

DESAYUNO

Breakfast

DESAYUNO DOMINICANO

Mangú con salami, huevo frito y queso frito

DESAYUNO AMERICANO

Huevo revuelto, salchicha, tocineta, pancakes y pan tostado.

HUEVO BENEDICTINOS

Huevo pochado, muffin inglés, jamón york y salsa holandesa

TORTILLA DE HUEVO

Jamón, queso, cebolla y tomate

CROQUE MONSIEUR

Sándwich de jamón y queso en pan molde gratinado con salsa bechamel

Todos los desayunos vienen acompañados de café o té, jugo de naranja, una ración de bollería y panes junto con un plato de frutas.

US\$20.00

Imp. incluidos

DESAYUNO

Breakfast

DOMINICAN BREAKFAST

Mangú with salami, fried egg, and fried cheese

AMERICAN BREAKFAST

Scrambled egg, sausage, bacon, pancakes, and toast

EGGS BENEDICT

*Poached egg, English muffin, york ham,
hollandaise sauce*

OMELETTE

Ham, cheese, onion, and tomato

CROQUE MONSIEUR

*Ham and cheese sandwich on gratinéed
sandwich bread with béchamel sauce*

*All breakfasts are accompanied by coffee or tea,
orange, juice, a serving of pastries and breads with a
fresh fruit plate.

US\$20.00

Tax included



ENTRADAS & PARA COMPARTIR / STARTERS & TO SHARE

ALITAS BBQ

Alitas de pollo ahogadas en salsa BBQ acompañadas de crudités de vegetales con salsa roquefort y papas gajos crujientes.

BBQ Chicken wings accompanied by vegetable crudité with roquefort sauce and fried potatoes.

US\$15.00

CROQUETAS DE YUCA

Elaboradas con yuca fresca, bechamel y queso cheddar acompañada de cebolla encurtida, aguacate, alioli y carne de res mechada.

Made with fresh cassava, béchamel and cheddar cheese accompanied by pickled onion, avocado, aioli and shredded beef.

US\$11.00

TABLA DE QUESOS

Varietades de quesos: azul, camembert, cabra, gouda, provolone, acompañado de fruto seco, encurtidos, mermelada y crackers.

Varieties of cheeses: blue, camembert, goat, gouda, provolone, accompanied by dried fruit, pickles, jam and crackers.

US\$42.00

TABLA DE EMBUTIDOS

Varietades de embutidos de primera: jamón serrano, fuet catalán, chorizo vela extra, salami genoa, encurtidos, tomates rallados con aceite de oliva y ajo, uvas y crackers.

First class varieties of sausages: serrano ham, catalan fuet, extra vela chorizo, genoa salami, pickles, grated tomatoes with olive oil and garlic, grapes and crackers.

US\$41.00

CALAMARES A LA ANDALUZA

Anillas de calamar fritas acompañadas de lechuga, tomate, rodajas de limón y salsa tártara.

Fried squid rings accompanied by lettuce, tomato, lemon slices and tartar sauce.

US\$12.00

CAUSA LIMEÑA

Un pedacito de Historia de Perú en tu mesa: puré de papas, salsa de ají amarillo, aguacate, camarones, julianas de pimientos frescos y huevo cocido a 6 minutos.

Mashed potatoes, yellow pepper sauce, avocado, shrimp, fresh pepper juliennes and six minutes boiled egg.

US\$13.00

ENSALADAS / SALAD

CLÁSICA ENSALADA CESAR

Lechuga romana acompañada de pechuga de pollo a la plancha, queso parmesano, crutones de pan y aderezo César.

Romaine lettuce accompanied by grilled chicken breast, parmesan cheese, bread croutons and caesar sauce.

US\$13.00

ENSALADA CON QUESO BURRATA

Mézcum de lechugas, berro, tomate cherry confitado, arándanos, frambuesa, sandía y queso burrata con reducción de vino Jerez.

Lettuce mix, watercress, sautéed cherry tomato, blueberries, raspberry, watermelon and burrata cheese with sherry wine reduction.

US\$20.00

ENSALADA DE CUSCÚS

Tomate cherry, guisantes, pimiento, pepino, champiñones y cuscús con aderezo de yogurt griego.

Cherry tomato, peas, pepper, cucumber, mushrooms and couscous with greek yogurt dressing.

US\$12.00

ENSALADA PEARL

Lechuga rizada, rúcula, queso de cabra, nueces, jamón serrano, tomate cherry y cebolla caramelizada

Curly lettuce, arugula, goat cheese, walnuts, serrano ham, cherry tomato, caramelized onion.

US\$13.00



PASTAS Y ARROCES / PASTAS & RISES

RISOTTO DE HONGOS SALVAJES



Elaborado con dúo de setas, vino tinto, lonjas de churrasco asadas, rúcula, mousse de aguacate y crujiente de parmesano.

Made with assorted mushroom, red wine, roasted angus beef slices, arugula, avocado mousse and crispy parmesan.

US\$36.00

PASTA ALFREDO CON CAMARONES



Tallarines acompañados de salsa alfredo, jamón camarones y queso parmesano.

Noodles accompanied by alfredo sauce, ham, shrimp and parmesan cheese.

US\$26.00

PASTA FRUTTI DI MARE



Exquisita combinación de mariscos en salsa frutti di mare y pasta penne.

Exquisite combination of seafood in frutti di mare sauce and penne pasta.

US\$30.00

PAELLA DE MARISCOS



2 pax

Auténtica paella española a base de fumet, variedad de mariscos de temporada, arroz bomba, guisantes, y perfume de azafrán.
Authentic Spanish paella with fumet base, variety of seasonal seafood, spanish rice, peas, and saffron perfume.

US\$90.00

SUSHI - RAWBAR

DOMINICAN ROLL



King crab, aguacate, plátano maduro y salsa de anguila.
King crab, avocado, ripe plantain and eel sauce.

US\$16.00

SHRIMP ROLL



Camarón empanizado, aguacate, king crab y ajonjolí.
Breaded shrimp, avocado, king crab and sesame seeds.

US\$18.00

CALIFORNIA ROLL



Kanikama, aguacate, lechuga romana, spicy mayo y hueva de pescado.

Kanikama, avocado, romaine lettuce, spicy mayo and fish roe.

US\$15.00

SMOKE SALMON ROLL



Salmón, spicy mayo, crocante de vermicelli y pepino.
Salmon, spicy mayo, crispy vermicelli and cucumber.

US\$18.00

TABLA SUSHIS SPECIAL



Combinación asiática de Shrimp Roll, California Roll, Dominican Roll, Smoke Salmon Roll, sashimi y nigiris de salmón, atún, camarón acompañado de salsa de soja y teriyaki con wasabi y jengibre.

Asian combination of Shrimp Roll, California Roll, Dominican Roll, Smoke Salmon Roll, sashimi and nigiris of salmon, tuna, shrimp accompanied by soy sauce and teriyaki with wasabi and ginger.

US\$100.00

CEVICHE NIKKEI



Dados de atún rojo marinados en cítrico acompañado de leche de tigre, aguacate, alga wakame, juliana de cebolla roja y dúo de maíz.

Red tuna cubes marinated in citrus, accompanied by tiger's milk, avocado, wakame seaweed, red onion julienne and corn.

US\$20.00

TIRADITO DE PESCADO



Dúo de pescado fresco macerado en cítrico sobre leche de tigre de pimiento asado, flor de espárragos verdes, rábano, maíz choclo y aceitunas negra.

Duo of fresh fish macerated in citrus on roasted pepper tiger's milk, green asparagus flower, radish, corn and black olives.

US\$12.00



CARNES Y MARISCOS / MEAT AND SEAFOOD

PECHUGA DE POLLO

Pechuga de pollo a la plancha acompañados de vegetales de temporada con salsa teriyaki y puré de papas trufadas.

Grilled chicken breast accompanied by vegetables of the season with teriyaki sauce and truffled mashed potatoes.

US\$12.00

CHURRASCO ANGUS

10 onz de churrasco choice a la plancha acompañado de tostones, ensalada fresca de rúcula, tomate y chimichurri.

10 oz of grilled "churrasco" angus choice accompanied by tostones, fresh arugula, tomato salad and chimichurri.

US\$33.00

PULPO A LA GALLEGA

Tentáculos de pulpo fresco en compañía de papas hervidas en la esencia de moluscos con aceite de oliva y pimentón de la vera, sal marina, rúcula y tomate cherry.

Tentacles of fresh octopus in the company of potatoes boiled in the essence of mollusks with olive oil and paprika de la vera, sea salt, arugula and cherry tomato.

US\$27.00

SALMÓN

Salmón a la parrilla acompañado de papas baby, tomate cherry, espárragos verdes y aceitunas negras salteados en mantequilla de tomillo.

Grilled salmon accompanied by baby potatoes, cherry tomato, green asparagus and black olives sautéed in thyme butter.

US\$35.00

SAMANÁ

Pescado frito entero en salsa de coco criolla con tostones, arroz blanco y mini ensaladilla verde.

Fried fish with coconut creole sauce with tostones and mini green salad.

US\$30.00

RIBEYE DE LA CASA

13 onz de filete ribeye acompañado de papas asadas con su piel y crema agria, mazorca de maíz con aceite de romero, verduritas asadas, salsa roquefort y chimichurri.
13 oz of ribeye steak accompanied by roasted potatoes with their skin and sour cream, corn cob with rosemary oil, roasted vegetables, roquefort sauce and chimichurri.

US\$66.00

COSTILLAS DE CERDO A LA BBQ

Ricas costillas de Cerdo bañadas en salsa bbq, acompañadas de papas gajo y ensalada coleslaw.

Delicious pork ribs dipped in bbq sauce accompanied by fries potatoes and coleslaw salad

US\$35.00

ATÚN STEAK

8oz rodajas de atún marinada en ponzu, ajonjolí, cebolla curada, camarones, zanahoria, arroz con vegetales y salsa de wasabi.

8oz ponzu marinated tuna, sesame, pickled onion, shrimp, carrot, vegetable rice and wasabi sauce.

US\$36.00

CAMARONES AL AJILLO

Camarones salteados con ajo, vegetales y vino blanco, acompañado de arroz blanco.

Shrimp sautéed with garlic, vegetables and white wine, accompanied by white rice.

US\$26.00

LANGOSTA DE LA ISLA

Por temporadas

Langosta por libra al grill bañada en mantequilla acompañada de puré de papa.

Grilled lobster per pound dipped in butter accompanied by mashed potatoes.

US\$42.00

HAMBURGUESAS / HAMBURGERS

CLÁSICA BACON CHEESE

8oz de carne angus, lechuga, tomate, cebolla, queso cheddar y tocino.

8oz angus beef, lettuce, tomato, onion, cheddar cheese, and bacon.

US\$15.00

HAMBURGUESA PEARL

8oz de carne angus, rúcula, cebolla caramelizada, queso camembert, salsa de hongo trufada y crujiente de jamón serrano.

8oz angus beef, arugula, caramelized onion, camembert cheese, truffle mushroom sauce and crispy serrano ham.

US\$20.00

*Impuestos incluidos.



*Tax included.

KIDS MENU

PEARL
BEACH CLUB
PUNTA CANA

PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Dedos de Pollo / Chicken Fingers.....US\$10.⁰⁰

Pechuga de Pollo / Chicken Breast.....US\$10.⁰⁰

3 mini Hamburguesas con Queso
3 mini Cheeseburgers.....US\$12.⁰⁰

ELIGE TU ACOMPAÑANTE / CHOOSE YOUR SIDE DISH

Puré de Papas / Mashed Potatoes

Papas fritas / French Fries

Vegetales / Vegetables

PASTA

Pomodoro.....US\$10.⁰⁰

Boloñesa / Bolognese.....US\$10.⁰⁰

Macarrones con queso

Macaroni and cheese.....US\$10.⁰⁰

POSTRES / DESSERTS

Helados variados / Varied Ice Cream.....US\$10.⁰⁰

Brownie de chocolate / Chocolate Brownie.....US\$10.⁰⁰

Fruta Fresca de Temporada
Seasonal Fresh Fruit.....US\$10.⁰⁰

*Impuestos incluidos / Taxes included.

*Porción reducida para niños

POSTRES / DESSERTS

CHEESECAKE NEW YORK STYLE

Tarta de queso al estilo New York con base de galletas y coulis de frutos del bosque.

New York-style cheesecake based on cookies and berries coulis.

US\$10.00

TIRAMISÚ DE LA CASA

Deliciosas capas de bizcochuelo humedecidos en almíbar de café con queso mascarpone y cacao.

Delicious layers of sponge cake moistened in coffee syrup with mascarpone cheese and cocoa.

US\$10.00

BROWNIE A LA MODÉ

Brownie a la moda con helado de vainilla y tierra de galletas oreo.

Brownie a la modé with vanilla ice cream and oreo cookies crumbs.

US\$10.00

TARTA DE MANZANA

(Libre de Gluten y Lactosa / Gluten and Lactose Free)

Tarta de Manzana elaborada con harina de arroz y maíz, huevo, leche de soja, esencia de vainilla y canela en polvo.

Apple Pie made with rice and corn flour, egg, soy milk, vanilla essence and cinnamon.

US\$12.00

HELADOS DE TEMPORADA US\$10.00

FRUTAS TROPICALES / TROPICALS FRUITS US\$10.00

CAFÉ / COFFEE

Espresso / Espresso

US\$3.00

Makiatto

US\$5.00

Café Cortado

US\$5.00

Café con Leche / Coffee with Milk

US\$4.00

Capuccino

US\$5.00

Café Irlandes

Irish Coffee

US\$6.00

Café Frappé

US\$6.00

Espresso Martini

US\$6.00

Infusiones y Té

Infusions and Tea

US\$4.00



*Impuestos incluidos / *Tax included.

DIGESTIVOS / DIGESTIVE

(COPA / CUP)

Grand Manier.....	US\$18.00
Amareto Disaronno.....	US\$9.00
Amaro Averna.....	US\$8.00
Bayley's.....	US\$9.00
Cointreau.....	US\$12.00
Dranbuie.....	US\$10.00
Frangelico.....	US\$9.00
Grappa Barbero.....	US\$9.00
Jaggersmeister.....	US\$15.00
kahlua.....	US\$9.00
Licor 43.....	US\$9.00
Licor de Menta.....	US\$9.00
Limonchelo.....	US\$9.00
Malibu.....	US\$9.00
Midori.....	US\$12.00
Orujo de Hierbas.....	US\$10.00
Orujo de miel.....	US\$10.00
Sambuca Romana.....	US\$9.00
Crema de Cassis.....	US\$9.00
Pacharán.....	US\$9.00
Fernet Branca.....	US\$9.00

PUROS / CIGARS

Arturo Fuente Doble Chateau Gran Reserva

US\$12.26

Arturo Fuente Best Seller Gran Reserva

US\$12.26

Arturo Fuente Rosado Gran Reserva

US\$13.26

Arturo Fuente Añejo

US\$18.86

Arturo Fuente OPUS X Rare State Reserve

US\$47.17

*Impuestos incluidos / *Tax included.