

La Yola

PUNTACANA RESORT & CLUB

Rincón Dominicano / Dominican Corner

Entradas / Appetizers

Ceviche Dominicano / Dominican ceviche 10.00 \$

Crema de habichuelas negras, con arroz blanco, cebolla y aguacate V
Black bean soup garnished with white rice, onion & avocado 9.00 \$

Sancocho con arroz blanco / Dominican stew with white rice 12.00 \$

Plato Principal / Main Course

Asopao de camarones / Shrimp and rice stew 25.00 \$

Camarones salteados al coco con moro de guandules
Shrimp sautéed in coconut sauce with pigeon peas rice 25.00 \$

Gallinita entera en sazón Dominicano
Whole Cornish hen with Dominican seasoning 40.00 \$

Chivo de nuestra Fundación Ecológica con tubérculos glaseados
Goat from our Ecological Foundation with glazed tubers 25.00 \$

Guarniciones / Side orders

Fritos verdes / arroz blanco / yuca frita / ensalada verde V
Fried green plantains / white rice / fried yucca/ green salad 5.00 \$

S Picante/Spicy N Nueces/Nuts V Vegetariano/Vegetarian

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order

La Yola

PUNTACANA RESORT & CLUB

Aperitivos / Appetizers

Punta Cana Ceviche. Mero marinado en zumo de limón y aceite de oliva con pimientos y cebollas
Marinated grouper in lime juice & olive oil with bell peppers and onions **10.00 \$**

Carpaccio Black Angus con vinagreta de mostaza, hojas de rúcula de nuestro jardín ecológico
Black Angus carpaccio with mustard vinaigrette, garnished with arugula from our ecological garden **15.00 \$**

Carpaccio de atún rojo con vinagreta de chinola, aguacate, lechuga y virutas de coco frito
Red tuna carpaccio with passion fruit vinaigrette, avocado & grated fried coconut **15.00 \$**

Vegetales salteados acompañados de una ligera crema de queso de cabra **V**
Sautéed vegetables served with light goat cheese cream **14.00 \$**

Tartar de atún con aguacate / Tuna tartare with avocado **S**
Atún rojo del Pacífico con una delicada mayonesa asiática / Pacific tuna with a delicate asian mayonaise **15.00 \$**

Berenjena parmesana al estilo caribeño / Parmesan eggplant caribbean style **V**
Berenjena, plátano maduro y queso mozzarella con salsa aurora
Eggplant, sweet plantain & mozzarella cheese with aurora sauce **15.00 \$**

Chicharrón de pulpo con tallarines de calamar, papas y all i oli picante
Crispy octopus with calamari noddles, potatoes & spicy all i oli **20.00 \$**

S Picante/Spicy **N** Nueces/Nuts **V** Vegetariano/Vegetarian

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order



La Yola

PUNTACANA RESORT & CLUB

Sopas/ Soups

Crema de auyama con jamón Serrano crujiente
Roasted creamy squash soup with crispy Serrano ham **12.00 \$**

Salmorejo Caprese / Caprese Salmorejo **V N**
Mini mozzarellas, tomates cherries asados, tosta de pesto, polvo de aceituna de Aragón y
sopa fría de tomate andaluza
Mini mozzarellas, roasted cherry tomatoes, pesto toast, olive powder & cold andalusian tomato soup **15.00 \$**

Crema de hongos y salteado de setas **V**
Cream of mushrooms garnished with sautéed wild mushrooms **18.00 \$**

Pastas

Nuestras pastas disponibles / Available Pastas:
Spaghetti, Penne & Linguini **19.00 \$**

Salsas / Sauces :

Tomate fresco y albahaca/ Fresh tomatoes and basil **V**

Al pesto **V N**

All `arrabbiatta **V S**

Aaglio oglio e peperoncino **V S**

Camarones / Shrimp **28.00 \$**

Linguini frutti di mare / Linguini with seafood **30.00 \$**

Risotto de chipirón, cebolla caramelizada, fino amontillado y algas marinadas **N**
Baby squid risotto, caramelized onion, sherry & marinated seaweed **22.00 \$**

S Picante/Spicy **N** Nueces/Nuts **V** Vegetariano/Vegetarian

La Yola

PUNTACANA RESORT & CLUB

Platos de Mar / From the Sea

Pregunte a su camarero por la pesca del día / Ask your waiter for the catch of the day

Chillo, puré de zanahoria, remolacha y vegetales
Red snapper with carrot purée, beetroot and vegetables **35.00 \$**

Tataki de atún marinado en costra de sésamo con puré de coliflor, esferas de soja cítrica y ensalada de apio ^N
Tuna tataki marinated in sesame crust with cauliflower purée, citrus soy spheres and celery salad **35.00 \$**

Suquet de salmón / Salmon stew ^N
Salmón fresco cocido ligeramente en salsa marinera Catalana
Fresh salmon lightly cooked in marinara Catalan sauce **30.00 \$**

Cazuela de mariscos Caribeña / Caribbean seafood stew **30.00 \$**

Langosta Caribeña horneada o parrilla / Baked or Grilled Caribbean Lobster **35.00 \$ / LB**

Carnes/ Meats

Gallinita a la Catalana con cebolla, hongos, piñones y pasas con un delicado toque de curry ^N
Free range roasted Cornish Hen with onions, mushrooms, pine nuts and raisins with a delicate touch of curry **40.00 \$**

Filete de Black Angus con papas al horno y salsa de hongos 8 oz / 12 oz
Black Angus tenderloin with roasted potatoes and mushroom sauce **40.00 \$ / 50.00 \$**

Hamburguesa Wayu con tomate y cebolla
Wayu hamburger with tomatoes & onions **30.00 \$**

Churrasco de res con puré de yuca y mojo rojo 10 oz
Black Angus skirt steak with cassava root and red mojo sauce **30.00 \$**

Cordero sobre tostadas de pan, con humus y picadillo de cebolla tierna ^N
Lamb over toasted bread with hummus and minced spring onions **39.00 \$**

Cochinillo cocido a baja temperatura, puré de auyama y piña asada
Suckling pig cooked at low temperature, pumpkin purée and roasted pineapple **35.00 \$**

S Picante/Spicy **N** Nueces/Nuts **V** Vegetariano/Vegetarian

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden

A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order

La Yola

PUNTACANA RESORT & CLUB

Ensaladas / Salads

Ensalada de rúcula*: naranja, láminas de manzana, tomate cherry y nueces V N
Arugula salad with oranges, apple slices, cherry tomatoes and walnuts **14.00 \$**

Ensalada Caprese V N
Caprese salad **15.00 \$**

Ensalada César / Caesar salad
Con pollo o camarones / with chicken or shrimp **15.00 \$ / 18.00 \$**

Ensalada de espinacas tiernas, aceituna Kalamata, tomates rostizados, queso feta marinado y cebolla crujiente V N
Soft spinach salad, Kalamata olives, roasted tomatoes, feta cheese & crunchy onion **16.00 \$**

*Rúcula de nuestro jardín Ecológico/ Arugula from our Ecological Garden

Menú de Niños / Kids Menu

Pasta con salsa de tomates frescos / Pasta with fresh tomatoes sauce **10.00 \$**

Deditos de pollo / Chicken fingers **10.00 \$**

Calamares fritos con salsa tártara / Fried calamares with tartar sauce **10.00 \$**

Filete de res Black Angus 6 oz/ Black Angus Tenderloin 6oz **22.00 \$**

Pescado a la plancha con papas fritas/ Pan fried fish filet with french fries **18.00 \$**

S Picante/Spicy N Nueces/Nuts V Vegetariano/Vegetarian

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden

A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order

La Yola

PUNTACANA RESORT & CLUB

Guarniciones / Side orders

Puré de Yuca / Yucca purée V

Puré de papa / Mashed Potato V

Yuca frita / Fried Yucca chips V

Pak choi salteado con ajo y pasas / Sauteéd Pak Choi with garlic and raisins V

Ensalada verde ecológica / Ecological green salad V

Arroz blanco / White rice V

Papa fritas / French fries V

Por guarnición / Each side orders **5.00 \$**

S Picante/Spicy N Nueces/Nuts V Vegetariano/Vegetarian

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order