Pollo
Croquetas de salmón
Mini hamburguesa de
res, queso y tomate

** Precios por persona (impuestos incluidos).
Aplica previa reserva, de 10 pax en adelante*

*** No aplica durante eventos especiales o música en vivo*

Paquete Máximo (RD\$2,650.00 p/p)

3 bebidas a elegir entre:

Agua
Refrescos
Jugos Naturales
Piña Colada
Fruit Punch
Mojitos
Margaritas
Sangrías
Cocteles de la casa
Vodka
Ginebra
Vino (tinto o blanco)
Espumante
Chivas 12 o 15 años
Glenlivet 12 años
Ron Puntacana Espléndido
Cervezas Heineken,
Paderborn, 809, Desperado,
Coors Light o Coors Original



Picadera
Montaditos de casabe,
queso de cabra y camarones
Dip de langosta o
camarones
Catibías de yuca (variadas)
Pinchos de churrasco

** Precios por persona (impuestos incluidos).
Aplica previa reserva, de 10 pax en adelante*

*** No aplica durante eventos especiales o música en vivo*

Paquete Solo Picadera (RD\$6,500.00 (10 Pax))

- Canasticas de yuca
(rellenas de una deliciosa crema con
ingredientes frescos a base de pollo y romero)
- Catibías variadas
- Mini hamburguesas de res
(con tocineta, queso cheddar y cebolla
caramelizada)
- Pinchos de camarones, salchichas
y vegetales
- Pechurinas de pollo
- Papas fritas



** Precios por persona (impuestos incluidos).
Aplica previa reserva, de 10 pax en adelante*

*** No aplica durante eventos especiales o música en vivo*