

ENTRADAS

Hummus		RD\$ 360
Una crema de garbanzos cocido con zumo de limón, perfumado con aceite de oliva, comino y pimentón ahumado, servido con casabe		
Dip de Espinacas		RD\$ 360
Crema blanca y tocineta al gratín, servido con casabe		
Dip de Berenjenas		RD\$ 360
Un guiso de berenjenas asadas con una combinación de sabores, tocineta y queso crema al gratín, servido con casabe tostado		
Crepes	*New*	RD\$ 425
Rellena de chivo al horno desmenuzado y queso cabra en su jugo al gratín		
Camarones al Coco	*New*	RD\$ 540
Empanados en ralladura de coco y panco, fritos servidos con sweet chilli		
Chicken fingers		RD\$ 260
Delicias de pollo con un crujiente empanizado de la casa servido con salsa BBQ o Búfalo		
Croqueta de jamón Serrano y Queso Manchego		RD\$ 395
4 cremosas unidades, acompañadas de alioli		
Croquetas de plátano maduro	*New*	RD\$ 345
4 cremosas unidades rellena de chivo en espejo de 4 quesos		
Canastica de chivo o Cangrejo		RD\$ 325
Canastica de platan verde, hechas artesanalmente (3 unidades)		
Mini Raviolis Fritos de Catibía		RD\$ 295
Rellenos de chivo ó cangrejo con salsa sweet chili		
Blue Arancini (3 unidad)		RD\$ 395
Croqueta de arroz Arborio, rellena de chivo y queso cabra, montada sobre un espejo de salsa pomodoro.		
Sampler 1: (2 Arancini, 1 dip de berenjenas, 4 Catibía de chivo)		RD\$ 620
Sampler 2: (3 Croquetas, 3 cativías, 1 dip de espinacas)		RD\$ 560
Crea tu Sampler		RD\$ 750
(3 variedad del menú: Croqueta, Arancini, Hummus, Dip frutti di mare, Dip de espinacas, Dip de berenjena)		

ENSALADA Y WRAPS

Ensalada de Quínoa		RD\$ 495
Saborizadas con zumo de limón, menta, perejil, comino, tomate fresco, cebolla y garbanzo		
Ensalada de Granos Jack	*New*	RD\$ 375
Combinación de legumbres, habichuela negra, rojas, garbanzos, maíz, jalapeños, honey mustard y pesto de cilantro		
Tagliata al Vacío		RD\$ 645
Cama de rúcula, repollo morado, hongos salteados al vino blanco, tomate confitado, lacas de queso manchego con una emulsión de fresa y crutones de aguacate (de temporada)		
Ensalada César		RD\$ 360
Lechuga romana, queso parmesano con crutones		

Ensalada César con pollo Lechuga romana, queso parmesano, pollo y croutones	RD\$ 425
Ensalada César con camarones Lechuga romana, queso parmesano, camarones y croutones	RD\$ 525
Ensalada Capresa Mediterránea Mozzarella fresca, tomate, berenjenas, zuchinni y pimientos al grill	RD\$ 395
Ensalada de Churrasco Mix de lechugas con aderezo de ajo rostizado, tomate, mozzarella con croutones de plátano maduro	RD\$ 630

SOPA O CREMA DEL DIA

Sopa del día (2 variedades) Elaborada con los ingredientes más frescos y de estación	RD\$260
--	----------------

CEVICHE Y CARPACCIOS

Ceviche Andino (de temporada) Dorado con aguacate, maíz al grill y chips de batata	RD\$ 435
Tuna Tartar Marinado con limón y aceite de sésamo	RD\$ 595
Carpaccio de Res Queso parmesano, manchego, tomate confitado y aceite de trufa, servido con chips de yuca	RD\$ 395
Carpaccio de Res con Hongos Queso parmesano, manchego, tomate confitado, aceite de trufa y hongos frescos, servido con chips de yuca	RD\$ 435

RECETAS DE AUTOR

Pollo a la Naranja Trozos de pollos frito cubierto con salsa agripicante con sabor a naranja, acompañados con arroz blanco ó arroz de azafrán y hongos.	RD\$ 440
Pechuga Rellena Rellena de queso blanco, plátano maduro y longaniza, servida con ñoquis de yuca con crema de longaniza	RD\$ 595
Pollo Capresa *New* Pechuga de pollo rellena de tomate confitado, mozzarella fresca, pesto, envuelta en jamon poscuitto servido con papas bravas	RD\$ 495
Mero a la Naranja	RD\$ 535
Chillo San Felipe Pescado entero sin espina marinado, relleno de risotto marinero de camarones	RD\$ 925
Mero Mar Negro *New* Cocido al grill acompañado de un delicioso risotto de habichuelas negras perfumado con pesto de cilantro	RD\$ 735
Tuna Tataki *New* Abobado con aceite de soya y ajonjolí, empanizado con semillas de ajonjolí, servido con vegetales salteados	RD\$ 595

Green Jack Restaurant



Filete de Res en Crout

New

Empanado con hierbas, sellado a la perfección y servido con ensalada de granos

RD\$ 695

Blue Angus filete de res

Gratinado al queso azul, servido con ensalada de rúcula

RD\$ 855

MOFONGOS

Mofongo Relleno de Churrasco Angus

Con salsa de hongos

RD\$ 665

Mofongo Relleno de Chivo

Con escabeche de cebolla

RD\$ 440

Mofongo de Carnita Salada

New

Servido con mojo de ajo

RD\$ 380

Mofongo de Longaniza

New

Servido con mojo de ajo

RD\$ 650

Mofongo de yuca con chorizo

New

Al vino con queso manchego y chicharrón

RD\$ 490

Mofongo de langosta

New

Yuca frita, en salsa termidor, gratinado con queso manchego y mozzarella

RD\$ 995

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Mediterránea

8 oz. de carne Angus, mozzarella fresca, tomate confitado, prosciutto y rúcula, acompañado de nuestras papas insignia

RD\$ 535

Hamburguesa de lentejas

Lentejas a la plancha con queso Americano, tomate, pepinillo acompañado de nuestras papas insignia

RD\$ 330

Hamburguesa Noruega

8. onza elaborado 100% de salmón, cocido a la plancha con un topping de cream cheese, eneldo y puerro fino acompañado de nuestras papas insignia

RD\$ 615

Blue-Burger

8. onza de carne Angus, combinación de queso azul, manchego, cebolla caramelizada, rúcula, tocineta, jalapeño y pepinillo, acompañado de nuestras papas insignia

RD\$ 535

Hamburguesa Angus

Estilo Texas, 8 oz. de carne Angus, acompañado de nuestras papas insignia

RD\$ 385

Hamburguesa Angus con Queso y Tocineta

8 oz. de jugosa carne Angus, queso americano y tocineta, acompañado de nuestras papas insignia

RD\$ 495

Hamburguesa Angus Green Jack

8 oz. de carne Angus, queso americano, plátano maduro, tocineta y salsa de hongos, acompañado de nuestras papas insignia

RD\$ 535

Hamburguesa de Pollo

8 oz. de pechuga de pollo al grill o empanizado de la casa, queso pepper jack, hongos y cebolla caramelizada, acompañado de nuestras papas insignia

RD\$ 395

FLAT BREADS Y PANNINI

Rustic Hongo fresco, tomates confitados y aceite de oliva	RD\$ 405
Italiano Pesto, queso mozzarella, tomate, berenjena, pimientos asados y Reducción de balsámico	RD\$ 335
Churrasco Churrasco, cebolla, pimiento al grill, queso gouda y salsa chimichurri	RD\$ 495
Americano Tiras de steak, salsa de hongos, cebolla caramelizada, queso Mozzarella y pimientos salteados	RD\$ 440
Francés Dátiles confitados, en crema cuatro quesos con tiras de pechuga al Grill y rúcula	RD\$ 395
Mediterráneo Prosciutto, rúcula, tomates frescos marinados, queso manchego, Queso mozzarella	RD\$ 395

CARNES

Churrasco Angus Choice USDA 8 oz., tierno, jugoso y de inigualable sabor,	RD\$ 875
Parrillada Mixta (Para compartir) Combinación de carnes y vegetales a la parrilla, lomo de cerdo, pechuga de pollo, longaniza, vacío, pimientos rojos, papa y cebolla	RD\$ 1455
Vacío Angus Corte de carne Argentino, una carne magra y tierna, exquisita a la parrilla	RD\$ 635
Tenderloin Center Cut Angus Choice USDA 8 oz., la más tierna y exquisita de nuestras carnes, servida con la salsa de su preferencia	RD\$ 765
Lomo de cerdo 10 oz. de un suave corte al grill en su punto servida con ña salsa de su preferencia	RD\$ 520
Filete de Pechuga de Pollo Marcada con diamante de la parrilla, servida con la salsa de su preferencia	RD\$ 440
Picaña *New* 14 oz. de un corte de carne brasileño con perfecto equilibrio entre jugosidad y ternura	RD\$ 995
Ribeye *New* USDA 16 Oz. De un perfecto corte con equilibrio entre jugosidad y sabor al grill	RD\$ 1200
Baby Back Ribs Bañado en salsa BBQ de guayaba, al estilo del chef	RD\$ 745

PESCADOS Y MARISCOS

Filete de Mero Caribeño al Grill 8 oz. De filete, traído de la costa del caribe	RD\$ 680
Chillo Entero sin Espinas (de temporada) 20 oz., servido a su elección al vapor o frito, con la salsa de su preferencia	RD\$ 795

Filete de Dorado Criollo Fresco	RD\$ 675
10 oz. Cocinado a su elección, con la salsa de su preferencia	
Camarones	RD\$ 765
(10) unidades, asados en su punto y servidos con la salsa de su preferencia	
Camarones Habaneros *New*	RD\$ 455
Marinados con chile y aceite de ajonjolí, cocidos en salsa criolla, servido con arroz	
Salmón	RD\$ 645
8 onzas de los mares noruegos cocinado a su elección, con la salsa de su Preferencia	
Langosta (Sujeto a temporada) Termidor, Parrilla	RD\$ 1195

PASTA Y RISOTTO

Pasta Rústica	RD\$ 440
Aceite de oliva, hongos frescos, tomate confitado, tocineta y parmesano	
Pasta con camarones	RD\$ 565
Hongos, aceituna, albahaca, parmesano, camarones y vino blanco en crema blanca ó tomate fresco.	
Pasta al Pesto	RD\$ 440
Tiras de pollo y crocante de prosciutto en crema blanca	
Ñoqui de yuca	RD\$ 335
Aderezados con crema de longaniza	
Pasta de Zukini pomodoro, con pollo	RD\$ 490
Hecha en casa, 100% natural, tomate confitado, albahaca	
Pasta de Zukini pomodoro, con camarones	RD\$ 655
Mil Hojas de Caonabo *New*	RD\$ 475
Torres de vegetales, zucchini, berenjenas rellenas, dip de espinacas, queso crema, Bañadas en salda pomodoro gratinado	
Pasta con Churrasco	RD\$ 665
Acompañada con hongos, crema de longaniza y parmesano	
Pasta Frutti di Mare	RD\$ 670
Camarones, calamares, lambí, pulpo y almejas Pasta a su elección: spaguetti, penne, linguini y fetuccini	
Carbonara	RD\$ 440
4 Quesos	RD\$ 395
Bolognesa	RD\$ 440
Pomodoro	RD\$ 395
Aurora	RD\$ 395
Risotto de Chivo	RD\$ 545
Chivo cocido a fuego lento, desmenuzado, servido en un risotto cremoso con crutones de plátano maduro y queso de cabra.	
Risotto al Vacío	RD\$ 545
Risotto de hongos porcini y fresco con láminas de vacío Angus, cocido al gusto	
Risotto parmigiano Reggiano	RD\$ 330
Tomate confitado, rúcula, pesto, parmesano	
Risotto de Camarones	RD\$ 590
Guiso de camarones, verduras y guisantes	



GUARNICIONES

Croqueta de yuca rellena de queso	RD\$ 100
Puré de auyama + batata	RD\$ 150
Puré de yuca con queso derretido	RD\$ 125
Gnoqui de yuca con longaniza cream	RD\$ 150
Aguacate sujeto a temporada	RD\$ 100
Mini ensalada mixta	RD\$ 125
Mini ensalada César	RD\$ 125
Mini ensalada de rúcula	RD\$ 135
Fritos verdes	RD\$ 100
Vegetales mixtos al vapor	RD\$ 150
Vegetales al grill, berenjena, zucchini, pimiento, cebolla y hongo	RD\$ 150
Papas salteadas con hierbas de provincias	RD\$ 100
Papas al horno	RD\$ 100
Puré de papas gratinada	RD\$ 125
Papas fritas aromatizadas con aceite de trufa	RD\$ 125
Casabe tostadito y fresco	RD\$ 100
Maíz al grill con su selección de mantequilla	RD\$ 100

SALSAS

Crema de hongo porcini	
Crema de pimientos exóticos y brandy	
Salsa 4 quesos con aceite de trufa	
Crema de ajo rostizado al vino blanco	
Salsa de alcaparras aromatizada con ajo y perejil	
Mantequilla de hierbas de provincias	
Mantequilla de aceite de trufa blanca	
Mantequilla de limón	
Chimichurri especialidad del Chef	
*Mariscos mixtos: Camarones, calamares, lambí, pulpo, almejas y langosta	RD\$ 200

Menú de Niños

Churrasquitos Angus de 5 onzas	RD\$ 590
Chicken Fingers	RD\$ 320
Penne Pomodoro o Aurora	RD\$ 320
Pechuga al grill	RD\$ 320
Hamburguesa de 4 onzas	RD\$ 385
Pizzita margarita/Jamón	RD\$ 320

*Incluyen de guarnición: Papas fritas, pan, puré de yuca o tostones

Postres

Crepe relleno

Mermelada de fresa, Caramelo, o Plátano maduro

RD\$ 265

Crepe relleno de Nutella

RD\$ 340

Cheesecake tradicional

Mermelada de fresa, Caramelo, Nutella o Plátano maduro

RD\$ 295

Volcán de Chocolate

Hecho en casa, servido con helado de vainilla

RD\$ 395

Coco horneado

Receta de la abuela

RD\$ 305

Milky Way Tempura

Una explosión de sabores

RD\$ 335

Helados variados

Sabores variados

RD\$ 360

1 bola

RD\$190

Cobbler de fruta

Deliciosa combinación de frutas

RD\$ 320

Sorbete de Fruta

Con frutas exóticas de temporada

RD\$ 360

Dulce de leche cortado

De la tradicional repostería puerto plateña

RD\$ 275