



Delicious food. Spectacular view. To fit your lifestyle.

Ocean Village Deluxe

# Desayunos

8 am -12 pm

**1. DESAYUNO AMERICANO:**

2 huevos fritos, tocineta, salchichas, 2 panqueques con sirope, mermelada de temporada y mantequilla.

RD\$ 720

**2. DESAYUNO DOMINICANO:**

Mangú, 2 huevos fritos, queso frito, salami.

RD\$ 780

**3. HUEVOS AL GUSTO CON 3 INGREDIENTES:**

2 huevos al gusto, tocineta, jamón, queso, tomate, cebolla o maíz.

RD\$ 320

**4. TOSTADA FRANCESA:**

2 rebanadas de pan sumergidas en leche con cocoa y rebosadas en huevo, endulzadas con miel de abeja.

RD\$ 310

**5. PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA, SERVIDAS CON MIEL DE ABEJA:**

RD\$ 380

**6. DEDITOS DE POLLO:**

Servidos con papas fritas acompañados de kétchup y mayonesa.

RD\$ 450

**7. CLUB SANDWICH:**

Clásico con pollo al grill, queso danés, tocineta, huevo frito, jamón ahumado, lechuga, tomate y papas fritas.

RD\$ 720

\*Nota: Todos nuestros productos son de alta calidad nacional e importados y Km 0.

Le pedimos notificar a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Impuestos Incluidos



## Entradas

**8.CROQUETAS DE PROSCIUTTO Y MANCHEGO.....** RD\$ 615  
Servidas con salsa alioli de olivas deshidratadas.

**9.CARPACCIO DE RES.....** RD\$ 850  
Servido con rúcula, queso Grana Padano, aceite de oliva y limón.

**10.CARPACCIO DE SALMÓN.....** RD\$ 850  
Con vinagreta de la casa, cebollitas y alcaparras.

**11.TARTAR DE ATÚN.....** RD\$ 850  
Clásico tartar de atún servido con chips de plátano y aguacate fresco.

**12.HUMMUS Y PITA CHIPS.....** RD\$ 520  
Auténtica receta árabe, hecho con tahini y garbanzos, servido con chips de pan pita caliente.

**13.TEMPURA MIXTA.....** RD\$ 950  
Camarones, calamares, filete de tilapia, zanahoria y zucchini.

## Para compartir

**6.DEDITOS DE POLLO.....** RD\$ 450  
Servidos con papas fritas acompañados de kétchup y mayonesa.

**14.DEDITOS DE PESCADO.....** RD\$ 400  
Servidos con papas fritas acompañados de kétchup y mayonesa.

**15.CALAMARES CROCANTES.....** RD\$ 780  
Empanizados y servidos con salsa tártara original.

**16.QUESADILLAS DE RES O POLLO.....** RD\$ 750  
Dos tortillas de trigo rellenas de res o pollo y queso mozzarella, topping de lechuga rizada, pico de gallo, crema de chipotle y jalapeños.

**17.FLAUTAS DE POLLO.....** RD\$ 550  
Tres tortillas de maíz crocante rellenas de queso mozzarella y pollo coronadas con lechuga rizada, queso mozzarella, pico de gallo y guacamole.

**7.CLUB SANDWICH.....** RD\$ 720  
Clásico con pollo al grill, queso danés, tocineta, huevo frito, jamón ahumado, lechuga, tomate y papas fritas.

**18.FESTIVAL DE MAR Y TIERRA AL GRILL.....** RD\$ 2500  
Calamares fritos, camarones al ajillo, pinchos de filete de res y de pollo, deditos de pescado, salchichas alemanas, pico de gallo y limón. Servido con papas fritas y tostones.

\*Nota: Todos nuestros productos son de alta calidad nacional e importados y Km 0.  
Le pedimos notificar a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Impuestos Incluidos

# Ensaladas

<b>19. ENSALADA DE BURRATA.....</b>	<b>RD\$ 1400</b>
Sobre lecho de rúcula, tomates Cherry, pesto rústico de albahaca, prosciutto y perfume de trufas.	
<b>20. ENSALADA CÉSAR.....</b>	<b>RD\$ 690</b>
Lechuga romana, crutones de pan a las finas hierbas, aderezo de anchoas y queso parmesano.	
<b>21. CON POLLO.....</b>	<b>RD\$ 750</b>
<b>22. CON CAMARONES.....</b>	<b>RD\$ 920</b>
<b>23. RÚCULA Y QUESO DE CABRA.....</b>	<b>RD\$ 900</b>
Rúcula, mango y queso de cabra frito con vinagreta de naranja, uvas pasas y miel.	
<b>24. TACO SALAD DE POLLO.....</b>	<b>RD\$ 680</b>
Canastilla crocante de tortilla de trigo, lechuga romana, aguacate, pico de gallo, pepino y pechuga de pollo al grill marinada en finas hierbas. Aderezada con topping de crema de chipotle.	
<b>25. ENSALADA DE CHURRASCO.....</b>	<b>RD\$ 1485</b>
Rústico churrasco al grill en su término con vainitas, cebollas confitadas, papas bebé, tomates Cherry, queso azul, pesto rústico y aguacate.	
<b>26. SALPICÓN DE MARISCOS.....</b>	<b>RD\$ 750</b>
Cortes de camarones, calamar y pulpo, con morrón rojo, puerro grueso, cebolla morada y cilantro, marinados en vinagreta especial.	
<b>27. ENSALADA DE BERENJENA CRUJIENTE.....</b>	<b>RD\$ 600</b>
Berenjena crujiente frita, tomates frescos, rúcula, cilantro, semillas de sésamo, salsa de chile dulce y jengibre.	
<b>28. ENSALADA CON REMOLACHA ASADA, RÚCULA Y TOMATES SECOS.....</b>	<b>RD\$ 600</b>
Remolacha al horno, rúcula fresca y delicada mousse de queso con vinagreta de aceite de oliva y vinagre balsámico.	
<b>29. ENSALADA DEL HUERTO.....</b>	<b>RD\$ 450</b>
Mezcla fresca de vegetales locales con trozos de aguacate y vinagreta de pimientos.	
<b>30. ENSALADA DE RÚCULA.....</b>	<b>RD\$ 450</b>
Rúcula, tomate y queso parmesano.	

\*Nota: Todos nuestros productos son de alta calidad nacional e importados y Km 0.  
Le pedimos notificar a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Impuestos Incluidos

## Sopas

**31. VIETNAME BO HOO.....** RD\$ 650

Caldo a base de limoncillo y vegetales mixtos, ajo, apio, camarones o pollo.

Acompañado de limón, hierba buena, jengibre y chile picante.

**32. TOM YUM.....** RD\$ 750

Pulpo, calamares, camarones, filete de mero, leche de coco, jengibre, ajo, cilantro y tomate.

\*Recomendamos acompañar esta sopa con arroz.

**33. CREMA DE AHUYAMA.....** RD\$ 450

Crema de calabaza al horno con crema de leche y semillas de calabaza.

## Platos Fuertes

**34. PULPO AL LIMONCELLO.....** RD\$ 1600

Preparado al grill con alubias y pimientos en salsa de licor limoncello caliente.

**35. CHILLO AL GUSTO.....** RD\$ 1600

Preparado a su preferencia (frito, a la parrilla o al horno) servido con chips de plátano y ensalada verde.

**36. SALMÓN COUSCOUS.....** RD\$ 1700

Al grill servido sobre couscous con uvas pasas y salsa de miel y mostaza Antigua.

**37. CAMARONES AL AJILLO.....** RD\$ 1100

Salteados con limón, ron, ajo y perejil, servidos con chips de plátano artesanales.

**38. CAMARONES CON SALSA DE CURRY.....** RD\$ 1100

Camarones cocinados con vino blanco, servidos con salsa de curry con leche de coco y una porción de arroz.

**39. LANGOSTINOS AL GUSTO.....** RD\$ 1800

Preparados a su preferencia (a la parrilla o al horno) servidos con vegetales.

**40. TATAKI DE ATÚN.....** RD\$ 1500

Cortes de atún rojo sellados vuelta y vuelta con crosta de semillas de sésamo, chutney de piña y chips de plátano.

\*Nota: Todos nuestros productos son de alta calidad nacional e importados y Km 0.

Le pedimos notificar a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Impuestos Incluidos

## Platos Fuertes

- 41.CAZUELA MARINERA.....RD\$ 1500**  
Camarones, calamar, pulpo, salmón, preparada al brandy y leche de coco.
- 42.ASOPAO DE CAMARONES.....RD\$ 1400**  
Preparado al champagne con camarones al grill, guisantes verdes, limón y albahaca italiana fresca.
- 43.COSTILLAS DE CERDO CONFITADAS.....RD\$ 945**  
Cocinadas en cerveza El Dueño y hierbas con peperonccino y salsa BBQ casera.
- 44.FAJITAS DE RES.....RD\$ 1100**  
Tiritas de filete de res salteadas con vegetales y servidas con tortilla de trigo caliente, pico de gallo y guacamole.
- 45.FILETE DE DORADO.....RD\$ 990**  
Filete Mahi-Mahi preparado a la parrilla acompañado de vegetales salteados en salsa agridulce, coronado con chips de plátano.

## Parrilla del Chef

- 
- 46.BEEF TENDERLOIN 10 OZ.....RD\$ 1350**  
Servido con salsa blanca de hongos.
- 47.CHURRASCO 10 OZ.....RD\$ 2200**  
Servido con salsa chimichurri.
- 48.RIBEYE 12 OZ.....RD\$ 2200**  
Servido con salsa chimichurri.
- 49.PECHUGA DE POLLO 10 OZ AL GRILL O NAPOLITANA.....RD\$ 810**  
Servida con verduras y salsa chimichurri.
- 50.HAMBURGUESA.....RD\$ 800**  
Hecha con pan artesanal horneado en nuestra cocina, carne de res, queso danés, pepinillos, lechuga, tomate y cebollas caramelizadas. Acompañada de papas fritas.
- 51.COSTILLAS DE CORDERO.....RD\$ 2600**  
Costillas de cordero de Nueva Zelanda marinadas con hierbas y verduras, servidas con chutney de frutas tropicales.

\*Nota: Todos nuestros productos son de alta calidad nacional e importados y Km 0.  
Le pedimos notificar a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Impuestos Incluidos

# Parrilla del Chef

## GUARNICIONES:

52.PAPAS FRITAS.....	RD\$255
53.PAPAS SALTEADAS.....	RD\$255
54.PAPAS AL HORNO.....	RD\$255
55.PURÉ DE PAPAS.....	RD\$255
56.VEGETALES A LA PLANCHA.....	RD\$255
57.ENSALADA VERDE.....	RD\$255
58.TOSTONES.....	RD\$255
59.ARROZ BLANCO.....	RD\$150

¡PREGUNTA POR NUESTRAS GUARNICIONES ADICIONALES!

# Pastas y Risottos

60.ESPAGUETIS CARBONARA.....	RD\$ 750
Con tocineta, vino blanco, crema de leche, huevo, queso Grana Padano.	
61.ESPAGUETIS VONGOLE.....	RD\$ 1100
Almejas frescas preparadas al ajillo con mantequilla de vino blanco y perejil.	
62.ESPAGUETIS FRADIAVOLA.....	RD\$ 1400
Camarones y langostinos en salsa de tomate picante y albahaca.	
63.RISOTTO FRUTTI DI MARE.....	RD\$ 1300
Al vino blanco con camarones, calamares y almejas.	
64.RISOTTO DE CHURRASCO.....	RD\$ 1420
Con hongos porccini, churrasco cocinado al término de su preferencia, queso parmesano y romero.	
65.LINGUINI ALFREDO DE ESPINACAS Y CAMARONES.....	RD\$ 920
Clásico linguini Alfredo y el toque especial de María con camarones y espinaca fresca.	
66.PENNE 4 QUESOS.....	RD\$ 710
Pasta italiana penne rigatti en salsa de 4 quesos.	
67.ESPAGUETIS FRUTTI DI MARE.....	RD\$ 1300
Salteados con camarones, pulpo, calamar y almejas al ajillo con tomate fresco y salmón.	
68.LINGUINI CON SHIITAKE.....	RD\$ 710
En salsa de hongos shiitake.	

\*Nota: Todos nuestros productos son de alta calidad nacional e importados y Km 0.  
Le pedimos notificar a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Impuestos Incluidos

# Pizzas

## **69. FOCACCIA BRUSCHETTA**

Pan de pizza con tomates marinados en orégano, ajo y aceite de oliva.

RD\$ 350

## **70. PIZZA PEPPERONI**

Salsa pomodoro, queso mozzarella importado y pepperoni italiano.

RD\$ 760

## **71. PIZZA DE JAMÓN Y QUESO**

Salsa pomodoro, queso mozzarella importado y jamón.

RD\$ 650

## **72. PIZZA MAMMA MIA**

Salsa pomodoro, queso mozzarella importado, aceitunas negras, morrones, hongos, pepperoni y jamón ahumado.

RD\$ 850

## **73. ITALIANA MARGARITA**

Salsa pomodoro, queso mozzarella importado y albahaca fresca.

RD\$ 650

## **74. PIZZA HAWAIANA**

Salsa pomodoro, queso mozzarella importado, piña glaseada con canela y jamón ahumado.

RD\$ 720

## **75. PIZZA 4 QUESOS**

Queso mozzarella importado, queso azul, queso parmesano y queso danés.

RD\$ 820

\*Nota: Todos nuestros productos son de alta calidad nacional e importados y Km 0.  
Le pedimos notificar a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Impuestos Incluidos

# –Restaurante María –

## MENÚ DE POSTRES



### PASTEL "CHOCOLATE"

Masa de chocolate con notas de café + crema de chocolate sedosa.

RD\$660



### POSTRE INDIVIDUAL TRES CHOCOLATES

Una combinación armoniosa de tres mousses aireadas de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco.

RD\$640



### CHEESECAKE SAN SEBASTIÁN

Torta de queso con textura cremosa y sedosa, combinada con una deliciosa costra caramelizada.

• Cheesecake horneado

RD\$660



### PASTEL DE MIEL

Rica torta de miel y crema agria ligera.

RD\$620



### POSTRE TROPICAL

Textura ligera a base de queso crema y notas cítricas, complementada con un jugoso y brillante confitado de mango y chinola.

• Sin hornear.

RD\$600



### PASTEL DE NAPOLEÓN (MIL HOJAS)

Miles de pétalos en cada capa crujiente, bañados en el más delicado helado de natillas.

RD\$660

## Jugos Naturales

90.Chinola.....	RD\$ 150
91.Fresa.....	RD\$ 180
92.Limonada.....	RD\$ 150
93.Limonada con hierba buena y miel de jengibre (Frozen).....	RD\$ 220
94.Jugo de zanahoria.....	RD\$ 150
95.Piña.....	RD\$ 150

## Smoothies y Batidas

96.Smoothie Verde.....	RD\$ 240
Yogurt + aguacate + coco + jengibre + guineo + espinaca	
97.Smoothie Rojo.....	RD\$ 240
Yogurt + fresa + guineo + avena + albahaca	
98.Smoothie Mamey.....	RD\$ 240
Yogurt + zanahoria + lechosa + coco + limón	
99.Batida de Oreo.....	RD\$ 390
Helado de chocolate + galletas Oreo + leche entera + sirope de chocolate + crema batida	
100.Batida Galletas y Crema.....	RD\$ 390
Helado de vainilla + galletas Oreo + leche entera + sirope de chocolate + crema batida	

## Café y Té

101.Té frio.....	RD\$ 150
102.Espresso.....	RD\$ 100
103.Espresso doble.....	RD\$ 190
104.Capuccino.....	RD\$ 180
105.Mocaccino.....	RD\$ 180
106.Frapuccino.....	RD\$ 390
107.Espresso miel de especias y ron.....	RD\$ 190
108.Café María.....	RD\$ 190
Ron añejo + leche condensada + café espresso + espuma de leche	
109.Café Irish.....	RD\$ 500

## Aguas y Refrescos

110.Agua Dasani.....	RD\$ 90
111.San Pellegrino 500 ml.....	RD\$ 490
112.San Pellegrino 250 ml.....	RD\$ 390
113.Agua Mineral Natural Acqua Panna 750 ml....	RD\$ 650
114.Agua Mineral Natural Acqua Panna 505 ml....	RD\$ 450
115.Coca Cola.....	RD\$ 140
116.Sprite/Tonic/Soda.....	RD\$ 140
117.Red Bull.....	RD\$ 250

## Cervezas

### CERVEZA EL DUEÑO

VASO.....	RD\$ 250
118.Pilsner	
119.IPA	
LATA.....	RD\$ 250
228.Pilsner	
229.Pilsner Light	
230.Negra	
231.IPA	
232.Roja	

\* Impuestos Incluidos



# *Botellas*

123.Ron Barceló Añejo.....	RD\$ 1800
124.Ron Brugal Blanco.....	RD\$ 1850
125.Ron Brugal XV.....	RD\$ 2400
126.Ron Barceló Imperial.....	RD\$ 3400
127.Vodka Absolut.....	RD\$ 3000
128.Vodka Grey Goose.....	RD\$ 6000
129.Vodka Stolichnaya.....	RD\$ 2900
130.Whisky Chivas Regal 12 años.....	RD\$ 6500
131.Whisky Johnnie Walker Black label.....	RD\$ 7000
132.Whisky Dewar's 12 años.....	RD\$ 6500
133.Tequila Patrón Añejo .....	RD\$ 10000

# *Vinos*

## **Tintos**

134.Protos Crianza (España).....	RD\$ 5000
135.Protos Roble (España).....	RD\$ 3000
136.El Coto Crianza (España).....	RD\$ 2250
137.19 Crimes Red Wine (Australia).....	RD\$ 3300
138.Norton Malbec Reserva (Argentina).....	RD\$ 3000
139.Norton Cabernet Sauvignon (Argentina)...	RD\$ 1800
140.Robert Mondavi Private Selection Cabernet Sauvignon (USA).....	RD\$ 3200
141.Beringer California Red Crush (USA).....	RD\$ 1750
142.Woodbridge Merlot (USA).....	RD\$ 2100
143.Woodbridge Cabernet Sauvignon (USA)....	RD\$ 2100
144.Cote du Rhone (Francia).....	RD\$ 2750
145.Valpolicella Santori (Italia).....	RD\$ 1800
152.Bogle Pinot Noir (USA).....	RD\$ 3100

## **Blancos**

146.Protos Verdeja Rueda (España).....	RD\$ 2500
147.Leira Albariño (España).....	RD\$ 2450
148.El Coto Blanco Rioja (España).....	RD\$ 1800
149.Yellow Tail Chardonnay (Australia).....	RD\$ 2100
150.Matua Sauvignon Blanc (Nueva Zelanda)..	RD\$ 3400
151.Bogle Chardonnay (USA).....	RD\$ 3100
153.Woodbrigde Chardonnay (USA).....	RD\$ 2100
154.Woodbridge Sauvignon Blanc (USA).....	RD\$ 2100
155.Santa Margherita Pinot Grigio (Italia).....	RD\$ 3400
156.Santa Rita 120 Sauvignon Blanc (Chile).....	RD\$ 1500
157.Santa Rita 120 Chardonnay (Chile).....	RD\$ 1500
158.Casillero del Diablo Sauvignon Blanc (Chile).....	RD\$ 2050

## **Rosado**

159.Beringer White Zinfandel (USA).....	RD\$ 1700
160.19 Crimes Cali Rose (Australia).....	RD\$ 3350
161.Perrin & Fils La Vieille Ferme Rosé (Francia) .....	RD\$ 2200

\*Impuestos Incluidos



# Vinos

## Espumantes

<b>162.Rigol Cava Brut (España).....</b>	<b>RD\$ 1900</b>
<b>163.Maschio Prosecco (Italia).....</b>	<b>RD\$ 2200</b>
<b>164.Moët &amp; Chandon Imperial Brut (Francia)....</b>	<b>RD\$ 9800</b>

## Vinos y Espumantes por copa

<b>165.Woodbridge Cabernet Sauvignon (USA)....</b>	<b>RD\$ 590</b>
<b>166.Woodbridge Merlot (USA).....</b>	<b>RD\$ 590</b>
<b>167.Woodbridge Chardonnay (USA) .....</b>	<b>RD\$ 590</b>
<b>168.Woodbridge Sauvignon Blanc (USA).....</b>	<b>RD\$ 590</b>
<b>169.Rigol Cava Brut (España).....</b>	<b>RD\$ 490</b>
<b>170.Prosecchino(Italia) 200 ml.....</b>	<b>RD\$ 720</b>
<b>171.Maschio Rose (Italia) 200 ml.....</b>	<b>RD\$ 720</b>

# Cócteles

<b>172.Caipirinha.....</b>	<b>RD\$ 320</b>
Cachaca + azúcar morena + limón	
<b>173.Cuba libre.....</b>	<b>RD\$ 290</b>
Ron añejo + limón + coca cola	
<b>174.Mojito clásico.....</b>	<b>RD\$ 350</b>
Ron blanco + azúcar morena + limón + hierba buena + soda	
<b>175.Mojito de coco.....</b>	<b>RD\$ 350</b>
Ron blanco + coco + limón + hierba buena + soda	
<b>176.Mojito de fresa .....</b>	<b>RD\$ 380</b>
Ron blanco + fresas + azúcar morena + limón + hierba buena + soda	
<b>177.Mojito de chinola.....</b>	<b>RD\$ 370</b>
Ron blanco + chinola + azúcar morena + limón + hierba buena + soda	
<b>178.Margarita clásica.....</b>	<b>RD\$ 500</b>
Tequila + triple sec + limón	
<b>179.Margarita deluxe.....</b>	<b>RD\$ 650</b>
Tequila José cuervo + Cointreau + limón	
<b>180.Margarita de fresa.....</b>	<b>RD\$ 550</b>
Tequila + triple sec + fresas + limón	
<b>181.Sex on the beach.....</b>	<b>RD\$ 350</b>
Vodka + licor de melocotón + jugo de cranberry + jugo de naranja + granadina	
<b>182.Piña Colada.....</b>	<b>RD\$ 350</b>
Ron blanco + coco + piña	
<b>183.Blue Long Island.....</b>	<b>RD\$ 380</b>
Ron blanco + ginebra + tequila + vodka + Blue Curacao + limón + Sprite + azúcar	
<b>184.Sangría tinta o blanca.....</b>	<b>RD\$ 400</b>
Vino blanco o tinto + ginebra + ron + limón + azúcar + Sprite	
<b>185.Gin tonic .....</b>	<b>RD\$ 490</b>
Ginebra + cortes de limón + agua tónica	
<b>186.Aperol Spritz.....</b>	<b>RD\$ 550</b>
Aperol + cava + soda + naranja	
<b>187.Apple Martini .....</b>	<b>RD\$ 450</b>
Vodka Absolut + Vermouth blanco + limón + manzana verde	
<b>188.Mimosa.....</b>	<b>RD\$ 400</b>
Cava + jugo de naranja + cereza	

\*Impuestos Incluidos

# Cócteles Especiales

<b>189.Ron y Amaretto Colada.....</b>	<b>RD\$ 390</b>
Ron añejo + Amaretto + piña + coco	
<b>190.Chinola Colada.....</b>	<b>RD\$ 390</b>
Ron blanco + chinola + coco	
<b>191.Margarita de Romero.....</b>	<b>RD\$ 500</b>
Tequila + triple sec + limón + sirope de romero	
<b>192.Coco Thai.....</b>	<b>RD\$ 380</b>
Ron blanco + coco + miel de jengibre + limoncillo + amargo de angostura	
<b>193.Mojito de fresas y chinola con miel de especias.....</b>	<b>RD\$ 390</b>
Ron blanco + fresas + chinola + menta + limón + miel de especias	
<b>194.Mojito de Moringa.....</b>	<b>RD\$ 380</b>
Ron blanco + limón + menta + moringa + miel de jengibre	
<b>195.Cinnamon Mint Julep .....</b>	<b>RD\$ 550</b>
Whisky Jack Daniel's + sirope de canela + menta	
<b>196.Maria Sunset (Zombie).....</b>	<b>RD\$ 380</b>
Ron blanco + ron añejo + brandy + Amaretto + jugo de chinola + jugo de piña + limón + miel de especias	
<b>197.Shiva.....</b>	<b>RD\$ 380</b>
Vodka + jugo de piña + limón + albahaca + jengibre + chile picante + vainilla	
<b>198.Espresso Martini.....</b>	<b>RD\$ 450</b>
Vodka + Kahlua + café espresso + Baileys + azúcar	
<b>199.Sangria blanca de Chinola.....</b>	<b>RD\$ 480</b>
Vino blanco + chinola + ron blanco + ginebra + limón + azúcar	
<b>200.Baby mule.....</b>	<b>RD\$ 380</b>
Vodka + pepino + menta + miel de jengibre + soda	

# Tragos

<b>201.Amaretto Disaronno.....</b>	<b>RD\$ 500</b>
<b>202.Amaro Nonino .....</b>	<b>RD\$ 650</b>
<b>203.Baileys.....</b>	<b>RD\$ 350</b>
<b>204.Barcelo Imperial.....</b>	<b>RD\$ 340</b>
<b>205.Campari.....</b>	<b>RD\$ 350</b>
<b>206.Drambuie.....</b>	<b>RD\$ 500</b>
<b>207.Cognac Hennesy.....</b>	<b>RD\$ 960</b>
<b>208.Cognac Remy Martin VSOP.....</b>	<b>RD\$ 1200</b>
<b>209.Fernet Branca.....</b>	<b>RD\$ 420</b>
<b>210.Cointreau.....</b>	<b>RD\$ 550</b>
<b>211.Franglelico.....</b>	<b>RD\$ 420</b>
<b>212.Ginebra Tanqueray.....</b>	<b>RD\$ 500</b>
<b>213.Grand Marnier.....</b>	<b>RD\$ 880</b>
<b>214.Limoncello Cellini.....</b>	<b>RD\$ 400</b>
<b>215.Kahlua.....</b>	<b>RD\$ 400</b>
<b>216.Sambuca Molinari.....</b>	<b>RD\$ 500</b>
<b>217.Tequila José Cuervo blanca o dorada...</b>	<b>RD\$ 420</b>
<b>218.Tequila Patron añejo.....</b>	<b>RD\$ 990</b>
<b>219.Vodka Absolut.....</b>	<b>RD\$ 350</b>
<b>220.Vodka Grey Goose.....</b>	<b>RD\$ 590</b>
<b>221.Vodka Stolichnaya.....</b>	<b>RD\$ 300</b>
<b>222.Whisky Jack Daniel's .....</b>	<b>RD\$ 500</b>
<b>223.Whisky Johnnie Walker Red Label.....</b>	<b>RD\$ 350</b>
<b>224.Whisky Johnnie Walker Black Label.....</b>	<b>RD\$ 690</b>
<b>225.Whisky Deward's 12 años.....</b>	<b>RD\$ 650</b>
<b>226.Whiskey Chivas Regal 12 años.....</b>	<b>RD\$ 650</b>
<b>227.Grappa Cellini.....</b>	<b>RD\$ 420</b>

\*Impuestos Incluidos

