

INICIO

- ✓ **1 Café dominicano o infusión**
- ✓ **1 Café italiano al gusto** +RD\$50
- ✓ **1 Jugo de temporada**
- ✓ **1 Mini Croissant / Pan de chocolate** Ud. adicional +RD\$25

PRIMEROS

- ✓ **Variedad de fruta del caribe**
(Según temporada)
- ✓ **Home made granola yogurt**
(Yogurt clásico complementado de granola y fruta)
- ✓ **Pancakes**
(Con guineo y bañado de chocolate negro)
- Avena estilo Saman** +RD\$100
(Avena con mix de semillas, frutos secos y guineo)
- Tostada de aguacate** +RD\$150
(Tostada de pan rústico con aguacate y huevo frito)
- Tostada de salmón** +RD\$150
(Tostada de pan rústico con queso crema y salmón)

SEGUNDOS

- ✓ **Omelette al gusto**
(Ingredientes: jamón, queso mozzarella o combinación de vegetales)
- ✓ **Huevos al gusto**
(Ingredientes: jamón, queso mozzarella o combinación de vegetales)
- ✓ **Desayuno clásico dominicano**
(Mangú acompañado de queso frito, salami, cebolla roja y huevo frito)
- Nuestro "French Toast"** +RD\$100
(Pan bañado en huevo y leche con queso mozzarella fundido y tocineta)
- Sandwich mixto** +RD\$100
(Jamón y queso mozzarella)
- Club Sandwich del chef** +RD\$150
(Lechuga, Tomate criollo, Jamón, Queso mozzarella, Tocineta y Huevo)

- ✓ Incluidos en la tarifa del hotel.
Precios en pesos dominicanos. ITBIS no incluido 18%. Servicio no incluido 10%.
En caso de alergias y/o intolerancias, por favor, consulte a nuestro personal.

PARA COMPARTIR

\$

- Almejas a la Marinera 600
- Croquetas de yuca rellenas de queso y salsa de curry 400
- Montaditos caribeños de camarón dominicano con aguacate y mango 450
- Picapollo Dominicano en salsa criolla 550

PARA CONTINUAR

- Carpaccio de berenjenas gratinadas con queso de cabra, rúcula, miel y piñones 475
- Ensalada verde de lechuga con queso crema de albahaca, espárragos trigueros, tomate cherry confitados y camarones con vinagreta de mango 550
- Ensalada de espinacas, queso de cabra, nueces, bacon y cebolla caramelizada con balsámico de Pedro Ximenez. 550
- Raviolis rellenos de calabaza napados con brandada de bacalao y espinaca fresca salteada y aceite de trufa 600
- Tagliatelli de camarones en salsa de marisco y parmesano rallado. 750

MECE EL MAR

- Ceviche de mero con fideos de arroz, cebolla morada encurtida, mango y agua de coco 975
- Tartar de atún con salsa Teriyaki cítrica, aguacate texturizado y cebolla crujiente 750
- Mero con espuma de Martini Bianco, espárragos trigueros y toronja 950
- Chillo con piña caramelizada en infusión de menta y espuma de coco y lima 950
- Bacalao confitado con Sofrito de verduras, de pasas y piñones, gratinado de Alioli suave y espinacas frescas salteadas 1000

ABRAZA LA TIERRA

- Costilla de cerdo deshuesada cocinada a baja temperatura con salsa BBQ y miel con cremoso de patata y crujiente de yuca 880
- Filete de res con reducción de Oporto, cremoso de patata trufada, crujiente de plátano y verduritas glaseadas 950
- Churrasco de ternera con salsa Chimichurri, batata en dos texturas y berenjenas crujientes con miel de caña. 1400
- Muslo de pollo deshuesado, cocinado a baja temperatura con salsa de mostaza Dijon y hierbas aromáticas, cremoso de batata y crujiente de yuca 680
- Carré de cordero glaseado con miel y romero, verduritas glaseadas y canelón de berenjena relleno de queso crema y piñones 1250

PARA TERMINAR

- Muerte por chocolate! 350
- La Golosa, espuma de chocolate blanco, brownie y plátano caramelizado 450
- Sorbete de Caipirinha 350
- Cheesecake con galleta de almendra y frutos rojos 400

Calliandra

ROOF TOP BAR

Precios en pesos dominicanos.

ITBIS no incluido 18%.

Servicio no incluido 10%.

CAFÉS

Espresso	\$ 80
Café con leche	100
Café americano	80
Cappuccino	120
Carajillo	150
Vaso de leche	80
Cacao en polvo	120
Frapuccino	180
Batido de chocolate	100
Latte Machiato	120
Café Irlandés	200

TÉS E INFUSIONES

Infusion	80
Hierbabuena	100

JUGOS NATURALES

Jugo de piña, chinola, papaya o mango	100
---------------------------------------	-----

SMOOTHIES

Coco, mango y frambuesas	180
Chinola, guineo y leche	180
Kiwi, manzanam naranja	180

REFRESCOS Y AGUA

Refrescos	100
Acqua Panna 0.5L	175
Acqua Panna 0.75 L	225
Perrier 0.3 L	185
Perrier 0.75L	300
San Pellegrino 0.25 L	200
San Pellegrino 0.75 L	360
Tonica Fever Tree	175
Schweppes	150

CERVEZAS

Presidente	\$ 200
Presidente Light	200
Cerveza sin alcohol	180
Bohemia	180
Corona	250
Modelo	250

VINO & SANGRÍA

Copa de vino	275
Copa de sangría de vino	325

CAVA & CHAMPAGNE

Copa de cava	350
Copa de cava rosado	375
Perrier Jouet Brut	6500

VINOS GENEROSOS

Jerez seco	200
Jerez dulce	300
Suplemento de refresco	100

APERITIVOS

Martini bianco	250
Martini rosso	250
Aperol	250
Campari	250
Pastis	250
Suplemento de refresco	100

DIGESTIVOS

Orujo blanco	190
Orujo de hierbas	250
Mamajuana	190
Limoncello	220
Grappa	220

DIGESTIVOS

Fernet Branca	\$ 230
Jägermeister	300
Amaretto	230
Suplemento de refresco	100

LICORES

licor de frutas sin alcohol	180
Peppermint	200
Kahlúa licor de café	200
Tía María	200
Curacao Blue	200
Baileys	200
Grand Marnier	350
Cointreau	280
Crema de cacao	200
Chupito de licor	100
Suplemento de refresco	100

BRANDY & COGNAC

Torres 5	230
Torres 10	270
Carlos I	380
Rémy Martin	350
Rémy Martin XO Excellence	700
Suplemento de refresco	100

GINEBRA

Tanqueray	300
Gordons	300
Beefeater	300
Bull Dog	350
Brockmans	450
Tanqueray n° Ten	500
Martin Miller	500
Suplemento de refresco	100

Calliandra

ROOF TOP BAR

Precios en pesos dominicanos.
ITBIS no incluido 18%.
Servicio no incluido 10%.

RON \$

Selección R. Dominicana

Brugal extra dry (blanco) 250

Brugal añejo 250

Brugal extra viejo 300

Brugal 1888 560

Barceló añejo 250

Barceló gran añejo 330

Barceló imperial 580

Punta Cana muy viejo 250

Matusalem 7 280

Matusalem 23 450

Ophimus XO 950

Selección Venezuela

Diplomático 440

Selección Cuba

Bacardi 250

Bacardi Gold 250

Selección Guatemala

Zacapa Centenario 23 500

VODKA

Smirnoff 230

Finlandia Fresa 230

Eristoff 250

Absolut 250

Ciroc 400

Grey Goose 550

Belvedere 550

Suplemento de refresco 100

WHISKY, TENNESSEE &

BOURBON

J&B 250

Ballantine 250

Cardhu TM 360

WHISKY, TENNESSEE &

BOURBON

Jack Daniel's Tennessee 360

Macallan Triple 450

Jhonny Walker red label 250

Jhonny Walker black label 300

Jhonny Walker gold label 520

Suplemento de refresco 100

TEQUILA

Jose Cuervo 270

Don Julio 380

Don Julio blanco 450

Don Julio reposado 475

Suplemento de refresco 100

TIKIS

Mai Tai 550

Ron tostado, jugo naranja, triple sec, sirope de almendra y lima

Bahama Mama 500

Ron tostado, jugo de piña, sirope de coco y curri

Jamaican Scorpio 500

Ron tostado, brandy, jugo de naranja y de limón, sirope de almendra y angostura

Zombie 550

Ron tostado, Ron blanco, brandy de albaricoque, jugo de limon y pure de chinola

AUTOR

El Samán 500

Ron tostado, ron blanco, licor de chinola, puré de mango, limón y blue curacao

AUTOR

Coco en llamas 500

Ron blanco, ron de coco, jugo de piña, limón, leche de coco y sirope de chile rojo

Spanish Bloody 500

Jerez seco, zumo de tomate, salsa perrins, salsa de chile agridulce, limón, sal y pimienta

TRADICIONAL

Mojito 400

Piña colada 400

Daiquiri Sabores 400

Margarita 400

Gin Tonic 400

Negroni 400

Moskow Mule 400

Caipirinha 400

SIN

El Samán Sin 350

Jugo de naranja, jugo de limón, sirope de fresa y puré de guineo

Mojito de fresa Sin 350

Limón, menta, azúcar blanca y pulpa de fresa

Piña Colada Virgen 350

Agua de coco, sirope de coco, jugo de piña y leche condensada



albizia

RESTAURANTE
By Guillem Rofes

*Influencias caribeñas y mediterráneas para
crear una cocina de calidad, sana y sabrosa.*

VINOS TINTOS

\$

RIOJA

- Cune Crianza 1750
- Ramón Bilbao Crianza 2150
- Lan Reserva 3750
- Muga Reserva 3750

RIBERA DEL DUERO

- Emilio Moro 2150
- Arzuaga La Planta 2650
- Pago de Carraovejas 6500

JUMILLA

- Juan Gil 4 meses 2000
- Juan Gil 18 meses 2500

VINOS BLANCOS

RIOJA

- El Coto Blanco 1650

RUEDA

- Marqués de Riscal 1850
- Protos Verdejo 2200

RIAS BAIXAS

- Martín Codax Albariño 1950
- Abadía San Campio Albariño 2450

VINOS ROSADOS

RIOJA

- Marqués de Riscal 2150

RIBERA DEL DUERO

- Aire de Protos 2700

Precios en pesos dominicanos. ITBIS no incluido 18%.
Servicio no incluido 10%.
En caso de alergias y/o
intolerancias alimentarias, por favor
consulte a nuestro personal.

Samán