

# TAPAS DE LA BRUJA ●

## ALITAS FRITAS RD\$580.00

Empanizadas, con su elección de salsa B.B.Q. o Picante.

## MOFONGUITOS

PORK BELLY	RD\$480.00
PULLED PORK	RD\$460.00
OSSOBUCO	RD\$520.00

## TACOS DE PESCADO RD\$580.00

Pesca del día en tempura, salsa tártara y mojito de mango. Servido sobre lechuga americana o tortilla de maíz.

## TACOS DE CARNITAS RD\$480.00

Carne de cerdo, habichuelas, ensaladita de cebolla y cilantro con alioli de chipotle. Servido sobre lechuga americana o tortilla de maíz.

## TARTAR DE ATUN RD\$640.00

Servido con helado de aguacate y crujiente de arroz.

## EMPANADA DE LA BRUJA RD\$460.00

carne especiada, mayonesa nikkei y pico de gallo.

## BAO DE POLLO RD\$470.00

Sazonado con especias asiáticas y alioli de sriracha.

## BAO DE PORK BELLY RD\$460.00

Glaseado en salsa mongolian y coleslaw.

## PULPO CALDOSO RD\$1150.00

Crutones brioche, yuca frita, caldo de chorizo español.

# TO SHARE ●

## NACHOS FIESTEROS RD\$590.00

Res y pollo, frijoles, maíz asado, tomate, cebolla, cilantro, guacamole, salsa 5 ajíes y queso gratinado.

## BANDEJA PARRILLERA RD\$2200.00

Pulled pork, costilla, chorizo, picaña y filete de cerdo.

## BANDEJA BBQ RD\$1950.00

Costilla ahumada, bacon asado, pollo asado, chorizo y pulled pork.

## CAMARÓN FRITO RD\$990.00

Servido con salsa tártara.

## FISH AND CHIPS RD\$960.00

Tempura de pesca del día frita, papas fritas, salsa tártara y mojito de mango.

## PULPO A LA BRASA RD\$1050.00

Servido con croquetas de yuca, salsa de 5 ajíes y ensaladita de rúcula.

## TACO DE PORK BELLY RD\$470.00

Pork belly crujiente, glaseado con salsa anticuchera, cebolla encurtida y brotes de cilantro. Servido sobre lechuga americana o tortilla de maíz.

## COSTILLAS AL FUEGO RD\$490.00

Cocinadas a baja temperatura, terminadas al grill y glaseadas con salsa cítrica.

## PROVOLETTA DE LA BRUJA RD\$460.00

Tomates asados, pesto genovés, rúcula silvestre y pan de la casa.

## CEVICHE CAPON RD\$640.00

De tuna, con leche de tigre, aguacate, pepino, chips de plátano y maíz cancha chulpi.

## DIP DE ESPINACAS RD\$480.00

Servido con tortillas chips.

## CROQUETA DE SHORT RIB RD\$470.00

Acompañadas de alioli de perejil.

## CHORIZO DE LA BRUJA RD\$460.00

Salteado en vino tinto, acompañado de pan artesanal.

## CARPACCIO DE RES RD\$620.00

Limoneta, vinagre balsámico, rúcula silvestre y queso parmesano.

## ROLLITOS DE QUESO DE CABRA RD\$520.00

Servido con mayonesa cítrica y miel.

## SATAY DE POLLO RD\$480.00

A la parrilla en salsa satay, vinagreta de mango y ensalada de hierbas aromáticas.

# EL PADRINO ●

## PASTA RUSTICA RD\$580.00

Pollo, bacon, salsa cuatro quesos y toques de parmesano.

## RISOTTO DEL CAMPO RD\$920.00

Medallones de tenderloin con salsa de hongos acompañados de risotto de vegetales al limón.

## RISOTTO DE MARISCO RD\$870.00

Mariscos salteados al fuego y tomate cherry aliñados.

## PASTA MAR CARIBE RD\$860.00

Salsa de perejil y ñora, mariscos al fuego y aioli de chipotle.

## PASTA CON SALMON Y CAMARONES RD\$890.00

Alcaparra, tomate cherry y rúcula.



## CAESAR GRILL SALAD RD\$520.00

Lechuga romana, aderezo cesar con pechuga a la leña y crutones.

## CHICKEN HONEY MUSTARD RD\$540.00

Mix de lechugas, pechuga a la parrilla, aguacate, tomate cherry, maíz, queso cheddar, crutones, bacon bites y aderezo honey mustard.

## HAMBURGUESAS Y SANDWICH

### BACON CHEESE BURGER RD\$580.00

### MALDITO GORDO BURGER RD\$690.00

Angus con chuleta empanizada, huevo, tocineta, queso cheddar y mozzarella.

### CRISPY CHICKEN BURGER RD\$550.00

Filete de pollo empanizado y glaseado en salsa coreana y coleslaw

### CARNÍVORA BURGER RD\$620.00

Angus con pulled pork, queso cheddar mozzarella, coleslaw y cebolla.

## ESPECIALIDADES DE LA BRUJA

### CHIVO DE LA BRUJA RD\$1050.00

Servido con arroz preparado en base de cerveza y cilantro.

### PESCA DEL DÍA A RD\$940.00

#### LA MEUNIERE

Con papas crocantes y ensalada fresca.

### MILANESA DE LA BRUJA RD\$780.00

De cerdo, acompañada de pasta al pesto.

### 12 HOUR OSSOBUCO RD\$860.00

Braseado con vegetales y risotto de tomates.

### PERNIL RD\$740.00

Glaseado al estilo Pekin y papines salteados

### SHORT RIB 96 HORAS RD\$1,690.00

Cocinado durante 96 horas al vacío, preparado con un toque de oporto y servido con pure de papas y ensalada verde.

### POLLO A LA KIEV RD\$540.00

Pechuga rellena de mantequilla de hierbas, mozzarella y jamón.

### MONGOLIAN BEEF RD\$860.00

Filete de res salteado con vegetales y salsa agri dulce de soya.

## AL CARBON

### MUSLO DE POLLO A LA BRASA RD\$520.00

### PORK FILET MIGNON RD\$550.00

### PICANHA RD\$1,390.00

### TENDERLOIN ANGUS 8 OZ RD\$1,200.00

### COSTILLA B.B.Q RD\$950.00

Servida con coleslaw, maiz y papas fritas.

### SALMON A LA BRASA 8 OZ RD\$1,050.00

Con puré de cepa de apio.

### MAR Y TIERRA RD\$1,650.00

### FLAP MEAT 10 OZ RD\$1,390.00

### RIBEYE 16 OZ RD\$2,390.00

Acompañantes a elegir: Papas Fritas, Tostones, Pure de papa, Vegetales al Grill, Arroz con Puerro y Platano Maduro o Coleslaw.

## GUARNICIONES

PARA AGREGAR

### PURE DE CEPA DE APIO RD\$260.00

### RISOTTO PARMESANO RD\$260.00

### MAC AND CHEESE RD\$260.00

## AEROPUERTO DE LA BRUJA

ARROZ FRITO SALTEADO AL WOK CON VERDURAS, TORTILLA DE HUEVO.

### AEROPUERTO DE CHICHARRÓN RD\$690.00

### AEROPUERTO DE CAMARONES RD\$820.00

### AEROPUERTO DE RES RD\$820.00

