

La Yola

PUNTACANA RESORT & CLUB


TORTUGA BAY®
PUNTACANA RESORT & CLUB

 
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Entradas / Starters

Ensalada Mediterránea / Mediterranean salad

Mezcla de lechugas, tomates, queso feta, cebolla roja, aceitunas Kalamata, nueces y vinagreta de Jerez.
Lettuce mix, tomatoes, feta cheese, red onion, Kalamata olives, nuts & Sherry vinaigrette.

Ensalada César / Caesar salad

Con pollo o camarones. / With chicken or shrimps.

Puntacana Ceviche.

Mero marinado en zumo de limón, aceite de oliva con pimientos y cebollas.
Marinated grouper in lime juice, olive oil with bell peppers & onions.

Carpaccio Black Angus, rúcula de nuestra fundación, alcaparras, parmesano, limón y aceite de oliva.
Black Angus carpaccio, arugula from our foundation, capers, parmesan, lime & olive oil.

Tartar de atún con aguacate / Tuna tartare with avocado

Atún rojo del Pacífico con una delicada mayonesa asiática. / Pacific tuna with a delicate asian mayonaisse.

Berenjena parmesana al estilo caribeño / Parmesan eggplant Caribbean style

Berenjena empanizada, plátano maduro y queso mozzarella con salsa aurora.
Breaded eggplant, sweet plantain & mozzarella cheese with aurora sauce.

Chicharrón de pulpo, esferas de papa y aioli picante.

Crispy octopus, potato spheres & spicy aioli.

Esferas de mofongo / "Mofongo" spheres

Platano frito, chicharrón, ajo y limón con crema de aguacate y camarones.
Fried mashed plantain, crispy pork skin, garlic & lime with avocado cream & shrimps.

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



PUNTACANA RESORT & CLUB



Sopas / Soups

Crema de habichuelas negras con arroz blanco, cebolla y aguacate.
Black bean soup with white rice, onion & avocado.

Sancocho con arroz blanco. / Dominican stew with white rice.

Crema de auyama con jamón Serrano crujiente.
Pumpkin cream with crispy Serrano ham.

Pastas y arroces / Pastas & rice

Risotto de coco y piña con brocheta de camarón al curry,
Coconut & pineapple risotto with curry shrimp skewer.

Asopao de camarones y aguacate. / Shrimps and avocado rice stew.

Risotto de auyama con chorizo y churrasco Black Angus.
Pumpkin risotto with spanish sausage & Black Angus skirt steak.

Linguine ai frutti di mare. / Linguini with seafood.

Pastas disponibles: / Available pastas:
Spaghetti, Penne & Linguini.

Tomates frescos y albahaca / Fresh tomatoes and basil, Al pesto, all'Arrabbiata, Aglio, Olio e peperoncino y Bolognese

Con camarones. / With shrimp.

Penne Mar y Tierra / Surf & Turf penne
Hongos silvestres, camarones, pancetta crocante, salsa aurora y queso fresco picoso hecho en casa.
Wild mushrooms, shrimps, crispy pancetta, aurora sauce & homemade spicy "queso fresco".

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



TORTUGA BAY®
PUNTACANA RESORT & CLUB



Pescados y Mariscos / Fish & Seafood

Camarones salteados al coco y vegetales de temporada con moro de guandules.
Shrimps sautéed in coconut sauce & seasonal vegetables with pigeon peas rice.

Chillo / Red Snapper
"Ratatouille" y salsa ligera de tomates silvestres.
"Ratatouille" & wild tomatoes light sauce.

Salmón / Salmon
A la plancha con crema de espinaca y parmesano y puré de auyama.
Pan-seared with spinach & parmesan cheese cream & pumpkin purée.

Tataki de atún marinado con puré de coliflor, salsa Ponzu, ensalada de apio y semillas de sésamo.
Marinated tuna tataki with cauliflower purée, Ponzu sauce, celery salad & sesame seeds.

Langosta Caribeña / Caribbean Lobster
Horneada o a la parrilla. / Oven made or grilled.

Pesca del día en salsa de coco con mezcla de tubérculos criollos fritos.
Catch of the day in coconut sauce with deep fried mixed creole root vegetables.

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

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


TORTUGA BAY®
PUNTACANA RESORT & CLUB

 
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Carnes / Meats

Filete Black Angus / Black Angus Filet

A la parrilla con papas panaderas y salsa de hongos.

Grilled with potatoes confit and mushroom sauce. 8 oz / 12 oz

Churrasco Black Angus / Black Angus skirt steak

A la parrilla con vegetales salteados y salsa chimichurri.

Grilled with sautéed vegetables & chimichurri sauce. 10 oz

Cordero / Lamb

Costillas a la parrilla, vegetales mixtos, aceite de hierbas y puré de batata.

Grilled rack, mixed vegetables, herbs oil & sweet potato purée.

Gallinita entera rostizada al estilo Mediterraneo: tomate, zucchini, berenjena, pimiento, aceitunas Kalamata.

Roasted whole Cornish Hen Mediterranean style: tomato, zucchini, eggplant, bell pepper & Kalamata olives.

Patacón de batata con lomo de cerdo marinado en ron dominicano y sazón criollo, aioli de cilantro.

Sweet potato "Patacón" with pork loin marinated in dominican rum & creole seasoning, coriander aioli.

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


TORTUGA BAY®
PUNTACANA RESORT & CLUB


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD


Five Diamond
Award

Guarniciones / Side dishes

Puré de papa / Mashed Potatoes

Yuca frita / Fried Yuca

Ensalada verde ecológica / Ecological green salad

Arroz blanco / White rice

Papa fritas / French fries

Fritos verdes / Fried green plantains

Moro de guandules / Pideon peas rice

Menú de Niños / Kids Menu

Pasta con salsa pomodoro. / Pasta with pomodoro sauce.

Deditos de pollo. / Chicken fingers.

Calamares fritos con salsa tártara. / Fried squids with tartar sauce.

Filete de res Black Angus, 6 oz. / Black Angus filet, 6oz.

Filete de pescado a la plancha con papas fritas. / Pan seared fish filet 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

La Yola

PUNTACANA RESORT & CLUB



TORTUGA BAY®
PUNTACANA RESORT & CLUB



Rincón Saludable / Healthy corner

Ensalada de remolacha, mezcla de lechugas, queso feta, nueces y cebolla con vinagreta de orégano.
Beetroot, lettuce mix, feta cheese, nuts & onions salad with oregano vinaigrette.

“Tabbouleh” de quinoa con tomates, pimientos, pepino, perejil, cebolla roja, crema de aguacate y aceite de hierbas.
Quinoa “Tabbouleh” with tomatoes, bell peppers, cucumber, parsley, red onions, avocado crema & herbs oil.

Filete de atún con ensaladilla de col asiática, crema de semillas de cajuil, puré de espárragos y sriracha.
Tuna filet with asian coleslaw, cashew cream, asparagus purée & sriracha.

Salmón / Salmon

A la plancha con tomates confitado y zucchini crocante.
Pan-seared with tomatoes confit & crispy zucchini.

Sopa de lentejas con vegetales de temporada. / Lentils soup with seasonal vegetables.

Poke bowl

Salmón, atún y arroz blanco con piña asada, pepino, jengibre encurtido, algas marinadas y ajonjolí.
Salmon, tuna & white rice with roasted pineapple, cucumber, pickled ginger, marinated seaweed & sesame.

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