A · Z · U · L

Soups
SOPAS

Sweet Corn Soup
CREMA DE MAÍZ DULCE
Dominican Fresh Cheese, Cilantro Oil, Charred Corn
Queso Fresco Dominicano, Aceite de Cilantro, Granos de Maíz Asado

New England Clam Chowder
CLAMCHOWDER AL ESTILO NUEVA INGLATERRA
A Traditional Martha's Vineyard Recipe
La Receta Original de Martha Vineyard

Appetizers
ENTRADAS

Maple Glazed Baby Back Ribs
COSTILLAS DE CERDO GLASEADAS CON SYRUP DE MAPLE
Fresh Cucumber Tagliatelle, Lettuce, Shaved Carrots, Granny Smith Purée; Drizzled with Zesty Ginger Vinaigrette
Lajas de Pepino Fresco, Lechuga, Tagliatelle de Zanahoria, Puré de Manzana Verde; Aderezado con una Vinagreta de Jengibre

Beet Textures Salad
ENSALADA "TEXTURAS" REMOLACHA
Roasted Beets, Smooth Beet Vinaigrette, Mix Greens, served with Roquefort and Goat Cheese Cream
Remolacha Rostizada, Vinagreta de Remolacha, Lechugas Mixtas; servido con Crema de Queso Roquefort y Cabra

Grilled Octopus & Shrimp Fritters
PULPO A LA PARRILLA & CAMARONES TEMPURA
Avocado Purée, Almonds and Roasted Pepper Sauce, Calamari Ink Mayo and Passion Fruit Dressing
Puré de Aguacate, salsa Romesco, Mayonesa de Tinta de Calamar y Aderezo de Chinola

---

Pasta

Gnocchi or Spaghetti with Roasted Pumpkin Cream
GNOCCHI O SPAGUETTI CON CREMA DE AUYAMA ROSTIZADA
Sicilian Caponatta, Roasted Almonds, Black Olives & Parmesan Cheese
Caponatta Siciliana, Almendras, Aceituna Negra & Queso Parmesano

---

Meat
CARNES

Braised Lamb Shank with Dark Beer

PALETILLA DE CORDERO CON CERVEZA

Mashed Sweet Potato with Orange, Harvest Sautéed Vegetables and Lamb Stock

Puré de Batata a la Naranja, Vegetales del Huerto Salteados, Servido con su Propio Jugo

Beef Fillet with Red Fruits Hummus

FILETE DE RES CON HUMMUS DE FRUTOS ROJOS

Carrot Purée, Grilled Onions and Star Anise and Red Wine Demi-Glace

Puré de Zanahoria, Cebollas a la Parrilla y salsa Demi-Glace de Vino Tinto y Anís Estrella

Roasted Prime Rib

PRIME RIB ANGUS AL HORNO

Onion Purée with Honey and Thyme, Curried Potatoes and Sautéed Vegetables Medley

Puré de Cebolla con Miel y Tomillo; Papa al Curry y Vegetales Mixtos Salteados

Free Range Chicken Breast

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

Ginger, Honey, Fried White Quinoa, Pistachio and Arugula Salad with Strawberry Dressing and Red Wine and Red Fruits Reduction

Quínoa Blanco Frito, Ensalada de Rúcula con Pistachos y Aderezo de Frutos Rojos; Salsa de Vino Tinto

---

Fish & Seafood
MARISCOS

Grilled Caribbean Lobster

LANGOSTA A LA PARRILLA

Mashed Green Peas and Mint, Roasted Pumpkin with Beets Duo & Passion Fruit Butter

Puré de Pettit con Menta, Puré de Auyama Asada y Puré de Remolacha; Acompañado de Mantequilla de Chinola

Miso Glazed Chilean Sea Bass

LUBINA CHILENA GLASEADA CON MISO

Sautéed Vegetable Medley, Poached Tayota in Butter, Citrus Creamy Rice and Lime Sauce

Vegetales Mixtos Salteados, Tayota Pochada en Mantequilla, Arroz Cítrico Cremoso & Salsa de Limón

---

Desserts
POSTRES

Chocolate Lava Cake, Vanilla Ice Cream

LAVA CAKE DE CHOCOLATE

Soft Chocolate Cake, with Ganache Filling and Vanilla Ice Cream

Suave Bizcocho de Chocolate, Relleno de Ganache de Chocolate y Helado de Vainilla

Peanut Butter Mousse

MOUSSE DE MANTEQUILLA DE MANÍ

Served Chocolate Cake Loaded with Three Milks Sauce

Tarta Suave de Chocolate Cargado de Salsa Tres Leches

Chocolate and Baileys Mousse

MOUSSE DE CHOCOLATE CON BAILEYS

Citrus Sauce, Mandarin Wedges & German Chocolate Cake

Salsa de Cítricos, Mandarina en Gajos con Bizcocho de Especies

---

Please feel free to contact one of our member staff if you require a towel or a cushion.

Por favor no dude en contactar nuestro personal si requiere una toalla o almohadilla.