

EL Refectorio

ENTRADAS

- carpaccio de lomito con aioli de trufa, grana padano, alcaparras fritas, aceitunas verdes, caviar, jugo de limón, chips de papa, pistachos y arúgula baby servido con rodajas de pan negro de masa madre Q150
- * - sopa chapina con pollo desmenuzado, aguacate, elote tierno, hojas de macuy, arroz, queso de capas, zanahoria, papa y tamalito de chipilín Q73
- sopa de cebolla con duxelles de hongos, cebollitas perla suaves rellenas con queso suizo y pan de especias Q75
- espárragos tiernos con salsa de romesco, almendras tostadas, parmesano, reducción de balsámico y arúgula Q107
- tartar de atún con nectarinas asadas, mousse de aguacate y wasabi, gel de naranja, jícama crujiente, ajonjolí y tortillas tostadas de chiltepe Q148
- jamón ibérico de bellota en lascas acompañado de pan con tomate gratinado, aceite de oliva y parmesano
 - opción con prosciutto en lugar del jamón ibéricoQ305
Q140
- rollo de langosta con mayonesa, apio, cebolla morada, cebollín, eneldo, lechuga crujiente, mousse de aguacate, pepitoria crocante y chile cobanero Q175
- * - "mi taco" con pollo, aguacate y frijol colorado, salsa de pimiento rojo-chipotle, crema montada de chile jalapeño y brotes frescos de cilantro Q100
- pork belly en cocción lenta y crujiente sobre mole negro de aguacate, queso panela, nuez de marañón, cebollas perla asadas, ejote francés encurtido y tortillas de harina con chiltepe Q127
- hummus de garbanzo con chile pasa-guaque, pepitoria , ajonjolí crujiente, aceitunas verdes, polvo de cebolla-puerros, chili flakes, hojas de albahaca verde-menta fresca servido con pan plano Q100
- ensalada césar-asiática con pepitoria tostada al curry, tocino y croutones Q110
- * - ensalada con sandía marinada, camarones, palmito, aguacate, manzana verde, vinagreta de piña y aire de piña ahumada Q135

PLATO FUERTE

AVES

- pechuga de pollo con costra de chile quemado, puré de calabaza mantequilla(piña), calabaza encurtida, hongos de temporada, lascas de espárragos crujientes y jugo de pollo reducido Q152
- pechuga de pollo marinada en hierbas frescas y especias (horneada), servida con mayonesa de chile güaque y pasilla, salsa de coco, aceite de curry y arroz basmati con lentejas Q147

DEL MAR

- róbalo migado con costra de panko, semillas de mostaza negra, chile güaque y samat, servido con espuma de papa, queso chancol, mayonesa de achiote, aceite de curry y rodajas de camote frito con chile cobanero Q230
- salmón asado al josper con piel crujiente, glaseado con salsa de hierbas-anchoas-alcaparras, picadillo de chiles pimientos-aceitunas-cebollín servido con cazuela de gnocchi de papa-habas tiernas-puré de trufa y hongos Q215

CARNES

- steak new york (12 oz) asado al josper servido con puré de papa suave con pimienta verde y puré de pepitoria con jalapeño, hongos gourmet salteados, jugo de carne reducido, edamame con ajo rostizado, sriracha, ralladura de limón amarillo y ajonjolí Q260
- lomito asado al josper sobre recado negro, espuma de papa-chorizo, hongos gourmet, cebollitas perla encurtidas rellenas con mousse de chimichurri sobre cazuelita de puerros confitados y habas tiernas Q215
- trozo de lomito al sartén, acompañado de fetuccine o ravioli relleno de espinaca y ricotta, con su elección de salsa alfredo o pomodoro
 - con polloQ214
Q153
- * - plato chapín con lomito (8 oz) a la parrilla servido con arroz jazmín, frijoles volteados, plátanos fritos, guacamol, queso fresco, tortillas y chirmol Q218



Si es alérgico a algún alimento,
consulte con el mesero antes de ordenar.



El tiempo estimado para servir su orden
es de 30 minutos.



Nuestros clásicos



Para aumentar el valor nutricional de los platos
en el menú, usamos hongos ostra, vegetales y
herbas cultivados en nuestro huerto.

DEL JOSPER

Horno a las brasas que garantiza un sellado rápido, cocción continua y sabor ahumado.

- lomito Q223
- puyaso Q226
- camarones con mantequilla de ajo y mayonesa de chiles y achiote Q264
 - estas opciones se acompañan con:
- **Una primera guarnición (elegir una):**
 - ensalada de lechugas mixtas, cebolla morada, tomate, aguacate, palmito y vinagreta de mostaza
 - cazuela con cebollas carameladas con peras y gorgonzola
 - aguacate relleno con pimientos, alcacarrones, aceitunas verdes y queso feta, con salsa pesto y reducción de balsámico
- **Una segunda guarnición (elegir una):**
 - papas y vegetales mixtos rostizados
 - puré de papa cremoso con tocino crujiente y miel de maple
 - papas ó camotes fritos
- **Una salsa (elegir una):** pimienta verde, chirmol ó mousse de chimichurri

ALTERNATIVOS

- plato de quesos – chancol, vincent, brie y de cabra (suave) pasta de pistacho, pistachos caramelizados, remolacha pasa y micro-brotes de remolacha Q160
- hamburguesa Q112
- quesoburguesa con tocino Q122
 - Acompañadas de fruta fresca, papas o camotes fritos.
 - Opción de pan sin gluten disponible con recargo de Q32.
- * - wok de pollo con leche de coco, curry, hongos, apio, zanahoria, chile pimiento, miel y arroz de jazmín o noodles a la mantequilla de soya Q154
- **También disponible con camarones.** Q170



PASTAS

- ravioli rellenos de güicoy, servidos con crema de hongos porcini Q163
- agnolotti rellenos con hierbas nativas, sobre lascas de brisket glaseado, puré de chile guaque y panela, salsa de calabaza mantequilla, tajín, uvas verdes, gel de cilantro, cebollín y queso chancol rallado Q187
- spumoni, spaghetti o fetuccine con camarones, panceta italiana, arveja dulce, salsa cremosa con trozos de tomates rostizados, tomillo y parmesano Q162
- papparede con trozo de ossobuco en cocción lenta, hongos variados salteados con ajo, tomates deshidratados, pesto, grana padano y hierbas frescas Q222

* PIZZAS (Todas preparadas con salsa de tomate y con opción de masa sin gluten con un recargo de Q32.)

- peperoni Q102
- margarita (rodajas de tomate, mozzarella y albahaca) Q104
- gamberian (camarones salteados, mozzarella, pesto) Q138
- mediterránea (espinaca, panceta, hongos y tomates cherry rostizados) Q119
- pollo tandoori (jalapeño, cebolla morada, cubos de tomate, parmesano, mozzarella, cilantro y hojuelas de chile) Q112
- cuatro quesos (ricotta, gorgonzola, mozzarella, suizo, alcachofa, cebolla morada, arugula y piñones) Q124

* MAKI ROLLS (con su elección entre salsa teriyaki, anguila ó soya-jengibre)

- camarón empanizado, queso crema, cangrejo surimi, aguacate en tempura y mayo acevichada Q165
- atún fresco, pepino, aguacate, masago, mayo de chipotle y crocante de masa tempura Q150
- salmón ahumado y en tartar, queso crema, aguacate, salsa de aguacate-wasabi y mayonesa acevichada Q150

Por el tipo de preparación de estas opciones, el tiempo de servicio entre ellos varía.



Se agregará 15% por servicio en su cuenta final.



Tomamos en cuenta tu opinión

<http://bit.ly/HOTELCASASANTODOMINGOREVIEW>

Q2.00 agregamos para Nuestra ruta verde, un camino de orgullo.

Si no desea contribuir favor indíquelo al mesero.

