

MENÚ MEXICANO



PARA COMPARTIR

- 231. NACHOS SANTA FE**.....RD\$960
Crocantes tortillas servidas con tinga de pollo casera, gratinadas con mozzarella y cheddar acompañadas de pico de gallo, guacamole y crema agria.
- 232. NACHOS CON CHILLI**.....RD\$960
Crocantes tortillas de maíz servidas con chilli de res gratinadas con mozzarella y cheddar, acompañadas de pico de gallo, guacamole y crema agria.



ESQUINA DE TACOS

- 233. TACOS AL PASTOR**RD\$832
Rellenos de carne al estilo Tijuana con cerveza SOV, lechuga, tomate y queso cheddar.
- 234. TACOS DE PORK BELLY**.....RD\$832
Preparado en cocción lenta durante 48 horas servidos con piña glaseada al carbón.
- 235. TACOS DE ATÚN PICANTE**.....RD\$790
Rellenos de tartar de atún picante, aguacate y pico de gallo, en tortilla de maíz crocante.
- 236. TACOS DE CHILLI**.....RD\$680
Rellenos de carne molida, lechuga y queso cheddar rallado.
- 237. TACOS DE CAMARONES EN TEMPURA**.....RD\$920
En tortilla blanda de trigo, lechugas mixtas y mayonesa de chipotle.
- 238. TACOS DE LANGOSTA**.....RD\$1200
Preparada al grill con cebolla blanca, aguacate, mayonesa de cilantro y jalapeño.
- 239. TACOS DE SHORT RIBS**.....RD\$832
Jugosos trozos de costillitas preparadas al horno en cocción lenta en cerveza SOV.



SOPAS

- 240. SOPA MEXICANA**.....RD\$580
De maíz y tomate.
- 241. SOPA DE TORTILLAS**.....RD\$620
Con pollo desmenuzado aguacate y chips de tortilla de maíz.



ENTRADAS

- 242. CALAMARES CRUJIENTES**.....RD\$720
Trozos de calamar crocantes servidos con salsa de pimientos amarillos y ajíes de Sinaloa.
- 243. CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO**.....RD\$680
Rellenas de carne salada, empanizadas en Panko con salsa de miel.
- 244. CENTOLLO**.....RD\$1300
Servido en su caparazón gratinado y preparado en salsa de tomates especiados
- 245. CÓCTEL DE CAMARONES**.....RD\$1100
Marinado en picante, servido con maíz cancha tostado, cebolla roja, cilantro y aguacate.
- 246. CARPACCIO DEL MAR**.....RD\$870
Salmón y atún encostrados en polvo de jicama, marinados con vinagreta verde de perejil y jalapeño.
- 247. QUESADILLA DE POLLO**.....RD\$614
Rellena con tinga de pollo mexicana con queso blanco y servida con guacamole, pico de gallo y crema agria.
- 248. CRAB CAKES**.....RD\$960
Tortitas de cangrejo y camarón crocantes, servidas con chipotle de cilantro y pico de gallo texano.
- 249. CHICHARRÓN Y GUACAMOLE**.....RD\$620
Marinado en ajíes mexicanos, servidos sobre guacamole casero con limón y yuca frita.
- 250. FLAUTAS DE POLLO**RD\$570
Rellenas de tinga de pollo en ajíes texanos, servidas con guacamole, pico de gallo y crema agria.
- 251. TOSTADAS MEXICANAS**.....RD\$570
Rellenas de cielito lindo y chilli con carne mechada, guacamole y pico de gallo en tortillas de maíz crocantes.
- 252. FAJITAS SAMPLER**.....RD\$870
De res salteadas en cerveza negra, tomate, cebolla y cilantro, acompañadas de tortillas de trigo calientes, pico de gallo, guacamole y crema agria.
- 253. MUELAS DE CENTOLLO (De temporada)**.....RD\$1150
Centollo salteadas al ajillo sobre tostón de plátano verde.



ENSALADAS RINCON FIT

- 254. ENSALADA DE QUINOA Y CAMARONES**.....RD\$880
Con frutos secos, concassé de tomate, uvas pasas, vinagreta de chinola y camarones salteados con salsa verde.
- 255. ENSALADA DE COUS COUS CON SALMÓN**.....RD\$880
Preparada con manzana verde, apio, rúcula y vinagreta de vainilla con chipotle, acompañada de salmón curado tipo gravlax.
- 256. ENSALADA CÉSAR ORIGINAL**.....RD\$750
Receta servida con queso parmesano, anchoas y crutones de pan casero.
- 257. ENSALADA TEX-MEX**.....RD\$850
Trozos de pollo al grill servidos con lechugas, pico de gallo, aguacate, maíz y vinagreta de cítricos picantes.
- 258. ENSALADA DE LANGOSTA Y AGUACATE**.....RD\$1250
Langosta al grill marinada en salsa de ajos rostizados con chiles, servida con aguacate, rúcula y limón.



PLATOS FUERTES

- 259. CHILLO RELLENO**.....RD\$1800
Chillo frito con arroz mexicano de camarones y tomates, con limón y brotes verdes.
- 260. BURRITO DE MAÍZ**.....RD\$820
Relleno con carne de res desmechada, maíz desgranado, queso Cheddar rallado y lechuga, servido con arroz mexicano y frijoles refritos.
- 261. BURRITO VERDE**.....RD\$790
Relleno con arroz mexicano, chiles con carne, queso cheddar y lechugas, servido con guacamole, pico de gallo y crema agria.
- 262. TAMPIQUEÑA DE RES DE TAMAULIPAS**.....RD\$1250
Servido con tortillas sazonadas en salsa de jitomates, queso asado, guacamole, arroz verde y frijol refrito.
- 263. PEZ ENVUELTO EN HOJAS**.....RD\$1800
Pez blanco de temporada al grill con arroz, coco negro y salsa de lambí texano envuelto en hojas de plátano terminado al horno.
- 264. LANGOSTA AL GRILL**.....RD\$4800
Marinada en licor de tequila, preparada al grill y servida con mantequilla de limón y vegetales a la parrilla.
- 265. ARROZ AL PASTOR**.....RD\$ 830
Arroz salteado con vegetales y carne al pastor servido con topping de lechugas y cebolla roja.



CARNES AL GRILL

- 266. NY STRIP LOIN**.....RD\$1990
- 267. TOMAHAWK**.....RD\$6900
- 268. CHURRASCO TOP SIRLOIN**.....RD\$1990
- 269. SHORT RIBS AL MOLE POBLANO**.....RD\$1550
- 270. GUARNICIONES**.....RD\$ 220
PAPAS SAZONADAS
ARROZ VERDE
VEGETALES AL GRILL O TERIYAKI
TOMATES RELLENOS DE QUESO
PAPAS AL HORNO
MAZORCA ASADA
PURÉ DE PAPAS
PURÉ DE PLÁTANO MADURO



HAMBURGUESAS

- 271. BLACK PIRATE BURGER**.....RD\$ 870
Doble carne de res angus prime servida con mermelada de tocino y pimientos, fundida en queso pepper jack, lechuga, tomate y papas fritas sazonadas.
- 272. MEXICAN PIGGY GOLDEN BURGER**.....RD\$ 960
Boc de carne de res angus prime al grill servida con panceta de cerdo la BBQ, tocino, queso fundido y pan bañado en oro comestible.

*IMPUESTOS INCLUIDOS

RESTAURANTE
Santa Maria



Menú Asiático



PARA COMPARTIR

- 279. EDAMAME**.....RD\$ 420
Frijol de soya al vapor y sal gruesa.
- 280. VEGGIE TEMPURA**.....RD\$ 450
Zanahoria, apio, cebolla, berenjena, zucchini.
- 281. CARPACCIO DE RES WAGYU**.....RD\$ 1100
Marinado en aceite de oliva trufado con cítricos y lechugas asiáticas.
- 282. CAMARONES KARASHI**.....RD\$ 830
Camarones tempura con mayonesa japonesa dulce-picante
- 283. LANGOSTINOS TEMPURA**.....RD\$ 980
Crocantes servidos con mayonesa de Guillin Chili en mix de lechugas asiáticas.



SOPAS

- 284. CAZUELA ASIÁTICA**.....RD\$ 1250
De mariscos con limonaria, leche de coco y brandy.
- 285. RAMEN TONKOTSU**.....RD\$ 960
fideos de soya, huevo cocido, cerdo asado, vegetales, pasta de miso, algas.



ENTRADAS CALIENTES

Gyosas (al vapor o fritas)

- 286. Rellenas de cerdo marinado en sésamo y puerrito servidas crocantes sobre salsa teriyaki hoisin casera**.....RD\$ 460
- 287. Rellenas de camarones salteados con tobiko y puerrito servidas con salsa teriyaki hoisin casera**.....RD\$ 650
- 288. Rellenas de vegetales al wok con salsa Teriyaki y salsa de chile dulce**.....RD\$ 420



ENTRADAS FRIAS

- 289. TUNA TATAKI**.....RD\$ 830
Cortes finos de atún marinado en yuzu de tamarindo sobre repollo y germinados.
- 290. CEVICHE NIPÓN**.....RD\$ 750
En salsa de ajíes amarillos con cebolla roja cilantro y yuquitas fritas.
- 291. CEVICHE EN DOS TIEMPOS**.....RD\$ 740
Pez blanco de temporada marinado en limón y coco servido con calamares crocantes y chips de plátano.
- 292. TARTAR DE ATÚN PICANTE**.....RD\$ 830
Preparado con mayonesa picante de guillin chili, servido con aguacate y chips de yuca.

*IMPUESTOS INCLUIDOS



MEINDISSHU- PLATOS FUERTES

YAKIMESHI

Pinchos de carne de su elección preparados al grill. Servidos con arroz japonés de sésamo y puerritos con salsa teriyaki.

- 293. RES**.....RD\$ 1050
294. CERDO.....RD\$ 920
295. POLLO.....RD\$ 1050
296. CAMARONES.....RD\$ 1150

- 297. LANGOSTINOS ASIÁTICOS**.....RD\$ 1550
Salteados con cajuli, cebolla y pimientos de colores con salsa de ostras, limonaria y salsa de chili dulce sobre arroz crocante.

- 298. SALMÓN TERIYAKI**.....RD\$ 1550
Servido al grill con salsa teriyaki, vegetales salteados y puré rustico de papas.

- 299. ARROZ DE PATO**.....RD\$ 1200
Arroz salteado a la plancha japonesa con vegetales, trozos de pato Pekín horneado y salsa asiática.

- 300. POLLO KARAAGE JAPONÉS**.....RD\$ 850
Pollo frito marinado en jengibre, ajo y soya, servido crocante sobre ensalada de coles y pepino rallado.

- 301. TATAKI DE RES**.....RD\$ 1480
Trozos de filete de lomo Angus cortados delgados servidos en yuzu ponzu de teriyaki, puerro ancho, sesame de colores y arroz japonés.

ARROZ TEPPANYAKI

Arroz preparado en plancha de acero salteado con vegetales y salsa de soya, servido con huevo pochado.

- 302. RES**.....RD\$ 1050
303. POLLO.....RD\$ 920
304. MARISCOS.....RD\$ 1050
305. MIXTO.....RD\$ 1050
306. CAMARONES.....RD\$ 1080



EL RINCÓN DEL SUSHI

RICELESS

- 307. RICELESS DE CANGREJO**.....RD\$ 980
Cangrejo - camarón - atún - aguacate - hoja de soya.
- 308. RICELESS DE ATÚN**.....RD\$ 980
Atún - aguacate - king crab.
- 309. RICELESS DE SALMÓN**.....RD\$ 980
Cangrejo centollo - camarón - aguacate - salsa de anguila.

MAKIS

- 310. LECHE DE TIGRE ROLL**.....RD\$ 660
Cangrejo centollo - mayonesa picante de tokico - camarón tempura.
- 311. QUINOA TRICOLOR ROLL**.....RD\$ 830
Salmón marinado - salsa Yuzu Ponzu - quinoa tostada.
- 312. ZEBRA ROLL**.....RD\$ 660
Arroz bicolor - camarón tempura - tartar de atún picante.
- 313. TEKAMAKI**.....RD\$ 660
Tartar de atún marinado - furikake - especias japonesas.
- 314. TEMPURA ROLL**.....RD\$ 830
Rollos crocantes con salmón fresco - pepino - salsa de miel.
- 315. CALIFORNIA**.....RD\$ 670
Palito de cangrejo - pepino - tobiko - mayonesa - aguacate.

- 316. DRAGON ROLL**.....RD\$ 1550
Anguila ahumada - aguacate - salsa de anguila.

- 317. PHILADELPHIA**.....RD\$ 830
Salmón fresco - pepino - queso crema.

- 318. ROLLO ARCOIRIS**.....RD\$ 830
Atún - salmón - camarón - aguacate - plátano maduro.

- 319. VOLCÁN ROLL**.....RD\$ 920
Camarón tempura - aguacate - queso crema - tartar de atún.

- 320. CUCUMBER ROLL**.....RD\$ 850
Pepino - salmón - puerro fino - queso crema - queso tofu.

NIGUIRIS O SASHIMIS

- 321. ATÚN** - Tsuna.....RD\$ 85
322. SALMÓN - Shinsen na.....RD\$ 96
323. CAMARÓN - Eby.....RD\$ 71
324. PULPO - Tako.....RD\$ 85
325. ANGUILA - Unagui.....RD\$ 181
326. CANGREJO - Kani.....RD\$ 93
327. TOBIKO - Huevo de pez volador tobiko.....RD\$ 95



CARNES AL GRILL

- 266. NY STRIP LOIN**.....RD\$ 1990
267. TOMAHAWK.....RD\$ 6900
268. CHURRASCO TOP SIRLOIN.....RD\$ 1990
269. SHORT RIBS AL MOLE POBLANO.....RD\$ 1550

- 270. GUARNICIONES**.....RD\$ 220
PAPAS SAZONADAS
ARROZ VERDE
VEGETALES AL GRILL O TERIYAKI
TOMATES RELLENOS DE QUESO
PAPAS AL HORNO
MAZORCA ASADA
PURÉ DE PAPAS
PURÉ DE PLÁTANO MADURO

RESTAURANTE

Santa María

Tandoor

M E N Ú



341. PINCHOS DE
POLLO EN TANDOOR

RD\$650

Filete de muslo de pollo preparado en tandoor,
servido con cebolla marinada y pan pita hecho en casa.



342. PINCHOS DE
CERDO EN TANDOOR

RD\$650

Filete de cuello de cerdo preparado en tandoor,
servido con cebolla marinada y pan pita hecho en casa.



343. KEBAB EN TANDOOR

RD\$650

Kebab de res preparado en tandoor,
servido con cebolla marinada y pan pita hecho en casa.



EMPANADAS

RD\$300

344. Queso mozzarella, albahaca y perejil.

345. Carne molida de pollo y albahaca.

346. Carne de cerdo y res molida con menta, cebolla y cilantro.



MENÚ

DE PIZZAS



ITALIANA MARGARITA.....RD\$ 650

Salsa pomodoro, queso mozzarella importado y albahaca fresca.

PIZZA DE JAMON Y QUESORD\$ 650

Salsa pomodoro, queso mozzarella importado y jamón ahumado.

PIZZA PEPPERONI.....RD\$ 760

Salsa pomodoro, mozzarella importada y pepperoni italiano.

PIZZA 4 QUESOS.....RD\$ 820

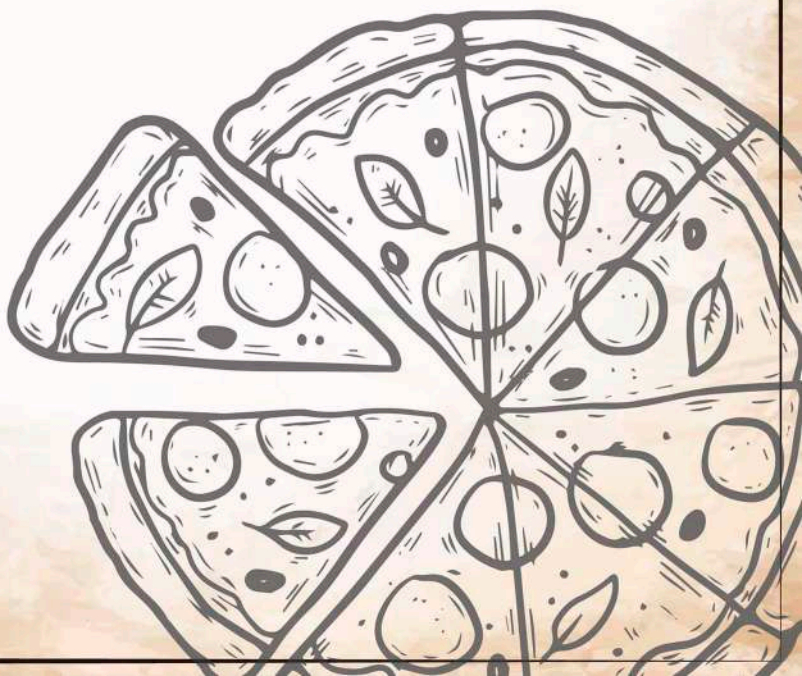
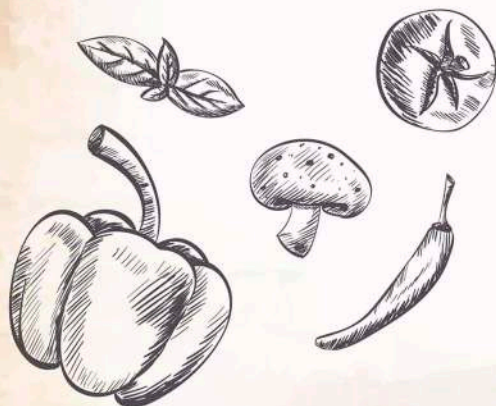
Queso mozzarella importado, queso azul, parmesano y danés.

PIZZA HAWAIANA.....RD\$ 720

Salsa pomodoro, mozzarella importada , piña glaseada con canela y jamón ahumado.

PIZZA MAMMA MIA.....RD\$ 850

Salsa pomodoro, mozzarella importada, aceitunas negras, morrones, hongos, pepperoni y jamón ahumado.



RESTAURANTE

Santa Maria

Menú infantil

329. MINI HAMBURGUESA.....RD\$480
SERVIDA CON PAPAS FRITAS.

330. CHICKEN FINGERS.....RD\$480
CROCANTES SERVIDOS CON PAPAS FRITAS.

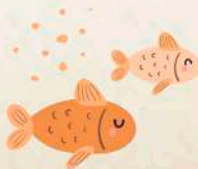
331. PINCHOS DE POLLO.....RD\$480
PINCHITOS DE POLLO AL GRILL SERVIDOS CON PURE DE PAPAS.

332. QUESADILLA Y CROQUETAS.....RD\$480
RELLENA DE TINGA DE POLLO, CROQUETAS DE PLATANO MADURO Y CARNE AL PASTOR.

333. CREMA DE AHUYAMA.....RD\$350

334. MINI CHOW FAN.....RD\$480
DE POLLO Y RES SERVIDO CON PAPAS FRITAS.

*IMPUESTOS INCLUIDOS



RESTAURANTE
Santa María

MENÚ DE POSTRES



PASTEL "CHOCOLATE"

Masa de chocolate con notas de café + crema de chocolate sedosa.

RD\$750



POSTRE INDIVIDUAL TRES CHOCOLATES

Una combinación armoniosa de tres mousses aireadas de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco.

RD\$720



CHEESECAKE SAN SEBASTIÁN

Torta de queso con textura cremosa y sedosa, combinada con una deliciosa costra caramelizada.

• Cheesecake horneado

RD\$750



PASTEL DE MIEL

Rica torta de miel y crema agria ligera.

RD\$700



POSTRE TROPICAL

Textura ligera a base de queso crema y notas cítricas, complementada con un jugoso y brillante confitado de mango y chinola.

Sin hornear.

RD\$680



PASTEL DE NAPOLEÓN (MIL HOJAS)

Miles de pétalos en cada capa crujiente, bañados en el más delicado helado de natillas.

RD\$750

MENÚ DE BEBIDAS



JUGOS

CHINOLA.....	RD\$150
FRESA.....	RD\$180
LIMONADA.....	RD\$150
PIÑA.....	RD\$150
NARANJA.....	RD\$150
CRANBERRY.....	RD\$180
LIMONADA FROZEN CON HIERBA BUENA Y MIEL DE JENGIBRE.....	RD\$250



MALTEADAS

OREO.....	RD\$400
-----------	---------

Helado de chocolate + galletas Oreo + leche entera + sirope de chocolate + crema batida.

COOKIES & CREAM.....	RD\$400
----------------------	---------

Helado de vainilla + galletas Oreo + leche entera + sirope de chocolate + crema batida.



CAFÉ/TE

AMERICANO.....	RD\$120
EXPRESO.....	RD\$100
EXPRESO DOBLE.....	RD\$190
CAPUCHINO.....	RD\$180
MOCACHINO.....	RD\$180
FRAPPUCCINO.....	RD\$390
CARAMELO MACCHIATO HELADO.....	RD\$390
TE CON LIMÓN FRÍO.....	RD\$180
TE DE INFUSIONES CALIENTES.....	RD\$150

*Preguntar al camarero por disponibilidad de te e infusiones calientes.



REFRESCOS/AGUA

AGUA DASANI.....	RD\$ 90
SAN PELLEGRINO 500 ML BOTELLA.....	RD\$490
AQUA PANNA 505 ML BOTELLA.....	RD\$450
COCA COLA.....	RD\$150
SPRITE.....	RD\$150
TÓNICA CANADA DRY.....	RD\$150
SODA CANADA DRY.....	RD\$150
RED BULL.....	RD\$300



MOCKTAILS

AGUA DE JAMAICA.....	RD\$290
----------------------	---------

Infusión de flor de Jamaica + limón + miel de jengibre.

AGUA DE JAMAICA Y CHINOLA.....	RD\$350
--------------------------------	---------

Infusión de flor de Jamaica + chinola + miel de jengibre.



CÓCTELES SANTA MARÍA

PALOMA "PERLA NEGRA".....	RD\$550
---------------------------	---------

Tequila José Cuervo Especial Reposado + limón + sal + toronja.

MOJITO FRESA CHINOLA Y MIEL ESPECIADA.....	RD\$490
--	---------

Ron blanco + fresa + chinola + menta + limón + miel especiada.

AÑEJO Y AMARETTO COLADA.....	RD\$500
------------------------------	---------

Ron añejo + Amaretto Disaronno + piña + coco.

CHINOLA COLADA.....	RD\$390
---------------------	---------

Ron blanco + chinola + coco.

LONG COCO THAI.....	RD\$350
---------------------	---------

Ron blanco + crema de coco + miel de jengibre + limoncillo + amargo de angostura.

SEX ON THE BOAT.....	RD\$350
----------------------	---------

Vodka + licor de frambuesa + piña + cranberry + sirope de chinola.

PERRO LOCO.....	RD\$350
-----------------	---------

Vodka + licor de melón + piña + naranja + coco + blue curacao.

SANGRÍA BLANCA DE CHINOLA.....	RD\$480
--------------------------------	---------

Vino blanco + ginebra + ron blanco + limón + chinola.

SANTA "LA DIABLA".....	RD\$500
------------------------	---------

Ginebra Tanqueray + Campari + piña + limón + miel.



CÓCTELES CLÁSICOS

CAIPIRINHA.....	RD\$320
-----------------	---------

Cachaca + azúcar morena + limón.

CUBA LIBRE.....	RD\$290
-----------------	---------

Ron añejo + limón + Coca Cola.

MOJITO CLÁSICO.....	RD\$350
---------------------	---------

Ron blanco + azúcar morena + limón + hierba buena + Sprite.

MOJITO DE COCO.....	RD\$350
---------------------	---------

Ron blanco + coco + limón + hierba buena + Sprite.

MOJITO DE FRESA.....	RD\$380
----------------------	---------

Ron blanco + fresa + azúcar morena + limón + hierba buena + Sprite.

MOJITO DE CHINOLA.....	RD\$400
------------------------	---------

Ron blanco + chinola + azúcar morena + hierba buena + Sprite.

SEX ON THE BEACH.....	RD\$350
-----------------------	---------

Vodka + licor de melocotón + jugo de cranberry + jugo de naranja + granadina.

PIÑA COLADA.....	RD\$350
------------------	---------

Ron blanco + coco + piña.

BLUE LONG ISLAND.....	RD\$380
-----------------------	---------

Vodka + tequila + ginebra + ron blanco + Blue Curacao + limón + azúcar + Sprite.

SANGRÍA TINTA O BLANCA.....	RD\$450
-----------------------------	---------

Vino blanco o tinto + ginebra + ron + limón + azúcar + Sprite.

GIN TONIC.....	RD\$490
----------------	---------

Ginebra + cortes de limón + agua tónica.

APEROL SPRITZ.....	RD\$550
--------------------	---------

Aperol + cava + soda + naranja.

APPLE MARTINI.....	RD\$450
--------------------	---------

Vodka Absolut + Vermouth Blanco + limón + manzana verde.

ESPRESSO MARTINI.....	RD\$450
-----------------------	---------

Vodka + Khalúa + café expreso + Bailey's + azúcar.

MIMOSA.....	RD\$400
-------------	---------

Cava + jugo de naranja + cereza.

*IMPUESTOS INCLUIDOS

RESTAURANTE
Santa María

MENÚ DE BEBIDAS

MARGARITAS

*Servidas en copa Margarita o vaso corto a las rocas y perfumadas con agua de flores de naranjas.



MARGARITA TRADICIONAL

Tequila Agavita + Triple Sec + limón + azúcarRD\$450
Tequila José Cuervo Especial Silver + Cointreau + limón + azúcarRD\$650

MARGARITA DE FRESA

Tequila Agavita + Triple Sec + fresa + limón + azúcarRD\$500
Tequila José Cuervo Especial Silver + Cointreau + fresa + limón + azúcar.....RD\$700

MARGARITA DE CHINOLA

Tequila + Triple Sec + chinola + limón + azúcarRD\$500
Tequila José Cuervo Especial Silver + Cointreau + chinola + limón + azúcarRD\$700

MARGARITA DE FLOR DE JAMAICA Y CHINOLA

Tequila Agavita + Triple Sec + Infusión de Flor de Jamaica + chinola + limón + azúcarRD\$520
Tequila José Cuervo Especial Silver + Cointreau + Infusión de Flor de Jamaica + chinola + limón + azúcar.....RD\$720



CERVEZAS

CERVEZA EL DUEÑO

CERVEZA EN VASO.....RD\$250

PILSNER
IPA

CERVEZA EN LATA.....RD\$250

PILSNER
PILSNER LIGHT
NEGRA
IPA
ROJA



MICHELADAS

TRADICIONAL.....RD\$300

Cerveza + salsa Worcestershire + salsa picante + limón + sal + pimienta.

CLAMATO.....RD\$350

Cerveza + Clamato + salsa Worcestershire + salsa picante + limón + sal + pimienta.

ENDIABLADA.....RD\$450

Cerveza + salsa Worcestershire + salsa picante + limón + Tequila Agavita + sal + pimienta.



WHISKY

IRLANDA

JAMESONRD\$400.....RD\$4200

ESCOCIA

DEWAR'S CARIBBEAN SMOOTHRD\$280.....RD\$ 3500

BUCHANAN'S 18 AÑOSRD\$13850

BUCHANAN'S 12 AÑOS.....RD\$640.....RD\$5900

CHIVAS REGAL 12 AÑOS.....RD\$560.....RD\$ 5900

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK LABEL.....RD\$ 6700

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL.....RD\$640.....RD\$ 6500

JOHNNIE WALKER RED LABEL.....RD\$270.....RD\$ 2900

OLD PARR 18 AÑOSRD\$ 9700

OLD PARR 12 AÑOS.....RD\$550.....RD\$5800

ESTADOS UNIDOS

BUFFALO TRACE.....RD\$690.....RD\$6900

SHEEP DOG.....RD\$340.....RD\$3300

JACK DANIEL'S OLD NO.7.....RD\$480.....RD\$5000

VODKA



SUECIA

ABSOLUT.....RD\$350.....RD\$3400

RUSIA

STOLICHNAYARD\$260.....RD\$2900

FRANCIA

GREY GOOSERD\$520.....RD\$5500

ESTADOS UNIDOS

TITO'S VODKARD\$3850

*IMPUESTOS INCLUIDOS

RESTAURANTE
Santa Maria

MENÚ DE BEBIDAS



TEQUILA Y MEZCAL

	TRAGO	BOTELLA
MÉXICO		
AGAVITA BLANCA.....	RD\$280.....	RD\$2800
TEREMANA REPOSADO.....	RD\$990.....	RD\$9900
ESPOLON BLANCO.....	RD\$800.....	RD\$8000
ESPOLON REPOSADO.....	RD\$850.....	RD\$8300
JOSÉ CUERVO SILVER.....	RD\$380.....	RD\$3900
JOSÉ CUERVO REPOSADO.....	RD\$380.....	RD\$3900
DON JULIO 1942.....	RD\$1200.....	RD\$22000
DON JULIO AÑEJO.....	RD\$1200.....	RD\$10000
CLASE AZUL REPOSADO.....	RD\$27000.....	RD\$27000
MEZCAL NAYAA ESPADÍN, GUERRERO.....	RD\$990.....	RD\$9900
TEQUILA PATRON SILVER.....	RD\$10300.....	RD\$10300



	TRAGO	BOTELLA
PANAMÁ		
ABUELO 7 AÑOS.....	RD\$320.....	RD\$3200
ABUELO 12 AÑOS.....	RD\$500.....	RD\$4900

	TRAGO	BOTELLA
REPÚBLICA DOMINICANA		
BARCELÓ AÑEJO.....	RD\$250.....	RD\$1900
BARCELÓ IMPERIAL.....	RD\$340.....	RD\$3000
MACORIX BLANCO.....	RD\$200.....	RD\$1900
BRUGAL EXTRAVIEJO.....	RD\$200.....	RD\$1900
BRUGAL XV.....	RD\$250.....	RD\$2000
BRUGAL LEYENDA.....	RD\$3200.....	RD\$3200
BRUGAL LEYENDA 5° ANIVERSARIO.....	RD\$3900.....	RD\$3900
BRUGAL DOBLE RESERVA.....	RD\$2900.....	RD\$2900

	TRAGO	BOTELLA
VENEZUELA		
SANTA TERESA 1796.....	RD\$990.....	RD\$990
DIPLOMÁTICO AÑEJO MANTUANO.....	RD\$590.....	RD\$4900
DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA.....	RD\$690.....	RD\$5900

	TRAGO	BOTELLA
GUATEMALA		
ZACAPA 23 AÑOS.....	RD\$990.....	RD\$9900

GINEBRAS



	TRAGO	BOTELLA
INGLATERRA		
BEEFEATER.....	RD\$330.....	RD\$3200
ESCOCIA		
TANQUERAY.....	RD\$490.....	RD\$4400

BRANDY & COGNAC



	TRAGO	BOTELLA
ESPAÑA		
GRAN DUQUE DE ALBA.....	RD\$990.....	RD\$8700
FRANCIA		
HENNESSY VS.....	RD\$960.....	RD\$8500
HENNESSY VSOP.....	RD\$1700.....	RD\$13000

APERITIVOS, LICORES & DIGESTIVOS



	TRAGO	BOTELLA
ITALIA		
APEROL.....	RD\$350.....	RD\$2900
CAMPARI.....	RD\$350.....	RD\$3000
AMARETTO DISARONNO.....	RD\$490.....	RD\$4500
FERNET BRANCA.....	RD\$400.....	RD\$3800
FRANGELICO.....	RD\$400.....	RD\$3900
LIMONCELLO CELLINI.....	RD\$350.....	RD\$3300
GRAPPA CELLINI.....	RD\$380.....	RD\$3500
SAMBUCA MOLINARI.....	RD\$440.....	RD\$4000

	TRAGO	BOTELLA
ESPAÑA		
JEREZ LA INA.....	RD\$370.....	RD\$3400

	TRAGO	BOTELLA
IRLANDA		
BAILEY'S.....	RD\$350.....	RD\$2900

	TRAGO	BOTELLA
FRANCIA		
COINTREAU.....	RD\$490.....	RD\$5000
GRAND MARNIER.....	RD\$850.....	RD\$7500

	TRAGO	BOTELLA
ALEMANIA		
JAGERMEISTER.....	RD\$750.....	RD\$6500

	TRAGO	BOTELLA
MÉXICO		
KAHLÚA.....	RD\$350.....	RD\$3200

	TRAGO	BOTELLA
BARBADOS		
MALIBU.....	RD\$300.....	RD\$3400

	TRAGO	BOTELLA
CANADÁ		
FIRE BALL.....	RD\$430.....	RD\$4200

*IMPUESTOS INCLUIDOS

RESTAURANTE
Santa María

MENÚ DE BEBIDAS

VIÑOS



TINTOS

	COPA	BOTELLA
ESPAÑA		
PROTOS CRIANZA.....		RD\$5000
PROTOS ROBLE.....		RD\$3500
EL COTO CRIANZA.....		RD\$2450

AUSTRALIA		
19 CRIMES RED WINE.....		RD\$3500

ARGENTINA		
NORTON CABERNET SAUVIGNON.....		RD\$1990

ESTADOS UNIDOS		
ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION CABERNET SAUVIGNON.....		RD\$3500
BERINGER CALIFORNIA RED CRUSH.....		RD\$1950
WOODBIDGE MERLOT.....	RD\$590	RD\$2300
WOODBIDGE CABERNET SAUVIGNON.....	RD\$590	RD\$2300
BOGLE PINOT NOIR.....		RD\$3450

ITALIA		
VALPOLICELLA SARTORI.....		RD\$1990

BLANCOS

	COPA	BOTELLA
ESPAÑA		
PROTOS VERDEJA RUEDA.....		RD\$2800
EL COTO BLANCO RIOJA.....		RD\$1900

NUEVA ZELANDA		
MATUA SAUVIGNON BLANC.....		RD\$3600

ESTADOS UNIDOS		
BOGLE CHARDONNAY.....		RD\$3300
WOODBIDGE CHARDONNAY.....	RD\$590	RD\$2300
WOODBIDGE SAUVIGNON BLANC.....	RD\$590	RD\$2300

ITALIA		
SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO.....		RD\$3700

CHILE		
SANTA RITA 120 SAUVIGNON BLANC.....		RD\$1750
SANTA RITA 120 CHARDONNAY.....		RD\$1750
CASILLERO DEL DIABLO SAUVIGNON BLANC.....		RD\$2350

ROSADOS

	COPA	BOTELLA
ESTADOS UNIDOS		
BERINGER WHITE ZINFANDEL.....		RD\$1900

AUSTRALIA		
19 CRIMES CALI ROSE.....		RD\$3500

FRANCIA		
PERRIN & FILS LA VIEILLE FERME ROSÉ.....		RD\$2500

ESPUMANTES / CHAMPAGNE

	COPA	BOTELLA
ESPAÑA		
RIGOL CAVA BRUT.....	RD\$490	RD\$2000

ITALIA		
MASCHIO PROSECCO.....		RD\$2500
PROSECCHINO 200 ML.....		RD\$720
MASCHIO ROSE 200ML.....		RD\$720

FRANCIA		
MOET & CHANDOM IMPERIAL BRUT.....		RD\$9900



*IMPUESTOS INCLUIDOS

RESTAURANTE
Santa Maria