

Bamboo

PUNTACANA RESORT & CLUB



TORTUGA BAY®

PUNTACANA RESORT & CLUB



Entradas / Starters

Jamón Ibérico de bellota con pan tumaca.
Iberian acorn-fed ham with "tumaca" bread. \$40.00

Plato de quesos. / *Cheese platter.*
Queso azul Danés / *Danish blue cheese*
Queso Camembert / *Camembert cheese*
Queso Bon Pasteur / *Bon Pasteur cheese*
Queso Manchego / *Manchego Cheese*

Servido con tostadas, mermeladas, nueces y frutas. / *Served with toasts, jams, nuts & fruits. \$30.00*

Tapas

Huevos rotos con jamón Ibérico de bellota.
Broken eggs with Iberian acorn-fed ham. \$8.00

Mini pizza de salmón fresco.
Fresh salmon mini pizza. \$12.00

Ceviche Peruano hecho con la pesca del día.
Peruvian ceviche made with catch of the day. \$11.00

Ceviche tropical de calamar y camarón con mango y aguacate.
Squid & shrimp tropical ceviche with mango & avocado. \$14.00

Atún del Pacífico marinado en soja y jengibre. / *Marinated Pacific tuna in soy and ginger. \$12.00*

Gazpacho tradicional con camarones. / *Traditional gazpacho with shrimps. \$10.00*

Tosta de vegetales escalivados, anchoas y aioli. / *Roasted vegetables toast, anchovies and aioli. \$9.00*

Camarones al ajillo. / *Garlic shrimps. \$9.00*

Croquetas de la casa: jamón ibérico, pollo o espinaca.
Homemade croquettes: Iberian ham, chicken or spinach. \$9.00

Calamares fritos con pimentón y ralladura de limón.
Fried calamari with paprika & lime zest. \$10.00

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

Ensaladas / Salads

Burrata fresca con reducción de vino, rúcula orgánica de nuestra fundación y tomate “cherry”.
Fresh burrata with wine reduction, organic arugula from our foundation & cherry tomato. \$15.00

Ensalada Caprese
Caprese salad. \$12.00

Taco de quinoa con aderezo de yogurt, menta y limón.
Quinoa taco with yogurt, mint & lime dressing. \$9.00

Ensalada de espinacas con auyama asada de nuestra fundación y tomates rostizados, nueces y queso azul.
Spinach salad with roasted pumpkin from our foundation & roasted tomatoes, nuts & blue cheese. \$13.00

Ensalada Puntacana: pollo a la parrilla, aguacate, tomate, cebolla roja, tortillas y aderezo chipotle.
Puntacana salad: grilled chicken, avocado, tomato, red onion, tortilla chips and chipotle dressing. \$14.00

Ensalada de aguacate y camarones con vinagreta de Jerez, soja y naranja.
Avocado & shrimps salad with sherry vinaigrette, soy & orange. \$16.00

Ensalada Caesar: lechuga Romana, tomate “cherry”, costrones de pan y aderezo Caesar casero.
Caesar Salad: Romaine lettuce, cherry tomato, croutons & homemade Caesar dressing.
Original, pollo o camarones. / *Original, chicken or shrimps. \$14.00 / \$17.00 / \$20.00*

Bocadillos y Hamburguesas / Sandwiches & Burgers

Bocadillo de vegetales crudos y asados.
Raw & roasted vegetables sandwich. \$12.00

Quesadilla de pollo asado, tocineta, hongos frescos y queso provolone con aderezo de Dijon y sirope de arce.
Roasted chicken quesadilla, bacon, fresh mushrooms & provolone cheese with Dijon & maple syrup. \$14.00

Club sandwich.
Huevo, tocineta, pollo, queso mozzarella y jamón de pavo. / *Egg, bacon, chicken, mozzarella cheese and turkey ham.*
\$18.00

Hamburguesa de res Black Angus con queso Americano, cebolla, tomate y lechuga.
Black Angus beef burger with American cheese, onion, lettuce & tomato. \$26.00

Servidos con papas fritas. / *Served with french fries.*

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

Pastas

Pregunte a su servidor por las pastas disponibles. / *Ask your server about the available pasta.* **\$18.00**

Salsas tradicionales a elegir: tomates frescos, carbonara y pesto.
Traditional sauces to choose from: Fresh tomatoes, carbonara y pesto.

Rincón Dominicano / Dominican corner

Sancocho. / *Traditional Dominican stew.* **\$9.00**

Sopa de habichuelas negras. / *Black beans soup.* **\$8.00**

Chivo Montecristi. / *“Montecristi” goat stew.* **\$20.00**

Pescado fresco / Fresh fish

Filete de pesca del día a la plancha o a la Bilbaína.*
*Catch of the day pan-seared or “Bilbaína” style.** **\$35.00**

Pesca del día entero, frito al estilo Dominicano o al horno estilo Mediterráneo.* (según disponibilidad)
Whole catch of the day, fried Dominican style or oven-made Mediterranean style. (according to availability)* **\$40.00 / Lb**
Tiempo cocción aproximado: 45 min. / *Approximate cooking time: 45 min.*

Hamburguesa de salmón fresco con aguacate, suave crema de wasabi, pepino y vegetales tempura.
Fresh salmon burger with light wasabi cream, cucumber & tempura vegetables. **\$28.00**

*Servido con una de sus guarniciones más típicas: tostones, arroz, vegetales o papas.
**Served with one of the local favorite side dishes: fried plantains, white rice, vegetables or potatoes.*

En el Hotel Tortuga Bay sólo servimos pescados frescos de temporada, consultar disponibilidad con nuestro personal de sala.
Tortuga Bay Hotel only serves fresh seasonal fish, ask your server for availability.

Carnes / Meats

Solomillo Black Angus. / *Black Angus tenderloin.*

8 oz. **\$40.00** or 12 oz. **\$50.00**

Wrap Dominicano. / *Dominican style wrap.* **\$18.00**

Churrasco Black Angus. / *Black Angus skirt steak.*

8 oz. **\$25.00** or 12 oz. **\$32.00**

Bocadillo de solomillo con queso. / *Tenderloin & cheese sandwich.*

Solomillo Black Angus, queso americano y cebolla. / *Black Angus tenderloin, american cheese & onions.* **\$24.00**

Guarniciones / Side dishes

Papas fritas, papas campesinas, vegetales a la parrilla o arroz Jazmín.

French fries, country style potatoes, grilled vegetables, or Jasmine rice. **\$5.00**

Salsas: Pimienta, queso azul, hongos o chimichurri.

Sauces: Pepper, blue cheese, mushrooms or chimichurri.

Menú de niños / Kids menu

Ensalada Caprese. / *Caprese salad.* **\$12.00**

Ensalada Caesar. / *Caesar salad.* **\$14.00**

Croquetas de la casa: jamón ibérico, pollo o espinaca.
Homemade croquettes: Iberian ham, chicken or spinach. **\$6.00**

Pasta en salsa de tomate fresco / *Pasta in fresh tomato sauce.* **\$9.00**

Pizza Margarita, jamón cocido o pepperoni.
Pizza Margherita, cooked jam or pepperoni. **\$15.00**

Calamares fritos a la Andaluza. / *Andalusian style fried calamari.* **\$10.00**

Filete de pescado a la plancha con papas fritas o campesinas.
Pan-seared fish filet with french fries or country style potatoes. **\$18.00**

Deditos de pescado / *Fish fingers.* **\$15.00**

Hamburguesa Black Angus con queso, tomate y lechuga y papas fritas.
Black Angus cheeseburger with lettuce, tomato & french fries. 6oz. **\$18.00**

Filete de res Black Angus con vegetales a la parrilla.
Black Angus tenderloin with grilled vegetables. 6 oz. **\$30.00**

Ensaladilla de frutas frescas. / *Seasonal fresh fruits salad.* **\$6.00**

Selección de helados artesanales. / *Homemade ice cream.* **\$9.00**