

# OAK

## *Mesa Cortes Frios* | Cortesía

Jamón serrano | Canapés o montaditos variados | Queso Gouda | Aceitunas | Uvas negras | Grisines

Compra de cualquier vino de la carta OAK | Selección día

**Consumo mínimo USD \$5 | Impuestos incluidos**

## *Appetizers* | Courtesy

Serrano Ham | Canapes o appetizers | Gouda Cheese | Olives | Grapes | Bread sticks

Wine glass | Today's OAK selection

**Minimum consumption \$5 USD | Taxes included**

# OAK

## *Cena Especial | Special Dinner*

*Entrada + Plato fuerte + Postre + Copa de bienvenida + 1 botella de vino a elegir  
Appetizer + Choice of main course + Dessert + Welcome wine glass + 1 Choice of wine bottle*

### **Entrada | Mesa de cortes fríos**

Jamón serrano | Canapés o montaditos variados | Queso Gouda  
Aceitunas | Uvas negras | Grisines

### **Appetizer | Cold cuts**

Serrano Ham | Canapes or appetizers | Gouda Cheese | Olives  
Grapes | Bread sticks

### **Plato fuerte | A elegir**

Solomillo de res | En salsa blue cheese o chimichurri patagónico  
Pechuga de pollo suprema | Rellena de chorizo y salsa guayaba  
Filete de Dorado al grill | En salsa de chinola

**Guarniciones:** Vegetales al grill | Yuca chip | Pure de papas

### **Choice of main course**

Beef filet | Blue Cheese sauce or Chimichurri  
Supreme Chicken Breast | Stuffed with chorizo and guayaba sauce  
Grilled Dorade Filet | In Passion Fruit sauce

**Garnitures:** Grilled Vegetales | Yuca chips | Mashed potatoes

### **Postres del día | Sugerencia del chef**

**Desserts | Chef's choice**

### **Copa de bienvenida | Welcome wine glass**

Vino blanco selección del OAK | (Lunardi Pinot Grigio o Lunardi Chardonnay)  
White wine, OAK's selection | (Lunardi Pinot Grigio or Lunardi Chardonnay)

### **Botella de vino | A elegir**

#### **Choice of wine bottle**

#### **Tintos | Reds**

Borsao Selección Garnacha | Campo De Borja Do - España  
Castelforte Valpolicella | Superiore - Italia  
Novecento Malbec | Mendoza - Argentina  
Canyon Road | Cabernet Sauvignon - California

#### **Blancos | Whites**

Novecento Chardonnay | Mendoza - Argentina  
Grandis Ciutta | Collio Pinot Grigio - Italia  
Canyon Road | Chardonnay - California

#### **Rosado | Rosé**

Viña Zorzal Garnacha Rose | navarra Do - España

**2 pax: USD \$19 (por persona) Imp. incluidos | 2 pax: USD \$19 (per person) Taxes included**

**3 pax: USD \$15 (por persona) Imp. incluidos | 3 pax: USD \$15 (per person) Taxes included**

**4 pax: USD \$12 (por persona) Imp. incluidos | 4 pax: USD \$12 (per person) Taxes included**

# OAK

## *Tabla Ibérica Superior | Iberian Superior Table*

*Shot de gazpacho + Tabla ibérica superior + Postre + Copa de bienvenida + 1 Botella de vino a elegir  
Gazpacho shot + Superior Iberian table + Dessert + Welcome wine glass + 1 Choice of wine bottle*

**Shot de gazpacho** | Con virutas de serrano  
**Gazpacho Shot** | With serrano shavings

### **Tabla Ibérica Superior**

Jamón serrano | Chorizón de lomo | Croquetas de jamón - 4 unidades  
Manchego semi curado - 6 slides | Aceitunas | Uvas negras | Grisines

### **Superior Iberian Table**

Serrano jam | Chorizo | Ham croquetas - 4 units | Manchego cheese semi cured - 6 slices  
Olives | Grapes | Bread sticks

**Postres del día** | Sugerencia Del Chef  
**Desserts** | Chef's Choice

### **Copa de bienvenida | Welcome wine glass**

Vino blanco selección del OAK | (Lunardi Pinot Grigio O Lunardi Chardonnay)  
White wine, OAK's selection | (Lunardi Pinot Grigio Or Lunardi Chardonnay)


**Botella de vino** | A elegir  
**Choice of wine bottle**

Ramon Bilbao Crianza | Rioja - España  
Melior By Matarromera Roble | Ribera Del Duero - España  
Gran Sangre De Toro | Reserva - Catalunya, España  
Château Guillaume Merlot-Cabernet Sauvignon | Medoc - Francia  
Dante Robino Roble Malbec | Mendoza - Argentina  
Lindemans Bin 50 Shiraz | Barossa Valley - Australia

**2 pax: USD \$24 (por persona) Imp. incluidos | 2 pax: USD \$24 (per person) Taxes included**

**3 pax: USD \$17 (por persona) Imp. incluidos | 3 pax: USD \$17 (per person) Taxes included**

**4 pax: USD \$14 (por persona) Imp. incluidos | 4 pax: USD \$14 (per person) Taxes included**



# OAK

## Experiencia Ibérica Oak | Oak Iberic Experience

*Shot de gazpacho + Tabla Ibérica Premium + Postre + Copa de bienvenida + 1 Botella de vino a elegir  
Gazpacho shot + Premium Iberian table + Dessert + Welcome wine glass + 1 Choice of wine bottle*

**Shot de gazpacho** | Con virutas de serrano  
**Gazpacho Shot** | With serrano shavings

### **Tabla Ibérica Premium**

Jamón serrano | Chorizón de lomo | Croquetas de jamón - 4 unidades | Manchego semi curado - 6 slides | Tortilla española | Chorizo al vino | Gambas al ajillo | Montadito de churrasco | Uvas negras | Grisines

### **Premium Iberian Table**

Serrano jam | Chorizo | Ham croquetas - 4 units | Manchego cheese semi cured - 6 slices | Tortilla española | Chorizo in wine | Garlic Shrimps | Sliced Beef Filet | Grapes | Bread sticks

**Postres Del Día** | Sugerencia Del Chef  
**Desserts** | Chef's Choice

### **Copa De Bienvenida | Welcome Wine Glass**

Vino blanco selección del OAK | (Lunardi Pinot Grigio O Lunardi Chardonnay)  
White wine, OAK's selection | (Lunardi Pinot Grigio Or Lunardi Chardonnay)

**Botella De Vino** | A Elegir  
**Choice Of Wine Bottle**

Muriel Reserva | Rioja DO - España  
Resalte Vendimia Seleccionada | Ribera Del Duero DO - España  
Romanico Tinta de Toro | Toro DO - España  
Santa Helena | Selección Directorio Gran Reserva Carnemenre - Chile

**2 pax: USD \$26 (por persona) Imp. incluidos | 2 pax: USD \$26 (per person) Taxes included**

**3 pax: USD \$19 (por persona) Imp. incluidos | 3 pax: USD \$19 (per person) Taxes included**

**4 pax: USD \$16 (por persona) Imp. incluidos | 4 pax: USD \$16 (per person) Taxes included**

# OAK

## Experiencia de Cena Oak | Oak Dinner Experience

*Shot de gazpacho + Tabla Ibérica Especial + Plato fuerte + Postre + Copa de bienvenida + 1 Botella de vino a elegir*

*Gaspacho shot + Special Iberian table + Choice of main course + Dessert + Welcome wine glass + 1 Choice of wine bottle*

**Shot de gazpacho** | Con virutas de serrano  
**Gaspacho Shot** | With serrano shavings

### **Tabla Ibérica Especial**

Jamón serrano | Chorizón de lomo | Croquetas de jamón - 4 unidades | Manchego semi curado - 6 slides | Tortilla española | Chorizo al vino | Grisines

### **Special Iberian Table**

Serrano jam | Chorizo | Ham croquetas - 4 units | Manchego cheese semi cured - 6 slices  
Tortilla española | Chorizo in wine | Bread sticks

### **Plato fuerte** | A elegir

Solomillo de res | En salsa blue cheese o chimichurri patagonico  
Pechuga pollo suprema | Rellena de chorizo y salsa guayaba  
Filete de dorado al grill | En salsa de chinola

**Guarniciones:** Vegetales al grill | Yuca chip | Pure de papas

### **Choice of main course**

Beef filet | Blue cheese sauce or Chimichurri  
Supreme chicken breast | Stuffed with chorizo and guayaba sauce  
Grilled filet of dorade | In passion fruit sauce

**Garnitures:** Grilled Vegetales | Yuca chips | Mashed potatoes

### **Postres Del Día** | Sugerencia Del Chef

**Desserts** | Chef's Choice

### **Copa De Bienvenida** | **Welcome Wine Glass**

Vino blanco selección del OAK | (Lunardi Pinot Grigio O Lunardi Chardonnay)  
White wine, OAK's selection | (Lunardi Pinot Grigio Or Lunardi Chardonnay)

### **Botella De Vino** | A Elegir

#### **Choice Of Wine Bottle**

Gerard Bertrand Terroir Languedoc Syrah - Garnacha (Biológico) - Gran Sur Francia  
Tenuta Oliveto Rosso Di Montalcino "Il Rocolo" - Italia  
Fin Del Mundo Reserva Malbec | Patagonia - Argentina  
Hahn Pinot Noir | Monterey County - California  
Carnivor Cabernet Sauvignon - California

#### **Blancos** | **Whites**

Fernway Sauvignon Blanc | Marlborough

#### **Rosado** | **Rosé**

Gerard Bertrand Côte Des Roses | Grenache-syrah Rose . (Biológico) - Francia

**2 pax: USD \$31 (por persona) Imp. incluidos | 2 pax: USD \$31 (per person) Taxes included**

**3 pax: USD \$22 (por persona) Imp. incluidos | 3 pax: USD \$22 (per person) Taxes included**

**4 pax: USD \$18 (por persona) Imp. incluidos | 4 pax: USD \$18 (per person) Taxes included**

Emotions  
UNA EXPRESIÓN DE HODELPA  
PUERTO PLATA

**¡DISFRUTA DE TU CENA  
EN UN AMBIENTE RELAJADO!**

POR LA COMPRA DE UNA  
**BOTELLA DE  
VINO**

**DESDE US\$35**  
EN ADELANTE

Te servimos la cena en  
el restaurante OAK

Menú restaurante temático

**OAKS**  
-CHEESE AND WINE-



Emotions  
AN EXPRESSION OF HODELPA  
PUERTO PLATA

**ENJOY YOUR DINNER  
IN A RELAXED ENVIRONMENT!**

FOR THE PURCHASE OF A  
**BOTTLE OF  
WINE**

**FROM US\$35  
AND UP**

Dinner will be served  
at the OAK restaurant

Themed restaurant menu

**OAKS**  
-CHEESE AND WINE-



Emotions  
AN EXPRESSION OF HODELPA  
PUERTO PLATA

**PROFITEZ DE VOTRE DÎNER**  
DANS UNE ATMOSPHÈRE DÉTENDUE !

POUR L'ACHAT D'UNE  
**BOUTEILLE DE**  
**VIN**

**À PARTIR DE**  
**US\$35 ANS**

Nous vous servons le  
dîner au restaurant OAK.

Menu de restaurant à thème.

**OAKS**  
-CHEESE AND WINE-

