
HODELPA
NICOLAS DE OVANDO
— EMBLEMATIC HOTEL —

OPEN

ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

ENSALADA CAPRESE ESTILO NICOLÁS

RD\$990

Tomates cherries confitados, queso burrata, pesto fresco y chips de batata.

Confit cherry tomatoes, burrata cheese, fresh pesto, and sweet potato chips.

ENSALADA COBB LECHUGAS REPOLLADA

RD\$950

Tomates cherries, tocineta, huevos hervidos, reducción de vinagre balsámico en esencia de ron.

Cherry tomatoes, crispy bacon, boiled eggs, and a balsamic reduction infused with rum essence.

ENTRADAS CALIENTES/ HOT APPETIZERS

SOPA DE LA ABUELA CON POLLO

RD\$495

Sabroso caldo con pollo, dados de papas, zanahoria, auyama y cilantro con tallarines de arroz.

Flavorful chicken broth with diced potatoes, carrots, pumpkin, and cilantro, served with rice noodles.

DEDOS DE POLLO AL ESTILO MEDIEVAL

RD\$750

Pechuga de pollo rebosada en tempura con finas hierbas servida con papas, una succulenta salsa de miel y mostaza.

Tempura-battered chicken breast with fine herbs, served with potatoes and succulent honey mustard sauce.

EMPANADAS ARTESANALES LOS DÁVILAS

RD\$525

Pollo, churrasco o bacalao.

Chicken, skirt steak or codfish.

PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

HOMENAJE A LA BANDERA DOMINICANA

RD\$425

Arroz del día, habichuela roja, plátano maduro, res guisada y aguacate.

Rice of the day, red beans, sweet plantain, stewed beef, and avocado.

TRILOGÍA DE ALITAS CRUJIENTES

RD\$525

Picantes, naturales o salsas BBQ, servidas con papas fritas.

Spicy sauces, natural sauces or BBQ sauces, served with French fries.

PESCADO BOCA CHICA DEL 1502 RD\$950
Pesca del día crujiente en costra dorada, acompañada de tostones artesanales y ensalada verde de estación.
Crispy golden-crusted catch of the day, accompanied by artisanal tostones and a seasonal green salad.

SOLOMILLO DE CERDO A LA MANTEQUILLA Y FINAS HIERBAS RD\$800
Con vegetales del huerto de Constanza.
With vegetables from Constanza garden.

PECHUGA DE POLLO ESTILO TERIYAKI RD\$800
Con arroz frito oriental y vegetales al vapor.
With oriental fried rice and steamed vegetables.

TACOS BAJA CALIFORNIA RD\$750
Pollo enpanizado o res, con coleslaw de col morado, pico de gallo y guacamoles.
Breaded chicken or beef, served with purple cabbage coleslaw, pico de gallo, and guacamole.

PIZZAS ARTESANALES

PIZZA DE PEPPERONI RD\$800
PIZZA DE JAMÓN Y QUESO RD\$675
PIZZA DE QUESO RD\$625

POSTRES / DESSERTS

MANGARETE DOMINICANO RD\$425
Fusión de majarete y mango
A delightful fusion of traditional majarete and fresh mango

QUESILLO TRADICIONAL DOMINICANO RD\$425
Con topping de fresas de Jarabacoa
With Jarabacoa strawberry topping

HELADOS ARTESANALES RD\$425
Artisan ice cream

PRICES IN DOMINICAN PESOS | TAXES NOT INCLUDED (28%)

