

HODELPA GARDEN SUITES

GOLF & CONVENTION CENTER

ENTRADAS | APPETIZER

Crema de auyama Con crotones trufados y lascas de parmesano Pumpkin cream With truffled croutons and parmesan flakes	RD\$ 195
Gazpacho Andaluz Con crotones trufados y lascas de parmesano Gazpacho Andaluz With truffled croutons and parmesan flakes	RD\$ 250
Gazpacho de mango y frutas tropicales <i>Mango gazpacho and tropical fruits</i>	RD\$ 250
Ceviche tartar Sobre culis de chinola y yuca chips Ceviche tartar On top of passion fruit and yucca chips	RD\$ 260
Tiradito de mero Sobre crema de pimienta amarillo perfumado con cilantro y polvo de chicharrón de cerdo Tiradito de mere On cream of yellow pepper perfumed with cilantro and powder of pork rinds	RD\$ 295
Carpaccio de res Curado en aceite de oliva extra virgen, lascas de parmesano y rúcula Beef carpaccio Cured in extra virgin olive oil, parmesan and arugula flakes	RD\$ 295
Carpaccio de pulpo Curado en aceite de oliva extra virgen y alcaparras Octopus carpaccio Cured in extra virgin olive oil and capers	RD\$ 325
Sedución serrana Jamón serrano con esferas de melón y crujientes de yuca Serrano seduction Serrano ham with melon spheres and crispy cassava	RD\$ 350
Tabla de embutidos y quesos 2 personas Con crotones trufados y lascas de parmesano Table of cold meats and cheeses 2 people With truffled croutons and parmesan flakes	RD\$ 400

ENSALADAS | SALAD

Ensalada caprese Con pesto de almendras Caprese salad With almond pestos	RD\$ 170
Ensalada Ceasar Con lascas de pollo, crotones y parmesano Ceasar salad With flakes of chicken, croutons and parmesan	RD\$ 195
Ensalada mediterránea Rúcula, remolacha, naranja, fresas, queso de cabra fresco y nueces caramelizadas Mediterranean salad Arugula, beefroot, orange, strawberries, fresh goat cheese and caramelized walnuts	RD\$ 295
Ensalada de salmón teriyaki Con culis de cítricos sobre una cama de rúcula Salmon salad with teriyaki With citrus coulis on a bed of arugula	RD\$ 395

ARROCES | RICE

Arroz caldoso con camarones <i>Dominican Risottos</i>	RD\$ 450
Risottos (Parmiggiana hongos frutti di mare) Risottos (Parmiggiana mushrooms frutti di mare)	RD\$ 500

HODELPA GARDEN SUITES

GOLF & CONVENTION CENTER

PASTAS

Pasta di la Nonna Penne / Linguini / Spaghetti Salsas: Bolognesa / Pomodoro / Pesto cremoso / Alfredo / Aurora / Carbonara	RD\$ 300
Pasta di la Nonna Penne / Linguini / Spaghetti Sauces: Bolognesa / Pomodoro / Pesto cremoso / Alfredo / Aurora / Carbonara	
Penne con jamón serrano crujiente, hongos, guisantes y tomates frescos Penne with crispy serrano hamp, mushrooms, peas and fresh tomatoes	RD\$ 325
Ravioles de ricota y espinaca Opciones de salsas: Pomodoro con tomates de la huerta / Pesto cremosos / Alfredo / Aurora	RD\$ 350
Ricotta and spinach ravioli Sauces options: Pomodoro with tomatoes from the garden / Creamy Pesto / Alfredo / Aurora	
Fetuccini al pesto con camarones, tomate y almejas Pesto Fettuccine with shrimp, tomato and clams	RD\$ 375
Linguinis salteados con salmón fresco, alcaparras y mozzarella Linguinis sauteed with fresh salmon, capers and mozzarella	RD\$ 395

AVES | POULTRY

Pechuga de pollo a la plancha Acompañado de vegetales al grill (berenjenas, zanahorias, cebolla) y tostones	RD\$ 350
Grilled chicken breast Accompanied with grilled vegetables (aubergines, carrots, onions) and fried banana	
Pechuga de pollo glaseada Con caramelo de mostaza de Dijon y miel, salteado con reducción de melocotón	RD\$ 365
Glazed chicken breast With Dijon mustard caramel and honey, and sauteed with peach reduction	
Pechuga de pollo con hongos y jamón serrano Gratinada en mozzarella y espinaca sobre salsa estilo italiana	RD\$ 395
Chicken breast with mushrooms and ham Gratin in mozzarella and spinach over italian style sauce	

PESCADOS Y MARISCOS | FISH & SEAFOOD

Filete de Dorado En crema tropical de mango y melocotón con puerros asados a la llama	RD\$ 595
Golden fillet In tropical mango and peach cream with flame-roasted looks	
Filete de salmón fresco al grill Perfumado con especias del oriente sobre una cama de salsa de chinola	RD\$ 790
Gilled fresh salmon fillet Scented with oriental spices on a bed of chinola sauce	
Mar y tierra Deliciosa combinacion de langosta, cola de camarones, filete de mero y medallones de res	RD\$ 950
Sea and land Delicious combination of lobster, shrimp tail, grouper fillet and beef medallions	
Langosta del caribe Pochada en mantequilla noisette sobre piña asada	RD\$ 980
Lobster of the caribbean Poached in butter noisette on roasted pineapple	