

# ENTRADAS | APPETIZERS

## HUMMUS DE TOMATES SECOS Y CHIVO "LINIERO TITI" DRIED TOMATO HUMMUS AND "LINIERO TITI" GOAT

RD\$ 535.00

**Hummus tradicional de garbanzos y tomates secos, con chivo liniero deshuesado e infusión de aceite de oliva con ají titi servido con casabe o pan pita tostado.**

Traditional hummus chickpeas and dried tomatoes, with boneless goat meat and an infusion of olive oil with peppers served with cassava or toasted pita bread.

## CEVICHE DE CHICHARRÓN CHICHARRÓN CEVICHE

RD\$ 412.00

**Chicharrón hecho en casa, aderezado con limón y cilantro, crema de aguacate, cebolla roja encurtida y cubitos de dulce de guayaba, sobre tortilla de maíz frita.**

Pork rinds seasoned with lemon and coriander, avocado cream, pickled red onion and sweet diced guava, on fried corn tortilla.

## SPICY TUNA TARTARE

RD\$ 450.00

**Filete de atún fresco y aguacate, aderezado con mayonesa japonesa, sriracha, aceite de ajonjolí, semillas de sésamo blancas y negras, servido con chips de yautía morada.**

Fillet of fresh tuna and avocado, spiced with Japanese Mayonnaise, sriracha, Sesame oil, seeds of sesame blacklists and whitelists, served with taro (yautía) chips.

## TIRADITO DE SALMÓN O ATÚN ROJO AL ESTILO NIKKEI TIRADITO OF RED SALMON OR TUNA TO THE NIKKEI STYLE

RD\$ 395.00

**Lascas de salmón o atún fresco, aderezadas con salsa de soya, sidra, ralladura y zumo de naranja, zumo de limón y jengibre.**

Slices of fresh salmon or tuna, seasoned with soy sauce, cider, zest and orange juice, lemon juice and ginger.

## CARPACCIO DE RES ANGUS ANGUS BEEF CARPACCIO

RD\$ 650.00

**Finas lonjas de filete de res importado, aderezado con zumo de limón y aceite de oliva, alcaparras fritas y ensaladilla de rúcula, terminado con queso parmesano.**

Thin slices of imported beef fillet, seasoned with lemon juice and olive oil, Capers and arugula salad, topped with parmesan cheese.

## ALITAS DE POLLO CHICKEN WINGS

RD\$ 395.00

**Alas de pollo empanizadas o a la parrilla, rebozadas en salsa BBQ | Honey mustard | Picante | Blue cheese.**

Breaded or grilled Chicken Wings, covered in sauce BBQ | Honey mustard | Hot Sauce | Blue Cheese.

## PIEDRA DE CAMARÓN TEMPURA SHRIMP TEMPURA STONE

RD\$ 595.00

**Camarones empanizados en tempura de sake, servidos con salsa de mango picante.**

Breaded shrimp sake tempura, served with spicy mango sauce.

## SPRING ROLL

RD\$ 340.00

**Rollos de papel de arroz, rellenos de pepino, zanahoria, puerro, aguacate y repollo morado, servido en salsa ponzu.**

Rice paper rolls, stuffed with cucumber, carrot, leek, avocado and red cabbage, Served in a sauce ponzu.

## TABLA IBÉRICA (2 PERSONAS) IBERIAN BOARD (SERVES 2)

RD\$ 1,200.00

**Jamón serrano, lomo embuchado, queso manchego, croquetas de chorizo y aceitunas. Disfrútala con nuestro pan recién horneado.**

Serrano ham, sliced sirloin, manchego cheese, chorizo and olive croquettes. Enjoy it with our freshly baked bread.

## TABLA GRAN ALMIRANTE (3 PERSONAS) GRAND ADMIRAL BOARD (SERVES 3)

RD\$ 1,995.00

**Jamón serrano, esferas de melón, chorizo español, queso manchego, blue cheese, catibías de berenjenas asadas, gambas al ajillo, montaditos de hummus de tomates secos con chivo liniero, dulce de guayaba, aceitunas y frutos secos.**

Serrano ham, melon chunks, Spanish chorizo, Manchego cheese, blue cheese, roasted eggplant catibías, garlic prawns, dried tomato hummus montaditos with "Liniero" goat sweet guava sauce, olives, and dried fruits.

# MONTADITOS

Servidos en pan de su preferencia; Baguette | Baguette Integral | Baguette de Centeno, servidos con papas waffles.  
Served in your bread of choice; Baguette | whole wheat | Baguette of Rye. Served with potato waffles.

## OPCIÓN 1 OPTION 1

**Chorizo, queso manchego y mayonesa de ajo rostizada.**

Chorizo, manchego cheese and roasted garlic mayonnaise.

RD\$ 225.00

## OPCIÓN 2 OPTION 2

**Salmón Gravlax, queso crema, pepino y honey mustard Dijon.**

Gravlax salmon, cream cheese, cucumber, and honey mustard Dijon.

RD\$ 245.00

## OPCIÓN 3 OPTION 3

**Filete de res, queso emmental, cebolla caramelizada y salsa de pimienta verde.**

Beef tenderloin, emmental cheese, caramelized onions and green pepper sauce.

RD\$ 395.00

## OPCIÓN 4 OPTION 4

**Queso brie y membrillo de guayaba.**

Brie cheese and quince of guava

RD\$ 320.00

# CREMAS Y SOPAS | CREAMS AND SOUPS

## CREMA DE AUYAMA PUMPKIN CREAM

**Creмосa crema de auyama, servida con croutons a las hierbas y tropezones de queso parmesano.**

Creamy pumpkin cream, served with croutons with herbs and bits of parmesan cheese.

RD\$ 295.00

## GAZPACHO DE MI TIERRA GAZPACHO OF MY LAND

**Crema de tomates frescos, servida fría a la mesa con tomates cherry rostizados, chinola, fresa y crispy jamón serrano.**

Fresh tomato cream, served cold at the table with roasted cherry tomatoes, passion fruit, strawberry and crispy serrano ham.

RD\$ 495.00

## CREMA DE ESPÁRRAGOS Y ESENCIA DE TRUFA CREAM OF ASPARAGUS AND TRUFFLE ESSENCE

**Servida con espárragos grillados, aceite de trufa, cremoso de manchego y polvo de hongos porcini.**

Served with grilled asparagus, truffle oil, creamy manchego and powdered porcini mushrooms.

RD\$ 495.00

## SOPA DEL DÍA SOUP OF THE DAY

**Creación del Chef.**

Creation of the Chef.

RD\$ 295.00

# ENSALADAS | SALADS

## ENSALADA CESAR CAESAR SALAD

**Lechuga romana, croutons a las hierbas, queso parmesano y aderezo cesar casero.**

**Adicional de pechuga de pollo al grill.**

Romaine lettuce, croutons with herbs, parmesan cheese and homemade Caesar dressing.

Additional chicken on the grill.

RD\$ 495.00

## ENSALADA DE CHURRASCO ANGUS Y MI TRÓPICO ANGUS STEAK SALAD AND MY TROPIC

**Tiras de churrasco al grill, mezclum de lechugas, repollo morado, queso de cabra cremoso, mango, fresas, mandarina y nueces caramelizadas, aderezadas con balsámico de cítricos.**

Grilled steak, lettuce mezclum, cabbage, creamy goat cheese, mango, strawberry, tangerine, and caramelized walnuts, dressed with balsamic vinegar of citrus fruits.

RD\$ 1,045.00

## ENSALADA MEDITERRÁNEA MEDITERRANEAN SALAD

**Mezclum de lechugas, queso feta, aceitunas negras, cebolla roja, tomates cherry, pepino y sandía macerada en vodka. Aderezada con aceite de oliva, vinagre de manzana, sidra y albahaca.**

Lettuce mezclum, feta cheese, black olives, red onion, cherry tomatoes, cucumber and watermelon macerated in vodka. Flavored with olive oil, apple cider vinegar, cider and basil.

RD\$ 495.00

# PASTAS | PASTA

## ESPAGUETI CON TOMATES FRESCOS Y ALBAHACA

FRESH TOMATO AND BASIL SPAGHETTI

Espagueti en salsa de tomates frescos y albahaca.

Spaghetti with fresh tomato sauce and basil.

RD\$ 495.00

## LINGUINI FRUTTI DI MARE AGLIO E OLIO

Linguini con camarones, almejas y calamares en salsa aglio e olio.

Linguini with shrimp, clams and squid in Aglio e Oliosauce.

RD\$ 795.00

## RAVIOLONES DE RICOTTA Y ESPINACA

RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA AND SPINACH

Raviolones rellenos de ricotta y espinaca, en pesto de albahaca, terminado con pistachos triturados.

Ravioli stuffed with ricotta and spinach, basil pesto, finished with crushed pistachios.

RD\$ 595.00

# RISOTTO Y ARROCES | RISOTTO AND RICES

## RISOTTO DE FUNGHI PORCINI

PORCINI MUSHROOM RISOTTO

Cremoso risotto de hongos porcini.

Creamy risotto of porcini mushrooms.

RD\$ 595.00

## RISOTTO NEGRO CON CAMARONES AL CURRY Y COCO

BLACK RISOTTO WITH SHRIMP CURRY AND COCONUT

Cremoso risotto en tinta de calamar, servido con camarones al curry y coco.

Creamy risotto in squid ink, served with shrimp curry and coconut.

RD\$ 695.00

## ARROZ MARINERO

SAILOR'S RICE

Arroz con frutos del mar, pimientos morrones y petit pois.

Rice with seafood, red peppers and petit pois.

RD\$ 895.00

# SANDWICH & HAMBURGERS

## PHILLY CHEESE ANGUS HODELPA

HODELPA ANGUS PHILLY CHEESE

Filete de res angus, queso provolone y queso cheddar con cebollas caramelizadas.

Angus beef steak, cheese, provolone and cheddar cheese with caramelized onions.

RD\$ 995.00

## HAMBURGUESA CLÁSICA

CLASSIC HAMBURGER

Carne de 6 Onzas artesanal, pan brioche, lechuga rizada, tomate, cebolla, queso y tocineta.

\*No dudes en pedir nuestra deliciosa salsa rosada.

6 ounces of artisanal meat, brioche bread, lettuce, kale, tomato, onion, cheese and bacon.

\*Don't hesitate to ask for our delicious rosé sauce.

RD\$ 595.00

## CHEESEBURGER ANGUS

HAMBURGUESA CARNE CERTIFICADA ANGUS 8 OZ, combinada con lechuga gourmet, tomate, queso cheddar americano.

HAMBURGER 8 OZ CERTIFIED ANGUS BEEF combined with gourmet lettuce, tomato, and American cheddar cheese.

RD\$ 695.00

## HAMBURGER ANGUS HODELPA

HODELPA HAMBURGER ANGUS

HAMBURGUESA CARNE CERTIFICADA ANGUS 8 OZ, queso emmental, salsa hongos porcini y pimienta verde, tocineta, lechuga romana, tomate y cebolla caramelizada.

HAMBURGER 8 OZ CERTIFIED ANGUS BEEF, emmental cheese, porcini mushroom sauce and green pepper, bacon, romaine lettuce, tomato and caramelized onions.

RD\$ 695.00

# RINCON DOMINICANO | DOMINICAN CORNER

## MOFONGO DOMINICANO

DOMINICAN MOFONGO

Puré de fritos verdes, saborizado con aceite de ajo, hierbas del campo y chicharrón de cerdo.

Fried mashed green, flavored with garlic oil, herbs of the field and fried pork rinds.

RD\$ 595.00

## CHIVO LINIERO

"LINIERO" GOAT

Marinado y cocinado a baja temperatura en ron añejo, servido con crocante de chenchén.

Marinated and cooked at low temperature in rum, served with crunchy chenchén.

RD\$ 895.00

## SALCOCHO

Cocido tradicional dominicano elaborado a base caldo de verduras, víveres y diferentes tipos de carnes.

Dominican traditional stew made with vegetable broth and different types of meats.

RD\$ 495.00

**LA GUINEA Y SU CRÍA**  
THE GUINEA AND ITS CHICK

Guinea en demiglace de mamajuana en nido de puerro, servido con papas bebe en doble cocción a las finas hierbas de campo con huevo de codorniz frito y salsa beurre blanc.

Guinea fowl in mamajuana demi-glace on leeks, served with double-cooked baby potatoes, with herbs and fried quail eggs and beurre blanc sauce.

RD\$ 595.00

**FILETE DE CERDO AL TAMARINDO**  
TAMARIND PORK FILLET

Filete de cerdo en salsa de tamarindo, sobre arroz cremoso de gandules.

Pork fillet in tamarind sauce, sided with creamy pigeon pea rice.

RD\$ 695.00

**FILETE DE CHILLO SAMANÁ**  
SAMANÁ RED SNAPPER FILLET

Filete de chillo a la plancha o frito en salsa criolla de coco, acompañado de puré de batata horneada.

Red Snapper Fillet iron or fried in coconut creole sauce, accompanied by mashed sweet potatoes baked potato.

RD\$ 995.00

## PESCADOS Y MARISCOS | FISH AND SHELLFISH

**CAMARONES FRESCOS**  
FRESH SHRIMP

Bañados en salsa de su preferencia;

Criolla | Criolla con coco | Picante o al ajillo, acompañado con guarnición de su preferencia.

Bathed in your choice of sauce;

Criolla | Criolla with coconut | spicy or garlic, accompanied with garnish of your choice.

RD\$ 995.00

**FILETE DE SALMÓN AL MISO Y MIEL**  
HONEY MISO SALMON

Filete de salmón a la plancha, en salsa miso y miel, sobre bizcocho de yuca empanizado y vegetales salteados.

Grilled salmon steak with miso and honey sauce, on cassava cake breaded and fried vegetables.

RD\$ 995.00

**FILETE DE MERO DON CRISTÓBAL**  
FILLET OF GROUPER DON CRISTÓBAL

En salsa aurora de camarones y vino blanco, sobre puré de viandas.

Aurora sauce of shrimp and white wine, on mashed viandas.

RD\$ 995.00

**CHILLO ENTERO**  
RED SNAPPER (WHOLE)

Fresco pescado frito o al horno, acompañado de plátanos fritos o papas fritas tipo waffle.

Fresh fried or baked fish, accompanied by fried plantains or waffle fries.

RD\$ 65.00 (oz)

## DIRECTO DE LA PARRILLA | FROM THE GRILL

**PECHUGA DE POLLO AL GRILL**  
GRILLED CHICKEN BREAST

RD\$ 495.00

**RIBEYE ANGUS**  
ANGUS RIBEYE

RD\$ 1,695.00

**ARRACHERA**  
SKIRT STEAK

12 onzas de arrachera a la parrilla, con chimichurri.

12 ounces grilled flank steak, with chimichurri.

RD\$ 1,250.00

**COSTILLITA DE CERDO BBQ | 8 Onz**  
BBQ PORK RIBS | 8 Onz

8 Onzas de tiernas costillitas de cerdo hechas a la parrilla, glaseadas en nuestra salsa BBQ en reducción de miel y azúcar negra.

8 ounces of tender pork made on the grill, glazed in our BBQ sauce with honey and brown sugar.

RD\$ 665.00

**FILETE DE RES ANGUS**  
ANGUS BEEF FILLET

8 Onzas de filete de res angus a la parrilla, servido con salsa de su preferencia;

Blue cheese | Pimienta negra | Hongo porcini | Pimienta verde.

8 ounces of grilled angus beef steak, served with sauce of your choice;

Blue cheese | black pepper | Porcini mushroom | green pepper.

RD\$ 2,650.00

**MEDALLON ANGUS "SELVA NEGRA"**  
"BLACK FOREST" ANGUS MEDALLION

Con rodajas de zucchini, berenjenas, papas campesinas, salsa de frutos rojos y blue cheese.

With slices of zucchini, eggplant, "campesina" potatoes, red fruit sauce and blue cheese.

RD\$ 1,495.00

**CHURRASCO ANGUS (ESTILO ARGENTINO)**  
ANGUS STEAK (ARGENTINE STYLE)

12 Onzas de Churrasco Importado a la parrilla, con chimichurri patagónico.

12 Ounces of Imported Steak, grilled with Patagonian chimichurri.

RD\$ 2,395.00

# RECOMENDACIONES DEL CHEF | CHEF'S CHOICE

## PECHUGA DE POLLO (ESTILO HODELPA)

CHICKEN BREAST (STYLE HODELPA)

Pechuga de pollo rellena de queso de cabra, dátiles y chorizo, en salsa de vino blanco y panceta.

Chicken breast stuffed with goat cheese, dates and chorizo, in white wine sauce and bacon.

RD\$ 895.00

## RACK DE CORDERO

LAMB RACK

Servidas con salsa de su preferencia; Pimienta Negra | Menta, sobre puré de papas rustico con esencia de ajo rostizado.

Served with a sauce of your choice; Black pepper | mint, on rustic mashed potatoes with roast garlic essence.

RD\$ 1,495.00

## MIGNON TROPICAL ANGUS

TROPICAL MIGNON ANGUS

Filete de res angus relleno de hongos envuelto en jamon serrano crujiente, cremoso de yautía morada y reducción de sangría.

Angus beef fillet stuffed with mushrooms wrapped in crunchy serrano jam, creamy yautia abode and reduction of sangría.

RD\$ 1,695.00

## FILETE DE CHILLO ESCALFADO

POACHED RED SNAPPER FILLET

Filete de chillo escalfado en mantequilla, espuma de espárragos, beurre blanc y cake de camarones en salsa de vodka.

Sea bass fillet poached in butter squealed, foam of asparagus, beurre blanc and cake of shrimp in vodka sauce.

RD\$ 995.00

**TODOS NUESTROS CORTES VIENEN ACOMPAÑADOS DE LA GUARNICIÓN DE SU PREFERENCIA**

ALL OF OUR CUTS ARE ACCOMPANIED WITH THE GARNISH OF YOUR PREFERENCE

### GUARNICIONES (A ELEGIR) SIDE DISHES (YOUR PREFERENCE)

RD\$ 145.00

Papas waffles | Papas salteadas | Vegetales al grill o al vapor | Arroz blanco | Frito verde

Puré de papas | Puré de papas rustico | Yuca mash | Puré de viandas | Yuca frita.

Sautéed potatoes | Potato waffles | Steamed or grilled vegetables | White fried rice | Fried tostones

Mashed potatoes | Rustic mashed potatoes | Cassava mash | Mashed viandas | Fried yucca.

"NUESTRO PAN ES PREPARADO ARTESANALMENTE Y HORNEADO EN CASA CON MASA MADRE, HARINAS SELECTAS Y LARGAS FERMENTACIONES".

"OUR BREAD IS HANDMADE, BAKED ON THE PREMISES, USING SOURDOUGH, A FINE SELECTION OF FLOUR AND LONG FERMENTATION PROCESS"

# POSTRES | DESSERTS

## FLAN DE COCO (Al estilo HODELPA) COCONUT FLAN (HODELPA Style)

En lago de caramelo, topping de fresa y nevado de coco.  
Served with caramel, strawberry topping and coconut flakes.

## TIRAMISU

Deliciosa masa de vainilla hecha en casa, humedecida con café y rellena de queso, revestida con crema chantilly espolvoreada con chocolate.

Delicious vanilla dessert made at home, moistened with coffee and stuffed with cheese, lined with whipped cream sprinkled with chocolate.

## TRES LECHE THREE MILKS

## CHEESECAKE CLASSIC CLASSIC CHEESECAKE

Opción:

Fresa | Oreo | Chinola

Options:

Strawberry | Oreo | Passion fruit

## CREMOSO DE CHEESECAKE DE FRESA (Interpretación) CREAMY STRAWBERRY CHEESECAKE (Interpretation)

## HELADO (Estilo HODELPA) ICE CREAM (HODELPA style)

Pregunta por nuestra selección de helados de la línea Haagen-Dazs  
Ask about our selection of ice creams in the Haagen-Dazs line

## BROWNIE A LA MODA BROWNIE À LA MODE

Brownie hecho en casa acompañado de helado de su preferencia  
Homemade brownie accompanied by your ice cream of preference

## TARTELETA DE FRUTAS FRUITS TARTLET

Con corazón de mousse de naranja, nevado con vidrio roto de caramelo y frutas tropicales.  
With heart of orange mousse, frosted with broken caramel glass and tropical fruits.

## BLACK & WHITE DE CHOCOLATE BLACK & WHITE CHOCOLATE

Mousse de chocolate noir y blanco, con polvo de frutos secos caramelizados y frutos rojos del bosque.  
Black and white chocolate mousse, with powdered dried fruit and caramelized red fruits of the forest.

## CARIBBEAN EXOTICS

Nuestro exclusivo helado de guanábana sobre galleta de mantecado crujiente con topping de frutas tropicales (Papaya y mandarina en almíbar, estrellas de chinola, fresas caramelizadas)

Our exclusive soursop (guanábana) ice cream with cookie crisp topping of tropical fruits (papaya and tangerine in syrup, passion fruit stars, caramelized strawberries)

- RD\$ 295.00 -