



Nicolás de Ovando desembarcó en la isla de Santo Domingo en 1502, trazando calles, plazas y manzanas que dieron origen al entorno de esta majestuosa propiedad, del gótico tardío andaluz, que fue su residencia.

La conquista de estas tierras propició un intercambio de productos que fusionó aromas y sabores que hoy forman parte de nuestra herencia.

Es por eso que nuestro menú crea historias y experiencias a través de este legado. Conozca aquellos sabores auténticos y comparta momentos especiales con nosotros.

Nicolás de Ovando arrived on the island of Santo Domingo in 1502, laying out streets, plazas, and city blocks that shaped the surroundings of this majestic property, a remarkable example of late Andalusian Gothic architecture, which became his residence.

The conquest of these lands fostered an exchange of products that blended aromas and flavors that today form part of our heritage.

That is why our menu creates stories and experiences inspired by this legacy. Discover these authentic flavors and share special moments with us.

MENÚ

ENTRADAS | STARTERS

CALIENTES / HOT

CROQUETAS TRADICIONALES / *TRADITIONAL CROQUETTES*  RD\$350
Rellenas de chivo guisado, pollo o jamón serrano.
Stuffed with stewed goat, chicken, or Serrano ham.

CATIVIAS ARTESANALES / *HANDMADE CATIVIAS*  RD\$375
Rellenas de Berenjena, queso de hoja, pollo y con salsa de cilantro.
Stuffed with eggplant, leaf cheese, chicken and cilantro sauce.

DUMPLING DE POLLO O CERDO / *CHICKEN OR PORK DUMPLING* RD\$850
En salsa suop chillie, simbolo gluten free, vegetariano, veganos y spice.
In suop chili sauce, symbol gluten free, vegetarian, vegan, and spicy.

MEJILLONES / *MUSSELS*   RD\$850
En salsa de tequila, kiwi y alcaparrón.
In tequila, kiwi, and caperberry sauce.

PULPO A LA GALLEGA / *GALICIAN-STYLE OCTOPUS*  RD\$950
En naranjas grilladas sobre papas salteadas.
On grilled oranges over sautéed potatoes.

NUGGETS DE POLLO / *CHICKEN NUGGETS* RD\$600
En salsa de ranch con papas fritas.
In ranch sauce with French fries.

MOFONGUITO DE CHICHARRÓN / *MINI MOFONGO WITH CRISPY PORK*  RD\$650
Plátano relleno de jugoso chicharrón, sazonadas con ajo y especias caribeñas con salsa tradicional.
Plantain stuffed with juicy chicharrón, seasoned with garlic and Caribbean spices, served with traditional sauce.

FRIAS / COLD

SAMPLER DE CEVICHES CARIBEÑOS / *SAMPLER OF CARIBBEAN CEVICHES*  RD\$375
3 porciones de nuestros tradicionales ceviches de pescado y pulpo acompañado de chips.
3 servings of our traditional fish and octopus ceviches served with chips.

TARTAR DE ATÚN ROJO / *RED TUNA*  RD\$525
Atún fresco, aguacate y aderezo de cítricos.
Fresh tuna, avocado, and citrus dressing.

TARTAR DE SALMÓN / *SALMON TARTARE*  RD\$650
Fresco tartar de salmón cortado a mano en salsa soya y sésamo.
Fresh hand-cut salmon tartare in soy and sesame sauce.

TUNA TATAKI  RD\$600
Atún sellado al punto, laminado con limón y salsa teriyaki.
Tuna seared to perfection, sliced with lemon and teriyaki sauce.

TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS “1502” | 2 PERSONAS / *“1502” COLD CUTS AND CHEESE PLATTER | 2 PEOPLE* RD\$975
Jamón serrano, salami genoa, lomo curado, queso de cabra, blue cheese, manchego y galletas de yuca crujiente.
Serrano ham, Genoa salami, cured loin, goat cheese, blue cheese, manchego, and crispy yucca crackers.

SALPICÓN DE CAMARONES SANCHEROS / *SANCHEROS SHRIMP SALAD*  RD\$650
Camarones ahogados en sabrosa salsa de tomates y hierbas aromáticas, acompañados de chips de tubérculos.
Shrimps drowned in a tasty tomato and aromatic herb sauce, accompanied by tuber chips.



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



PICANTE
SPICY

SOPAS Y ENSALADAS | SOUPS AND SALADS

CREMA DE AUYAMA / PUMPKIN CREAM SOUP



RD\$350

Con queso cremoso y crotones trufados.
With cream cheese and truffled croutons.

CREMA DE PAPA Y PUERRO / POTATO AND LEEK CREAM



RD\$350

En consomé de vegetales.
In vegetable consommé.

SEAFOOD CASSEROLE / SEAFOOD CASSEROLE



RD\$650

Mariscos marinados y salteados desglasados en vino y pasta de tomate.
Marinated and sautéed seafood deglazed with wine and tomato paste.

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD



RD\$575

Mézclum de lechuga y virutas de queso parmesano.
Mixed lettuce with Parmesan cheese shavings.

ENSALADA DE HOJAS FRESCAS, LANGOSTAS, MIEL Y LIMÓN/
FRESH LEAF SALAD WITH LOBSTER, HONEY AND LEMON



RD\$850

Con galletas crujientes de parmesano.
With crispy Parmesan crackers.

ENSALADA CRIOLLA / CREOLE SALAD



RD\$450

De brócoli, tayota, zanahoria y vainita en salsa de soya.
With broccoli, chayote, carrot, and green beans in soy sauce.

ENSALADA DE VEGETALES / VEGETABLE SALAD



RD\$450

Asado al pesto. / Roasted with pesto.

ENSALADA MEDITERRÁNEA GRIEGA /
MEDITERRANEAN GREEK SALAD



RD\$675

Con queso feta y aderezo de menta con yogurt griego.
With feta cheese and mint dressing with Greek yogurt

ENSALADA MEDITERRÁNEA / MEDITERRANEAN SALAD



RD\$675

Con tomates cherry, sandía, piña y rúcula con reducción de balsámico.
With cherry tomatoes, watermelon, pineapple, and arugula with balsamic reduction.

ARROCES | RICE

RISOTTO CON HONGOS PORCINI /
RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS



RD\$850

Crujiente de queso parmesano y perejil
Crispy parmesan cheese and parsley

ARROZ CREMOSO DE CAMARONES Y GUANDULES/
CREAMY SHRIMP AND PIGEON PEA RICE



RD\$900

Vegetales y plátano maduro
Vegetables and ripe plantain

ASOPAO CRIOLLO DE MARISCOS / CREOLE SEAFOOD ASOPAO



RD\$675

Arroz, mariscos, vegetales y fumet de pescado
Rice, seafood, vegetables, and fish stock

PAELLA DE MARISCOS O VALENCIANA | 2 PERSONAS /
SEAFOOD OR VALENCIAN PAELLA / 2 PEOPLE



RD\$1,300

Receta tradicional con arroz, azafrán y vegetales. Carne de res, pollo, cerdo y chicharrón de cerdo
Traditional recipe with rice, saffron, and vegetables. Beef, chicken, pork, and pork cracklings



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



PICANTE
SPICY

PESCADOS Y MARISCOS

| FISH AND SEAFOOD

FILETE DE MAHI-MAHI / MAHI-MAHI FILLET	RD\$550
Crujiente marinado al coco. / Crispy coconut marinade.	
SALMÓN A LA PLANCHA TROPICAL / TROPICAL GRILLED SALMON	RD\$975
En salsa de mango. / In mango sauce.	
CAMARONES / SHRIMP	RD\$725
En salsa de chinola. / In passion fruit sauce.	
PESCADO DEL DÍA / FISH OF THE DAY	RD\$1,375
Pescado frito o al horno, salsa de coco y arroz. / Fried or baked fish, coconut sauce and rice.	
CAMARONES PARRILLEROS / GRILLED SHRIMP	RD\$725
En salsa de cilantro. / In cilantro sauce.	
BRAZOS DE PULPO / OCTOPUS ARMS	RD\$950
A la parrilla con paprika y limón. / Grilled with paprika and lemon.	
SOLOMILLO DE CERDO MADURADO / AGED PORK TENDERLOIN	RD\$700
Al adobo de especias. / In spice marinade.	

CARNES | MEATS

BANDERA DOMINICANA / DOMINICAN FLAG	RD\$550
Pollo o res guisado con arroz, habichuela y aguacate. Stewed chicken or beef with rice, beans, and avocado.	
PECHUGA HODELPA / HODELPA BREAST	RD\$750
Rellena de queso de cabra, chorizo español, dátiles y puré cremoso de papa. Stuffed with goat cheese, Spanish chorizo, dates, and creamy mashed potatoes.	
SANCOCHO DOMINICANO / DOMINICAN SOW	RD\$550
Con arroz blanco y aguacate. / With white rice and avocado	
CHIVO LINIERO CRIOLLO / CREOLE LINIERO-STYLE GOAT	RD\$900
Marinado en ron añejo dominicano con patacón de plátanos Marinated in Dominican aged rum with plantain patacón.	
CHURRASCO A LA PLANCHA 10 OZ / GRILLED STEAK 10 OZ	RD\$1,900
Con yuca frita, cebolla crujiente y salsa chimichurri. With fried yuca, crispy onion, and chimichurri sauce.	
RIBEYE 12 OZ	RD\$2,900
A las finas hierbas. / With fine herbs.	
PICANHA A LA PARRILLA / GRILLED PICANHA	RD\$900
Con miel, limón y mostaza. / With honey, lemon, and mustard.	



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



PICANTE
SPICY

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Papas salteadas a la mantequilla, romero y ajo asado / 
Potatoes sautéed in butter, rosemary, and roasted garlic

Arroz blanco / White rice 

Tostones / Tostones 

Vegetales al grill / Grilled vegetables 

Papas waffle o fritas clásicas / Waffle potatoes or classic fries 

Puré de papa / Mashed potatoes 

Yuca frita / Fried yucca 

Polenta cremosa al coco / Creamy coconut polenta 

HAMBURGUESAS | HAMBURGERS

HAMBURGUESA HODELPA/ *HODELPA BURGER*

Hamburguesa res angus, salsa de hongos, cebolla caramelizada y queso Emmental.
beef burger, mushroom sauce, caramelized onion, and Emmental cheese.

RD\$850

CLUB SANDWICH / *CLUB SANDWICH*

Pan con Jamón, ensaladilla de pollo, tocineta y mayonesa de la casa.
Bread with ham, chicken salad, bacon, and house mayonnaise.

RD\$450

PASTAS | PASTAS

PASTA CARBONARA

Pasta al dente envuelta en una cremosa salsa carbonara con huevo, queso y panceta crujiente, de sabor intenso y reconfortante.
Al dente pasta wrapped in a creamy carbonara sauce with egg, cheese, and crispy pancetta, with an intense and comforting flavor

RD\$550

PASTA ARRABBIATA 

Sabrosa pasta concassé de tomates confitados, ajo, vino blanco y jalapeño.
Flavorful pasta with tomato concassé, garlic, white wine, and jalapeño.

RD\$550

PASTA A LA MANTEQUILLA / *BUTTER PASTA* 

Pasta salteada con mantequilla, ajo, vino blanco y queso parmesano.
Pasta sautéed with butter, garlic, white wine, and Parmesan cheese.

RD\$550

PASTA A LA PUTTANESCA / *PUTTANESCA PASTA* 

Con tomates confitados, cebolla, ajo, guindilla picante desglasada en vino tinto e hierbas.
With sun-dried tomatoes, onion, garlic, hot chili deglazed in red wine, and herbs.

RD\$550

PASTA AL GUSTO - PASTAS SIN GLUTEN / 
PASTA TO YOUR LIKING - GLUTEN-FREE PASTAS

•Con pollo •Con tocineta •Con vegetales •Con camarones
•With chicken •With bacon •With vegetables •With shrimp

RD\$550



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGETARIANO
VEGETARIAN



VEGANO
VEGAN



PICANTE
SPICY

POSTRES | *DESSERTS*

PLACER DE LA REINA / *QUEEN'S DELIGHT*

Helados Häagen-Dazs variados, mermelada de la casa y crujiente de vainilla.
Assorted Häagen-Dazs and homemade toppings.

FLAN DE COCO HODELPA / *HODELPA COCONUT FLAN* 🌿

Postre típico tradicional con chips de coco
Traditional dessert with coconut chips.

QUESILLO DOMINICANO / *DOMINICAN QUESILLO*

Con salsa de fresa
With strawberry

SEMIFRÍO DE CHINOLA / *PASSION FRUIT SEMI-COOL DESSERT*

Postre frío y cremoso de maracuyá, con un delicado equilibrio entre notas dulces y ácidas.
Cold and creamy passion fruit dessert, with a delicate balance between sweet and sour notes.

CUATRO LECHE DE COCO / *FOUR-MILK COCONUT CAKE.*

Suave bizcocho bañado en mezcla de leches con coco sobre una base de chocolate
*Soft sponge soaked in a milk and coconut mixture on a chocolate base*With blueberry

RD\$450 C/U

PRECIOS EN PESOS DOMINICANOS | IMPUESTOS NO INCLUIDOS (28%)
PRICES IN DOMINICAN PESOS | TAXES NOT INCLUDED (28%)

De nuestra historia a su mesa: sabores que celebran nuestra herencia.
From our history to your table: flavors that celebrate our heritage.

