moonlight
INTERNATIONAL CUISINE

SOPA

Pregúntele a su Mesero por la Sopa del Día

APERITIVOS

Ensalada Caprese

Tomates Maduros Orgánicos, Queso Mozzarella Fresco de Leche Entera, con Hierbas Frescas y Albahaca italiana orgánica

Ensalada Caesar

Lechuga local fresca con nuestro famoso aderezo preparado en casa cubierta con cubitos de pan tostado con hierbas asadas

Ensalada de Atún

Atún de Bonito, mezclada con Vegetales Locales Orgánicos, marinados en aceite de oliva extra virgen, Limón, limón lima y vinagre de vino blanco, lo que convierte a este plato en una delicia

PARRILLADAS

(Todos los Platos Principales se Sirven con Arroz Pilaf y Vegetales Orgánicos Frescos)

Costillas de Cerdo Ahumadas Estilo BBQ

Suculentas Costillas de Cerdo con Salsa BBQ con Bourbon. La Carne se "Cae" del Hueso

Chili Con Carne

Guiso de Carne de Res Angus y Frijoles con 12 Especias Molidas. Cocinado con Tomates y Pimientos Chili Frescos cultivados localmente.

Pollo Orgánico con Salsa BBQ

Pollo Barbecue Asado al Fuego con Salsa de Tamarindo Dulce

Platos de Vegetales Asados para los que No Comen Carne

Ofrecemos una amplia variedad de vegetales mediterráneos, asados para lograr un excelente sabor

Pescado En Papillote

Pescado del área, Envuelto y cocinado al Vapor en Papel de Aluminio. Marinado con jugo de Limón Lima, Ajo, Aceite de Oliva extra Virgen con un Toque de jugo de Naranja. ¡Una manera Saludable de Comer!

Filete en el Asador

Marinado durante 12 Hora en 17 Especias y Hierbas Frescas. Asado a su Gusto. Cubierto con Salsa de Queso Azul Añejo

POSTRE

Pie de Calabaza

Sabroso Pie de calabaza con especias dominicanas

Pie de Piña con Especias

Piña Orgánica con infusión de Especias Chili

Rollo de Tarta de Chocolate

Chocolate & Nueces envueltas en Pastelería Puff

Bon Appetite