



GRANDSIRENIS
PUNTA CANA RESORT



PUNTA CANA - REPÚBLICA DOMINICANA

Exclusive

Tomahawk Bourbon ^{900g} \$ 79.99 USD



Un espectáculo gastronómico para los amantes de la carne. Este majestuoso **corte Tomahawk** es marinado con **whisky bourbon añejado**, aportando notas ahumadas y dulces. Sellado a la perfección sobre brasas de leña y terminado en horno para alcanzar una textura tierna y jugosa. Servido con una papa rústica horneada con crema de hierbas y una guarnición de **vegetales salteados en mantequilla de avellanas**.

Para los paladares más exigentes, nuestra **langosta fresca** es sellada a la parrilla para potenciar su sabor natural y finalizada con un delicado baño de **mantequilla inficionada con ajo rostizado y limón amarillo**. Acompañada de una fina selección de **espárragos al vapor con sal de mar y vegetales asados con un toque de aceite de trufa**.

Langosta a la Parrilla

600g
\$ 59.99 USD



Mar & Tierra Especial

langosta de 200g, filete mignon 200g

\$ 69.99 USD



Una combinación sublime de los sabores del océano y la tierra. Langosta caribeña fresca, marinada en mantequilla de ajo y finas hierbas, perfectamente sellada para conservar su jugosidad. Acompañada de un filete de res de primera calidad, bañado en una exquisita salsa de ciruela al vino tinto, que aporta un equilibrio entre dulzura y profundidad. Servido con un sedoso puré de camote especiado y una selección de vegetales asados al romero.

10% DE DESCUENTO EN VINOS SELECCIONADOS

AL ADQUIRIR UN PLATILO PREMIUM

**SOCIOS 20% DE DESCUENTO
EN CARTA DE VINOS**

BIEVENIDO AL MUNDO VEGGIE

Crema de Puerros
y Patata con Crujiente de Maíz

•••

Casoulet

Plato Tradicional de la Cocina
Francesa Adaptado al Mundo Vegano

•••

Ratatouille con Salsa de Tomates
Asados y Aceite de Albahaca

•••

Crepes de Champiñón y Cebolla  
con Salsa de Espinacas




ENTRADAS

Bisque de Langosta Perfumado al Pernod    SO2   

•••

Ensalada de Hojas Tiernas, Queso de
Cabra, Nueces y Reducción de Balsamico




•••

Pate de Pato con Manzana    SO2
Caramelizada y Gelatina de Vino Tinto

•••

Vieira en su Concha Gratinada con Puré
de Zanahoria y su Quenel de Panceta   

MAIN COURSE

Suprema de Róbalo al Champagne    SO2
con Ejote y Papas al Vapor

•••

Salmón en Costra de Cereales con    
Espinacas y Velouté de Mariscos


•••

Magret de Pato con Salsa de Modena y Miel,  SO2
Higos Confitados y Guiso de Frutos Rojos

•••

Tournedo de Res con Mantequilla de Foie,  
Pure de Camote y Cebolla Confitada




•••

Solomillo de Cerdo al Roquefort con  SO2
Parmantier de Manzana y Guisantes con Tocino




POSTRES

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla   

•••

Paris Brest con Crema de Praliné Deliciosa   
Pasta Choux Rellena de un Rico Praliné

•••

Tarta Tatin con Crema de Leche y Coulis de Frutos Rojos   

Disponemos de Papillas para Bebé
(Bajo Petición)



 PLATILLO VEGETARIANO
VEGETARIAN DISH
PLAT VEGETARIEN


CEREALES
CON GLUTEN
CEREALS WITH
GLUTEN
CÉRÉALES AVEC
GLUTEN


CRUSTACEOS
CRUSTACEANS
LES CRUSTACÉS


HUEVOS
EGGS
DES ŒUFS


PESCADO
FISH
POISSON


CACAHUATES
PEANUTS
CACAHUÈTES


SOJA
SOY
SOJA


LACTEOS
MILK
LAIT


FRUTOS
SECOS
NUTS
DES
NOISSETTES


APIO
CELERY
CÉLÉRI


MOSTAZA
MUSTARD
MOUTARDE


SESAMO
SESAME
SÉSAME


SULFITOS
SULPHITE
SULFITE


ALTRAMUZ
LUPINS
LUPINS


MOLUSCOS
SHELLFISH
FRUITS DE MER