

## PRÉMISSSE

- ✓ **1 Café Dominican ou infusion**  
1 Café Italien à déguster +RD\$50
- ✓ **1 Jus de temporaire**
- ✓ **1 Mini Croissant / Chocolat Croissant** Ud. additionnelle +RD\$25

## PRINCIPAL

- ✓ **Variété de fruits Caraïbes**  
*(En fonction de la saison)*
- ✓ **Home made granola yogourt**  
*(Yogourt classique avec de grain et fruits)*
- ✓ **Pancakes**  
*(Avec banane et bain de chocolat noir)*
- Avoine façon Saman** +RD\$100  
*(Avoine avec mix de graines, fruits secs et banane)*
- Avocado Toast** +RD\$150  
*(Toast de pan rustique avec avocat et oeuf frit)*
- Saumon Toast** +RD\$150  
*(Toast de pan rustique avec fromage à la crème et saumon)*

## SECOND

- ✓ **Omelette à votre goût**  
*(Ingrédients: jambon, mozzarella ou combinaison de légumes)*
- ✓ **Oeufs à votre goût**  
*(Ingrédients: jambon, mozzarella ou combinaison de légumes)*
- ✓ **Le déjeuner classique Dominicain**  
*(Mangu servi avec fromage frit, salami, oignon rouge et oeuf frit)*
- Notre "French Toast"** +RD\$100  
*(Pain trempé dans l'oeuf et le lait avec de la mozzarella fondue et du bacon)*
- Mixed Sandwich** +RD\$100  
*(Jambon et fromage mozzarella)*
- Club Sandwich du chef** +RD\$150  
*(Salade, tomate, jambon, fromage mozzarella, bacon et oeuf)*

- ✓ Inclus dans le tarif de l'hôtel.  
Prix en pesos dominicains. ITBIS not inclus 18%. Service non inclus 10%.  
En cas d'allergies et/ou d'intolérances alimentaires, merci de consulter notre personnel.

À

## PARTAGER

\$

- Palourdes marinières 600
- Croquettes de manioc farcies au fromage, sauce curry 400
- Bouchée caribéenne de camarón, avocat, mangue 450
- Picapollo dominicain, sauce créole 550

## POUR CONTINUER

- Carpaccio d'aubergine gratinée, fromage de chèvre, roquette, miel, pignons de pin 475
- Salade verte de crevettes, fromage frais au basilic, asperges sauvages, tomates cerises confites, vinaigrette de mangue 550
- Salade d'épinards, fromage de chèvre, noix, lardons, oignon caramélisé au balsamic Pedro Ximenez. 550
- Ravioles farcies au potiron, brandade de morue, épinards frais sautés, huile de truffe 600
- Tagliatelles aux crevettes, sauce de crustacés, parmesan 750

## BERCÉ PAR LA MER

- Ceviche de mérou, nouilles de riz, oignon rouge, mangue, eau de coco 975
- Tartare de thon, sauce Teriyaki acidulée, avocat, croquant d'oignon 750
- Mérou, espuma au Martini Bianco, asperges sauvages, pamplemousse 950
- Chillo, ananas caramélisé infusés à la menthe, espuma citron coco 950
- Bacalao confit, "sofrito" de légumes, raisins secs, pignons de pin, mousse d'aïoli légère, épinards frais sautés 1000

## ENLACÉ PAR LA TERRE

- Côte de porc désossée cuite à basse température, sauce BBQ au miel, crémeux de pomme de terre, croquant de manioc 880
- Filet de boeuf et réduction d'Oporto, crémeux de pomme de terre à la truffe, croquant de plantain, légumes déglacés 950
- Churrasco, sauce Chimichurri, patate douce en deux textures, croustillant d'aubergine, miel de canne à sucre 1400
- Cuisse de poulet désossée cuite à basse température, sauce moutarde de Dijon et herbes aromatiques, crémeux de patate douce, croquant de manioc 680
- Carré d'agneau déglacé au miel et romarin, cannelloni d'aubergine farci au fromage frais et pignons de pin, petits légumes 1250

## POUR TERMINER

- Muerte por chocolate! 350
- La Golosa, mousse de chocolat blanc, brownie et banane caramélisée 450
- Sorbet de Caipirinha 350
- Cheesecake, biscuit d'amande et fruits rouges 400

# Calliandra

## ROOF TOP BAR

Precios en pesos dominicanos.

ITBIS no incluido 18%.

Servicio no incluido 10%.

<b>CAFÉS</b>	\$	<b>CERVEZAS</b>	\$	<b>DIGESTIVOS</b>	\$
Espresso	80	Presidente	200	Fernet Branca	230
Café con leche	100	Presidente Light	200	Jägermeister	300
Café americano	80	Cerveza sin alcohol	180	Amaretto	230
Cappuccino	120	Bohemia	180	Suplemento de refresco	100
Carajillo	150	Corona	250		
Vaso de leche	80	Modelo	250	<b>LICORES</b>	
Cacao en polvo	120			licor de frutas sin alcohol	180
Frapuccino	180	<b>VINO &amp; SANGRÍA</b>		Peppermint	200
Batido de chocolate	100	Copa de vino	275	Kahlúa licor de café	200
Latte Machiato	120	Copa de sangría de vino	325	Tía María	200
Café Irlandés	200			Curacao Blue	200
		<b>CAVA &amp; CHAMPAGNE</b>		Baileys	200
<b>TÉS E INFUSIONES</b>		Copa de cava	350	Grand Marnier	350
Infusion	80	Copa de cava rosado	375	Cointreau	280
Hierbabuena	100	Perrier Jouet Brut	6500	Crema de cacao	200
				Chupito de licor	100
<b>JUGOS NATURALES</b>		<b>VINOS GENEROSOS</b>		Suplemento de refresco	100
Jugo de piña, chinola, papaya o mango	100	Jerez seco	200		
		Jerez dulce	300	<b>BRANDY &amp; COGNAC</b>	
		Suplemento de refresco	100	Torres 5	230
<b>SMOOTHIES</b>				Torres 10	270
Coco, mango y frambuesas	180	<b>APERITIVOS</b>		Carlos I	380
Chinola, guineo y leche	180	Martini bianco	250	Rémy Martin	350
Kiwi, manzanam naranja	180	Martini rosso	250	Rémy Martin XO Excellence	700
		Aperol	250	Suplemento de refresco	100
<b>REFRESCOS Y AGUA</b>		Campari	250		
Refrescos	100	Pastis	250	<b>GINEBRA</b>	
Acqua Panna 0.5L	175	Suplemento de refresco	100	Tanqueray	300
Acqua Panna 0.75 L	225			Gordons	300
Perrier 0.3 L	185	<b>DIGESTIVOS</b>		Beefeater	300
Perrier 0.75L	300	Orujo blanco	190	Bull Dog	350
San Pellegrino 0.25 L	200	Orujo de hierbas	250	Brockmans	450
San Pellegrino 0.75 L	360	Mamajuana	190	Tanqueray n° Ten	500
Tonica Fever Tree	175	Limoncello	220	Martin Miller	500
Schweppes	150	Grappa	220	Suplemento de refresco	100

# Calliandra

ROOF TOP BAR

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

## RON \$

<u>Selección R. Dominicana</u>	
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
<u>Selección Venezuela</u>	
Diplomático	440
<u>Selección Cuba</u>	
Bacardi	250
Bacardi Gold	250
<u>Selección Guatemala</u>	
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

Aux influences caribéennes et méditerranéennes pour  
créer une cuisine de qualité, saine et savoureuse

## VIN ROUGE

\$

### 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

## VIN BLANC

### RIOJA

- El Coto Blanco 1650

### RUEDA

- Marqués de Riscal 1850
- Protos Verdejo 2200

### RIAS BAIXAS

- Martin Codax Albariño 1950
- Abadia San Campio Albariño 2450

## VIN ROSÉ

### RIOJA

- Marqués de Riscal 2150

### RIBERA DEL DUERO

- Aire de Protos 2700

Prix en pesos dominicains. ITBIS non inclus 18%.  
Service non inclus 10%.  
En cas d'allergies et / ou d'intolérances alimentaires,  
merci de consulter notre personnel

Samán