

ENTRADAS | APPETIZERS

HUMMUS DE TOMATES SECOS Y CHIVO “LINIERO TITI” DRIED TOMATO HUMMUS AND “LINIERO TITI” GOAT	RD\$ 860.00
Hummus tradicional de garbanzos y tomates secos, con chivo liniero deshuesado e infusión de aceite de oliva con ají titi servido con casabe o pan pita tostado. Traditional hummus chickpeas and dried tomatoes, with boneless goat meat and an infusion of olive oil with peppers served with cassava or toasted pita bread.	
CEVICHE DE CHICHARRÓN CHICHARRÓN CEVICHE	RD\$ 575.00
Chicharrón hecho en casa, aderezado con limón y cilantrico, crema de aguacate, cebolla roja encurtida y cubitos de dulce de guayaba, sobre tortilla de maíz frita. Pork rinds seasoned with lemon and coriander, avocado cream, pickled red onion and sweet diced guava, on fried corn tortilla.	
SPICY TUNA TARTARE	RD\$ 675.00
Filete de atún fresco y aguacate, aderezado con mayonesa japonesa, sriracha, aceite de ajonjolí, semillas de sésamo blancas y negras, servido con chips de yautía morada. Fillet of fresh tuna and avocado, spiced with Japanese Mayonnaise, sriracha, Sesame oil, seeds of sesame blacklists and whitelists, served with taro (yautía) chips.	
TIRADITO DE SALMÓN O ATÚN ROJO AL ESTILO NIKKEI TIRADITO OF RED SALMÓN OR TUNA TO THE NIKKEI STYLE	RD\$ 675.00
Lascas de salmón o atún fresco, aderezadas con salsa de soya, sidra, ralladura y zumo de naranja, zumo de limón y jengibre. Slices of fresh salmon or tuna, seasoned with soy sauce, cider, zest and orange juice, lemon juice and ginger.	
CARPACCIO DE RES ANGUS ANGUS BEEF CARPACCIO	RD\$ 1,030.00
Finas lonjas de filete de res importado, aderezado con zumo de limón y aceite de oliva, alcaparras fritas y ensaladilla de rúcula, terminado con queso parmesano. Thin slices of imported beef fillet, seasoned with lemon juice and olive oil, Caperchips and arugula salad, topped with parmesan cheese.	
ALITAS DE POLLO CHICKEN WINGS	RD\$ 650.00
Alas de pollo empanizadas o a la parrilla, rebozadas en salsa BBQ Honey mustard Picante Blue cheese. Breaded or grilled Chicken Wings, covered in sauce BBQ Honey mustard Hot Sauce Blue Cheese.	
PIEDRA DE CAMARÓN TEMPURA SHRIMP TEMPURA STONE	RD\$ 745.00
Camarones empanizados en tempura de sake, servidos con salsa de mango picante. Breaded shrimp sake tempura, served with spicy mango sauce.	
COLIFLOR GLASEADO AL HORNO BAKED GLAZED CAULIFLOWER	RD\$ 650.00
Con salsa búfalo y salsa de yogurt Griego. With buffalo sauce and Greek yogurt sauce.	
SPRING ROLL 	RD\$ 365.00
Rollos de papel de arroz, rellenos de pepino, zanahoria, puerro, aguacate y repollo morado, servido en salsa sweet chili. Rice paper rolls, stuffed with cucumber, carrot, leek, avocado and red cabbage, Served in a sauce sweet chili.	
TABLA IBÉRICA (2 PERSONAS) IBERIAN BOARD (SERVES 2)	RD\$ 1,445.00
Jamón serrano, lomo embuchado, queso manchego, croquetas de chorizo y aceitunas. Disfrútala con nuestro pan recién horneado. Serrano ham, sliced sirloin, manchego cheese, chorizo and olive croquettes. Enjoy it with our freshly baked bread.	
TABLA GRAN ALMIRANTE (3 PERSONAS) GRAND ADMIRAL BOARD (SERVES 3)	RD\$ 1,950.00
Jamón serrano, esferas de melón, chorizo español, queso manchego, blue cheese, catibías de berenjenas asadas, gambas al ajillo, montaditos de hummus de tomates secos con chivo liniero, dulce de guayaba, aceitunas y frutos secos. Serrano ham, melon chunks, Spanish chorizo, Manchego cheese, blue cheese, roasted eggplant catibías, garlic prawns, dried tomato hummus montaditos with “Liniero” goat sweet guava sauce, olives, and dried fruits.	

Todos los precios de nuestro menú están indicados en pesos Dominicanos y están sujetos al 18% de ITBIS, más el 10% de servicio legal.
Prices in our menus are in Dominican pesos and subject to 18% taxes plus 10% service charge.

ENVOLTINI DE BERENJENA RELLENO DE QUESO DE CABRA CURADO

EGGPLANT ROLLATINI STUFFED WITH AGED GOAT CHEESE

Sobre base de pomodoro, gratinado.

Served on a pomodoro base, gratiné.

RD\$ 425.00

ENSALADA DE QUINOA BLANCA CON CAMARONES Y VEGETALES

WHITE QUINOA SALAD WITH SHRIMP AND ROASTED VEGETABLES

Con aderezo de limón, aceite de oliva y vinagre balsámico.

With lemon dressing, olive oil, and balsamic vinegar.

RD\$ 835.00

ENSALADA CAPRESE CON ESFERA DE TOMATE Y CORAZÓN DE LECHE

CAPRESE SALAD WITH TOMATO SPHERE AND "CORAZÓN DE LECHE" CHEESE

Marinada con salsa pesto y aderezo toscano.

Marinated with pesto sauce and Tuscan dressing.

RD\$ 375.00

CAZUELA DE QUESO PEPPER JACK AL HORNO CON HONGOS PORTOBELLO Y SUPREMA DE POLLO GRATINADA

BAKED PEPPER JACK CHEESE CASSEROLE WITH PORTOBELLO MUSHROOMS AND GRATINÉ CHICKEN SUPREME

Acompañada de tortillas de trigo.

Served with wheat tortillas.

RD\$ 525.00

FABADA DE LENTEJAS CON CHORIZO SALTEADO Y CUBITOS DE PAPA

LENTIL STEW WITH SAUTÉED CHORIZO AND DICED POTATOES

Aromatizada con tomillo y servida con cazabe tostado.

Flavored with thyme and served with toasted cassava bread.

RD\$ 475.00

EGG ROLLS CON MAYONESA & SRIRACHA

EGG ROLLS WITH MAYONNAISE & SRIRACHA

Repollo fresco, zanahoria, cebolla, brotes, jengibre aromático, sal y pimienta

Fresh cabbage, carrot, onion, sprouts, aromatic ginger, salt, and pepper.

RD\$ 365.00

MONTADITOS

Servidos en pan de su preferencia; Baguette | Baguette Integral | Baguette de Centeno, servidos con papas waffles.

Served in your bread of choice; Baguette | whole wheat | Baguette of Rye. Served with potato waffles.

OPCIÓN 1

OPTION 1

Chorizo, queso manchego y mayonesa de ajo rostizada.

Chorizo, manchego cheese and roasted garlic mayonnaise.

RD\$ 235.00

OPCIÓN 2

OPTION 2

Salmón Gravlax, queso crema, pepino y honey mustard Dijon.

Gravlax salmon, cream cheese, cucumber, and honey mustard Dijon.

RD\$ 357.00

OPCIÓN 3

OPTION 3

Filete de res, queso emmental, cebolla caramelizada y salsa de pimienta verde.

Beef tenderloin, emmental cheese, caramelized onions and green pepper sauce.

RD\$ 525.00

OPCIÓN 4

OPTION 4

Queso brie y membrillo de guayaba.

Brie cheese and quince of guava

RD\$ 540.00

CREMAS Y SOPAS | CREAMS AND SOUPS

CREMA DE AUYAMA

PUMPKIN CREAM



Cremosa crema de auyama, servida con croutons a las hierbas y tropezones de queso parmesano.

Creamy pumpkin cream, served with croutons with herbs and bits of parmesan cheese.

RD\$ 295.00

GAZPACHO DE MI TIERRA

GAZPACHO OF MY LAND

Crema de tomates frescos, servida fría a la mesa con tomates cherry rostizados, chinola, fresa y crispy jamón serrano.

Fresh tomato cream, served cold at the table with roasted cherry tomatoes, passion fruit, strawberry and crispy serrano ham.

RD\$ 510.00

CREMA DE ESPÁRRAGOS Y ESENCIA DE TRUFA

CREAM OF ASPARAGUS AND TRUFFLE ESSENCE

Servida con espárragos grillados, aceite de trufa, cremoso de manchego y polvo de hongos porcini.

Served with grilled asparagus, truffle oil, creamy manchego and powdered porcini mushrooms.

RD\$ 595.00

Todos los precios de nuestro menú están indicados en pesos Dominicanos y están sujetos al 18% de ITBIS, más el 10% de servicio legal.

Prices in our menus are in Dominican pesos and subject to 18% taxes plus 10% service charge.

SOPA DE VEGETALES VEGETABLE SOUP  RD\$ 295.00
SOPA DE MARISCOS SEAFOOD SOUP RD\$ 850.00

ENSALADAS | SALADS

ENSALADA CESAR

CAESAR SALAD



RD\$ 585.00

Lechuga romana, croutons a las hierbas, queso parmesano y aderezo cesar casero.

Adicional de pechuga de pollo al grill.

Romaine lettuce, croutons with herbs, parmesan cheese and homemade Caesar dressing.

Additional chicken on the grill.

ENSALADA DE CHURRASCO ANGUS Y MI TRÓPICO

ANGUS STEAK SALAD AND MY TROPIC

RD\$ 1,145.00

Tiras de churrasco al grill, mezclum de lechugas, repollo morado, queso de cabra cremoso, mango, fresas, mandarina y nueces caramelizadas, aderezadas con balsámico de cítricos.

Grilled steak, lettuce mezclum, cabbage, creamy goat cheese, mango, strawberry, tangerine, and caramelized walnuts, dressed with balsamic vinegar of citrus fruits.

ENSALADA MEDITERRÁNEA

MEDITERRANEAN SALAD



RD\$ 915.00

Mezclum de lechugas, queso feta, aceitunas negras, cebolla roja, tomates cherry, pepino y sandia macerada en vodka. Aderezada con aceite de oliva, vinagre de manzana, sidra y albahaca.

Lettuce mezclum, feta cheese, black olives, red onion, cherry tomatoes, cucumber and watermelon macerated in vodka. Flavored with olive oil, apple cider vinegar, cider and basil.

PASTAS

ESPAGUETI CON TOMATES FRESCOS Y ALBAHACA FRESH TOMATO AND BASIL SPAGHETTI  RD\$ 495.00		
Espagueti en salsa de tomates frescos y albahaca. Spaghetti with fresh tomato sauce and basil.		
LINGUINI FRUTTI DI MARE AGLIO E OLIO  RD\$ 850.00		
Linguini con camarones, almejas y calamares en salsa aglio e olio. Linguini with shrimp, clams and squid in Aglio e Oliosauce.		
RAVIOLONES DE RICOTTA Y ESPINACA RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA AND SPINACH  RD\$ 895.00		
Raviolones rellenos de ricotta y espinaca, en pesto de albahaca, terminado con pistachos triturados. Ravioli stuffed with ricotta and spinach, basil pesto, finished with crushed pistachios.		
PENNE LIBRE DE GLUTEN PENNE GLUTEN FREE  RD\$ 495.00		
Acompañado de una exquisita salsa de tomate fresco y hojas de albahaca recién cortadas. Penne with a delicious fresh tomato sauce and freshly cut basil leaves.		
LINGUINI GLUTEN FREE  RD\$ 495.00		
PASTA CON POLLO EN SALSA CREMOSA CREAMY CHICKEN PASTA  RD\$ 725.00		
Pollo, crema de leche, queso parmesano, sal y pimienta. Chicken, heavy cream, Parmesan cheese, salt, and pepper.		

RISOTTO Y ARROCES | RISOTTO AND RICES

RISOTTO DE FUNGHI PORCINI PORCINI MUSHROOM RISOTTO  RD\$ 795.00		
Cremoso risotto de hongos porcini. Creamy risotto of porcini mushrooms.		
RISOTTO NEGRO CON CAMARONES AL CURRY Y COCO BLACK RISOTTO WITH SHRIMP CURRY AND COCONUT RD\$ 895.00		
Cremoso risotto en tinta de calamar, servido con camarones al curry y coco. Creamy risotto in squid ink, served with shrimp curry and coconut.		
ARROZ MARINERO SAILOR'S RICE RD\$ 995.00		
Arroz con frutos del mar, pimientos morrones y petit pois. Rice with seafood, red peppers and petit pois.		

SANDWICH & HAMBURGERS

PHILLY CHEESE ANGUS HODELPA
HODELPA ANGUS PHILLY CHEESE
Filete de res angus, queso provolone y queso cheddar con cebollas caramelizadas.
Angus beef steak, cheese, provolone and cheddar cheese with caramelized onions.

RD\$ 1,150.00

HAMBURGUESA CLÁSICA
CLASSIC HAMBURGER
Carne de 6 Onzas artesanal, pan brioche, lechuga rizada, tomate, cebolla, queso y tocineta.
***No dudes en pedir nuestra deliciosa salsa rosada.**
6 ounces of artisanal meat, brioche bread, lettuce, kale, tomato, onion, cheese and bacon.
***Don't hesitate to ask for our delicious rosé sauce.**

RD\$ 695.00

CHEESEBURGER ANGUS
HAMBURGUESA CARNE CERTIFICADA ANGUS 8 OZ, combinada con lechuga gourmet, tomate, queso cheddar americano.
HAMBURGER 8 OZ CERTIFIED ANGUS BEEF combined with gourmet lettuce, tomato, and American cheddar cheese.

RD\$ 750.00

HAMBURGER BLUE CHEESE
Carne de 8 Onzas artesanal, pan brioche, lechuga rizada, tomate, queso mozzarella, hongos salteados, cebolla caramelizada, tocineta y salsa de blue cheese.
8 ounces of artisanal meat, brioche bread, lettuce, kale, tomato, mozzarella cheese, sautéed mushrooms, caramelized onions, bacon and blue cheese sauce.

RD\$ 750.00

HAMBURGUESA MEXICANA
MEXICAN HAMBURGER
Pan brioche artesanal, Carne de 6oz, Aros de cebolla fritos, Queso Pepper Jack, Salsa chipotle y guacamole acompañada de Nachos tostados.
Artisan brioche bread, 6oz Beef, Fried onion rings, Pepper Jack cheese, Chipotle sauce & Guacamole served with toasted nachos

RD\$ 750.00

HAMBURGER ANGUS HODELPA
HODELPA HAMBURGER ANGUS
HAMBURGUESA CARNE CERTIFICADA ANGUS 8 OZ, queso emmental, salsa hongos porcini y pimienta verde, tocineta, lechuga romana, tomate y cebolla caramelizada.
HAMBURGER 8 OZ CERTIFIED ANGUS BEEF, emmental cheese, porcini mushroom sauce and green pepper, bacon, romaine lettuce, tomato and caramelized onions.

RD\$ 750.00

NEW YORK BURGER
Pan brioche artesanal, Carne Angus 8oz. con Queso americano, Aros de cebolla empanizados, Tocineta, Lechuga, Tomate y Salsa BBQ
Artisan Brioche bread, 8oz. of Angus beef with american Cheese, Breaded onion rings, Bacon, Lettuce, Tomato

RD\$ 750.00

MONUMENTAL BURGER
Pan Brioche artesanal, Pechuga de pollo a la parrilla de 6oz, rodajas de aguacate, Lechuga, Tomate, Pepinillo, Queso monster con Aderezo de alcaparra fría.
Artisan Brioche bread, 6oz Grilled chicken breast, Avocado slide, Lettuce, Tomato, Pickle, Monster cheese

RD\$ 650.00

“NUESTRO PAN ES PREPARADO ARTESANALMENTE Y HORNEADO EN CASA CON MASA MADRE, HARINAS SELECTAS Y LARGAS FERMENTACIONES”.
“OUR BREAD IS HANDMADE, BAKED ON THE PREMISES, USING SOURDOUGH, A FINE SELECTION OF FLOUR AND LONG FERMENTATION PROCESS”

RINCÓN DOMINICANO | DOMINICAN CORNER

MOFONGO DOMINICANO
DOMINICAN MOFONGO
Puré de fritos verdes, saborizado con aceite de ajo, hierbas del campo y chicharrón de cerdo.
Fried mashed green, flavored with garlic oil, herbs of the field and fried pork rinds.

RD\$ 795.00

CHIVO LINIERO
“LINIERO” GOAT
Marinado y cocinado a baja temperatura en ron añejo, servido con crocante de chenchén.
Marinated and cooked at low temperature in rum, served with crunchy chenchén.

RD\$ 1,415.00

SALCOCHO
Cocido tradicional dominicano elaborado a base caldo de verduras, víveres y diferentes tipos de carnes.
Dominican traditional stew made with vegetable broth and different types of meats.

RD\$ 795.00

FILETE DE CERDO AL TAMARINDO
TAMARIND PORK FILLET
Filete de cerdo en salsa de tamarindo, sobre arroz cremoso de gandules.
Pork filet in tamarind sauce, sided with creamy pigeon pea rice.

RD\$ 750.00

PESCADOS Y MARISCOS | FISH AND SEAFOOD

CAMARONES FRESCOS FRESH SHRIMP	RD\$ 995.00
Bañados en salsa de su preferencia; Criolla Criolla con coco Picante o al ajillo, acompañado con guarnición de su preferencia. Bathed in your choice of sauce; Criolla Criolla with coconut spicy or garlic, accompanied with garnish of your choice.	
FILETE DE SALMÓN AL MISO Y MIEL HONEY MISO SALMON	RD\$ 1,455.00
Filete de salmón a la plancha, en salsa miso y miel, sobre bizcocho de yuca empanizado y vegetales salteados. Grilled salmon steak with miso and honey sauce, on cassava cake breaded and fried vegetables.	
FILETE DE MERO DON CRISTÓBAL FILLET OF GROUPER DON CRISTÓBAL	RD\$ 1,845.00
En salsa aurora de camarones y vino blanco, sobre puré de viandas. Aurora sauce of shrimp and white wine, on mashed viandas.	
CHILLO ENTERO RED SNAPPER (WHOLE)	RD\$ 105.00 (oz)
Fresco pescado frito o al horno, acompañado de plátanos fritos o papas fritas tipo waffle. Fresh fried or baked fish, accompanied by fried plantains or waffle fries.	
SALMÓN A LA PLANCHA GRILLED SALMON	RD\$ 1,255.00
FILETE DE SALMÓN TERIYAKY TERIYAKY SALMON FILLET	RD\$ 1,425.00
Salmón fresco bañado con una deliciosa salsa teriyaki. Fresh salmon topped with a delicious teriyaki sauce.	
MOFONGO DE CAMARONES SHRIMP MOFONGO	RD\$ 895.00
Puré de friños verdes, saborizado con aceite de ajo, hierbas del campo y camarones frescos. Mashed fried green beans, flavored with garlic oil, country herbs and fresh shrimp.	
LANGOSTA A LA PLANCHA GRILLED LOBSTER	RD\$ 2,650.00
Langosta fresca cocinada a la plancha, realizando su sabor natural. Fresh lobster cooked on the grill, enhancing its natural flavor.	
LANGOSTA A LA VINAGRETA LOBSTER IN VINAIGRETTE	RD\$ 2,650.00
Langosta fresca bañada con nuestra exquisita vinagreta. Fresh lobster bathed in our exquisite vinaigrette.	
LANGOSTA DON CRISTOBAL LOBSTER DON CRISTOBAL	RD\$ 2,650.00
LANGOSTA A SU GUSTO ONZA LOBSTER YOUR WAY (BY THE OUNCE)	RD\$ 216.00
Personaliza tu experiencia con langosta pidiéndola por onza. Customize your lobster experience by ordering it by the ounce.	
LANGOSTA A LA THERMIDOR LOBSTER THERMIDOR	RD\$ 2,650.00
Se prepara con una salsa cremosa y se gratina a la perfección. It is prepared with a creamy sauce and gratinized to perfection.	
FILETE DE SALMÓN TERIYAKY TERIYAKY SALMON FILLET	RD\$ 1,425.00
Salmón fresco bañado con una deliciosa salsa teriyaki Fresh salmon topped with a delicious teriyaki sauce.	

Marinado con pimentón dulce y pimienta roja, grillado al ajillo y acompañado de papas crocantes.
Marinated with sweet paprika and red pepper, grilled with garlic, and served with crispy potatoes.

RD\$ 1,110.00

DIRECTO DE LA PARRILLA | FROM THE GRILL

PECHUGA DE POLLO AL GRILL

GRILLED CHICKEN BREAST

RD\$ 725.00

RIBEYE ANGUS
ANGUS RIBEYE

RD\$ 1,695.00

ARRACHERA SKIRT STEAK

12 onzas de arrachera a la parrilla, con chimichurri.
12 ounces grilled flank steak, with chimichurri.

RD\$ 1,750.00

COSTILLITA DE CERDO BBQ | 8 Onz
BBQ PORK RIBS | 8 Onz

8 Onzas de tiernas costillitas de cerdo hechas a la parrilla, glaseadas en nuestra salsa BBQ en reducción de miel y azúcar negra.
8 ounces of tender pork made on the grill, glazed in our BBQ sauce with honey and brown sugar.

RD\$ 665.00

FILETE DE RES ANGUS
ANGUS BEEF FILLET

8 Onzas de filete de res angus a la parrilla, servido con salsa de su preferencia;
Blue cheese | Pimienta negra | Hongo porcini | Pimienta verde.
8 ounces of grilled angus beef steak, served with sauce of your choice;
Blue cheese | black pepper | Porcini mushroom | green pepper.

RD\$ 2,650.00

MEDALLON ANGUS "SELVA NEGRA"
"BLACK FOREST" ANGUS MEDALLION

Con rodajas de zucchini, berenjenas, papas campesinas, salsa de frutos rojos y blue cheese.
With slices of zucchini, eggplant, "campesina" potatoes, red fruit sauce and blue cheese.

RD\$ 2,650.00

CHURRASCO ANGUS (ESTILO ARGENTINO) ANGUS STEAK (ARGENTINE STYLE)

12 Onzas de Churrasco Importado a la parrilla, con chimichurri patagónico.
12 Ounces of Imported Steak, grilled with Patagonian chimichurri.

RD\$ 2,375.00

ROPA VIEJA DE RES AL ESTILO CUBANO

Acompañada de arroz caribeño y plátano maduro.
Served with Caribbean rice and ripe plantains.

RD\$ 775.00

CORTE DE T-BONE IMPORTADO MARINADO AL GRILL CON SALSA BARBACOA
IMPORTED T-BONE STEAK MARINATED AND GRILLED WITH BARBECUE SAUCE

Servido con papas caseras.
Served with homemade potatoes.

RD\$ 2,115.00

SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE FRAMBUESA
PORK TENDERLOIN WITH RASPBERRY SAUCE

Marinado con vino Marsala y acompañado de gajos de manzana a la parrilla y pure de yuca.
Marinated in Marsala wine, served with grilled apple wedges and mashed yuca

RD\$ 895.00

CORTE DE SHORT RIB DE RES IMPORTADO MARINADO EN VINO OPORTO
IMPORTED SHORT RIB MARINATED IN PORT WINE

Aromatizado con tomillo y laurel, servido con puré de papas rústico.
Flavored with thyme and bay leaf, served with rustic mashed potatoes.

RD\$ 1,505.00

RECOMENDACIONES DEL CHEF | CHEF'S CHOICE

PECHUGA DE POLLO (ESTILO HODELPA)
CHICKEN BREAST (STYLE HODELPA)
Pechuga de pollo rellena de queso de cabra, dátiles y chorizo, en salsa de vino blanco y panceta.
Chicken breast stuffed with goat cheese, dates and chorizo, in white wine sauce and bacon.

RD\$ 975.00

RACK DE CORDERO
LAMB RACK
Servidas con salsa de su preferencia; Pimienta Negra | Menta, sobre puré de papas rustico con esencia de ajo rostizado.
Served with a sauce of your choice; Black pepper | mint, on rustic mashed potatoes with roast garlic essence.

RD\$ 1,750.00

MIGNON TROPICAL ANGUS
TROPICAL MIGNON ANGUS
Filete de res angus relleno de hongos envuelto en jamon serrano crujiente, cremoso de yautía morada y reducción de sangría.
Angus beef fillet stuffed with mushrooms wrapped in crunchy serrano jam, creamy yautia abode and reduction of sangría.

RD\$ 2,305.00

GUARNICIONES (A ELEGIR)
SIDE DISHES (YOUR PREFERENCE)

RD\$ 275.00

Papas waffles | Papas salteadas | Vegetales al grill o al vapor | Arroz blanco | Frito verde
Puré de papas | Puré de papas rustico | Yuca mash | Puré de viandas | Pure de Yautia Morada | Yuca frita.
Sautéed potatoes | Potato waffles | Steamed or grilled vegetables | White fried rice | Fried tostones
Mashed potatoes | Rustic mashed potatoes | Cassava mash | Mashed viandas | Mashed Malanga lila | Fried yucca.

POSTRES | DESSERTS

TIRAMISU

FLAN DE COCO HODELPA
HODELPA COCONUT FLAN

TRES LECHES
THREE MILKS

CHEESECAKE CLASSIC
CLASSIC CHEESECAKE

Opción:
Fresa | Oreo | Chinola
Options:
Strawberry | Oreo | Passion fruit

CREMOSO DE CHEESECAKE DE FRESA (Interpretación)
CREAMY STRAWBERRY CHEESECAKE (Interpretation)

HELADO (Estilo HODELPA)
ICE CREAM (HODELPA style)

Pregunta por nuestra selección de helados de la línea Haagen-Dazs
Ask about our selection of ice creams in the Haagen-Dazs line

BROWNIE A LA MODA
BROWNIE À LA MODE

PECAN PIE

MAJARETE DE BRULÉE

Hecho con granos tiernos de maíz, leche, azúcar y especias. Textura cremosa y su sabor es dulce con notas de canela
Made with tender corn kernels, milk, sugar and spices. Creamy texture and sweet flavor with hints of cinnamon.

- RD\$ 475.00 -