

Menu

Restaurante
Bahía
Las Ballenas

Playa Bonita

7/7

12H/22H30

Tel: 809-240-6066

www.bahialasballenas.net

Bahiaballenas@gmail.com

Menu

Entradas

• <u>Carpaccio de Pescado</u>	<u>280</u>
• <u>Carpaccio de Res</u>	<u>300</u>
• <u>Tartare de Aguacate</u>	<u>250</u>
• <u>Tartare de Atún</u>	<u>350</u>
• <u>Ensalada Mixta (ensalada, Tomate, cebolla, maiz)</u>	<u>250</u>
• <u>Ensalada Pincho de Pollo</u>	<u>280</u>
• <u>Ensalada de Queso de Cabra Mediterránea</u>	<u>300</u>
• <u>Ensalada de Camarones</u>	<u>320</u>
• <u>Plato Ibérico</u>	<u>320</u>
• <u>Plato Serrano</u>	<u>400</u>

Pescados

• <u>Filete de Dorado Plancha</u>	<u>470</u>
• <u>Filete de Dorado al Jengibre</u>	<u>500</u>
• <u>Filete de Dorado al Chorizo</u>	<u>520</u>
• <u>Filete de Dorado en Crosta de Tocineta</u>	<u>540</u>
• <u>Filete de Chillo Plancha</u>	<u>560</u>
• <u>Filete de Chillo "Cotoje"</u>	<u>590</u>
• <u>Atún Plancha</u>	<u>450</u>
• <u>Atún Ajonjolí</u>	<u>470</u>

Mariscos

• <u>Camarones Plancha</u>	<u>500</u>
• <u>Camarones Wasabi</u>	<u>520</u>
• <u>Camarones Napolitana</u>	<u>520</u>
• <u>Langostinos al Gusto</u>	<u>750⁰⁶</u>
• <u>Langosta Plancha</u>	<u>850⁰⁶</u>
• <u>Langosta Chinola</u>	<u>920⁰⁶</u>
• <u>Langosta Vainilla</u>	<u>950⁰⁶</u>
• <u>Parrillada " las Ballenas "</u>	<u>900</u>

Menu

Carnes

• <u>Filete de Res Plancha Salsa al Gusto</u>	<u>550</u>
• <u>Churasco al Gusto</u>	<u>720</u>
• <u>Pollo Plancha</u>	<u>320</u>
• <u>Pollo Salsa Hongos</u>	<u>390</u>
• <u>Pollo al Curry</u>	<u>400</u>
• <u>Pincho de Pollo Y Camarones</u>	<u>470</u>
• <u>Filete Miñón Salsa Café</u>	<u>470</u>

Pasta O Risotto al Gusto

• <u>Vasca:</u>	<u>470</u>
➤ <i>Jamón Serrano, Pimentón, Tomate fresco y Aceite verde.</i>	
• <u>Camarones:</u>	<u>480</u>
➤ <i>Salsa de tomate O Crema de leche.</i>	
• <u>Marisco:</u>	<u>650</u>
➤ <i>Tomate fresca, Pescado, Camarones, Langosta, Centollo, Vino Blanco seco.</i>	
• <u>Carbonara:</u>	<u>380</u>
➤ <i>Crema de leche Y Tocineta.</i>	
• <u>Salsa Blanca:</u>	<u>320</u>
➤ <i>Crema de leche, Queso Danes, Parmesano.</i>	

Postres

• <u>Biscocho Chinola</u>	<u>300</u>
• <u>Fondant de Chocolate (15mn)</u>	<u>300</u>
• <u>Quinéo Flambeado</u>	<u>250</u>
• <u>Carpaccio de Pina Flambeado</u>	<u>260</u>
• <u>Mousse Chocolate</u>	<u>280</u>
• <u>Flan de Coco</u>	<u>250</u>
• <u>Plato de Queso</u>	<u>250</u>
• <u>Café Gourmand</u>	<u>250</u>

Menu

Entrées

• <u>Carpaccio de Poisson</u>	<u>280</u>
• <u>Carpaccio de Filet de Bœuf</u>	<u>300</u>
• <u>Tartare D'avocat</u>	<u>250</u>
• <u>Tartare de Thon</u>	<u>350</u>
• <u>Salade Mixte</u>	<u>250</u>
• <u>Salade « Pincho de Pollo »</u>	<u>280</u>
• <u>Salade de Chèvre Chaud Méditerranéenne</u>	<u>300</u>
• <u>Salade de Crevettes</u>	<u>320</u>
• <u>Plato Ibérico</u>	<u>320</u>
• <u>Assiette de Serrano</u>	<u>400</u>

Poissons

• <u>Filet de Dorade à la Plancha</u>	<u>470</u>
• <u>Filet de Dorade au Gingembre</u>	<u>500</u>
• <u>Filet de Dorade au Chorizo</u>	<u>520</u>
• <u>Filet de Dorade en Croute de Lard</u>	<u>540</u>
• <u>Filet de Chillo à la Plancha</u>	<u>560</u>
• <u>Filet de Chillo "Cotoje"</u>	<u>590</u>
• <u>Thon à la Plancha</u>	<u>450</u>
• <u>Thon au Sésame</u>	<u>470</u>

Fruits de Mer

• <u>Crevettes à la Plancha</u>	<u>500</u>
• <u>Crevettes Wasabi</u>	<u>520</u>
• <u>Crevettes Napolitaine</u>	<u>520</u>
• <u>Langoustines al Gusto</u>	<u>750⁰⁶</u>
• <u>Langouste à la Plancha</u>	<u>850⁰⁶</u>
• <u>Langouste à la Passion</u>	<u>920⁰⁶</u>
• <u>Langouste à la Vanille</u>	<u>950⁰⁶</u>
• <u>Parillada "Las Ballenas"</u>	<u>900</u>

Menu

Viandes

• <i>Filet de Bœuf Grillé Sauce au Choix</i>	<u>550</u>
• <i>Churrasco Sauce au Choix</i>	<u>720</u>
• <i>Poulet à la Plancha</i>	<u>320</u>
• <i>Poulet Sauce Champignons</i>	<u>390</u>
• <i>Poulet au Curry</i>	<u>400</u>
• <i>Brochettes de Crevettes et Poulet</i>	<u>470</u>
• <i>Filet Mignon Sauce Café</i>	<u>470</u>

Pates ou Risotto

• <i>Vasca:</i>	<u>470</u>
➤ <i>Jambon Serrano, Poivrons, Huile d'Olive, Tomate Fraiche.</i>	
• <i>Crevette:</i>	<u>480</u>
➤ <i>Sauce Tomate ou Crème Fraiche.</i>	
• <i>Ballenas:</i>	<u>650</u>
➤ <i>Tomate Fraiche, Crevette, Langouste, Crabe, Vin Blanc Sec et Crème Fraiche.</i>	
• <i>Carbonara:</i>	<u>380</u>
➤ <i>Crème Fraiche, Lardons.</i>	
• <i>Fromage:</i>	<u>320</u>
➤ <i>Crème Fraiche, Fromage Danes, Parmesan.</i>	

Desserts Maison

• <i>Gâteau à la Mousse des Fruits de la passion</i>	<u>300</u>
• <i>Fondant au Chocolat (15mn)</i>	<u>300</u>
• <i>Banane Flambée</i>	<u>250</u>
• <i>Carpaccio d'Ananas Flambé</i>	<u>260</u>
• <i>Mousse au Chocolat</i>	<u>280</u>
• <i>Flan de Coco</i>	<u>250</u>
• <i>Plateau de Fromage</i>	<u>250</u>
• <i>Café Gourmand</i>	<u>250</u>

Menu

Starter

• <u>Carpaccio of Fish</u>	<u>280</u>
• <u>Carpaccio of Beef</u>	<u>300</u>
• <u>Tartar of Avocado</u>	<u>250</u>
• <u>Tartar of Tuna</u>	<u>350</u>
• <u>Chief Salad</u>	<u>250</u>
• <u>Caesar Salad with Chicken</u>	<u>280</u>
• <u>Salad With Goat Cheese</u>	<u>300</u>
• <u>Salad With Shrimps</u>	<u>320</u>
• <u>Plate of Iberico</u>	<u>320</u>
• <u>Plate of Serrano</u>	<u>400</u>

Fish

• <u>Sea bream Filet Grilled</u>	<u>470</u>
• <u>Sea bream Filet Ginger</u>	<u>500</u>
• <u>Sea bream Chorizo</u>	<u>520</u>
• <u>Sea bream in Crust of Bacon</u>	<u>540</u>
• <u>Chillo Filet Cooked on Grill</u>	<u>560</u>
• <u>Chillo Filet "Cotoje"</u>	<u>590</u>
• <u>Tuna Grilled</u>	<u>450</u>
• <u>Tuna "Sesame"</u>	<u>470</u>

Seafood

• <u>Shrimps Grilled</u>	<u>500</u>
• <u>Shrimps Wasabi</u>	<u>520</u>
• <u>Shrimps Napolitano</u>	<u>520</u>
• <u>Scampi</u>	<u>75000</u>
• <u>Spiny lobster Grilled</u>	<u>85000</u>
• <u>Spiny lobster "Fruit of loom"</u>	<u>92000</u>
• <u>Spiny lobster "Vanilla"</u>	<u>95000</u>

Menu

- Parillada "Las Ballenas" 900

Meat

- Tenderloin of Beef 550
- Churrasco 720
- Chicken Grilled 320
- Chicken Mushroom Sauce 390
- Chicken Curry Sauce 400
- Chicken and Shrimps Brochette 470
- Filet "Mignon" Coffee Sauce 470

Pasta or Risotto

- Vasca: 470
 - *Serrano Ham, Pepper, Fresh Tomatoes, Olive oil.*
- Shrimps: 480
 - *Tomatoes Sauce Or Fresh Cream*
- Ballenas: 650
 - *Fresh Tomatoes, Shrimp, Spiny Lobster, Crab, White Wine.*
- Carbonara: 380
 - *Fresh Cream, Ham.*
- White Sauce: 320
 - *Fresh Cream, Cheese, Parmesan.*

Homemade Deserts

- Biscuit with Chocolate Mousse and Fruit of Loom 300
- Fondant Chocolate (15mn) 300
- Flambéed bananas 250
- Flambéed Pineapple Sliced 260
- Chocolate mousse 280
- Cheese Plate 250
- Café Gourmand 250

Menu

Vino

Blanco

• <u>Santa Rita Cabernet</u>	<u>2009</u>	<u>Chile</u>	<u>900</u>
• <u>Santa Carolina</u>	<u>2009</u>	<u>Chile</u>	<u>1100</u>
• <u>Fuzion "Shiraz-Malbec"</u>	<u>2009</u>	<u>Argentina</u>	<u>1200</u>
• <u>Château Vioquier</u>	<u>2009</u>	<u>Francia</u>	<u>1300</u>
• <u>Pinot Grigio</u>	<u>2009</u>	<u>Italia</u>	<u>1900</u>

Rosado

• <u>Mureda</u>	<u>2008</u>	<u>España</u>	<u>800</u>
• <u>Santa Carolina</u>	<u>2009</u>	<u>España</u>	<u>1200</u>
• <u>Estandon A.O.C</u>	<u>2009</u>	<u>Francia</u>	<u>1600</u>
• <u>Tavel "Les Mesillons"</u>	<u>2008</u>	<u>Francia</u>	<u>1800</u>

Tinto

• <u>Santa Rita</u>	<u>2009</u>	<u>Chile</u>	<u>900</u>
• <u>Casillero Del Diablo "Shiraz"</u>	<u>2009</u>	<u>Chile</u>	<u>1000</u>
• <u>Sangre del toro</u>	<u>2007</u>	<u>España</u>	<u>1200</u>
• <u>Cunes Crianza "Rioja"</u>	<u>2006</u>	<u>España</u>	<u>1500</u>
• <u>Tempus "Malbec"</u>	<u>2008</u>	<u>Argentina</u>	<u>1500</u>
• <u>Château Laroche Joubert</u>	<u>2007</u>	<u>Francia</u>	<u>1600</u>
• <u>Saumur Champigny</u>	<u>2006</u>	<u>Francia</u>	<u>1700</u>
• <u>Marques de Cáceres Crianza "Rioja"</u>	<u>2006</u>	<u>España</u>	<u>1800</u>
• <u>Marqués de Riscal "Rioja"</u>	<u>2005</u>	<u>España</u>	<u>2200</u>
• <u>Bordeaux "Haut-Médoc" A.O.C</u>	<u>2001</u>	<u>Francia</u>	<u>2400</u>

Champagne

• <u>Cava</u>	<u>España</u>	<u>1000</u>
• <u>Proseco</u>	<u>Italia</u>	<u>1600</u>
• <u>Estandon "Brut Rosé"</u>	<u>Francia</u>	<u>1700</u>
• <u>Moët & Chandon "Imperial"</u>	<u>Francia</u>	<u>3400</u>

Menu

"Rey de Los Cigarros"

Cigarros

- Corona 220
- Suave | Medio
- Robusto 250
- Suave | Medio
- Torpedo 300
- Medio
- Panetela 400
- Fuerte
- Churchill 450
- Suave | Medio
- Cigarrillo Savor 150
- Natural, Chocolate, Vainilla, Cereza

Especial

- Churchill Doble Capa 600
- Hemingway Doble Capa 750

Menu

Bebidas

Cocktails

• Cuba Libre	150
• Santo Libre	150
• Ron Punch	150
• Caipirinha	175
• Daiquiri	175
• Pinacolada	200
• Mojito	200
• Caipiroska	200
• Margarita	200
• Tequila Sunrise	200
• Vodka Tonic	200
• Gin Tonic	200
• Negroni	250
• Whisky Sour	250

Aperitivo

• Cerveza	120
• Corona	150
• Copa de Vino	150
• Ricard	125
• Campari	150
• Martini	150
• Porto	150

Ron

• Chupito Casero	50
• Brugal Añejo	100
• Brugal Extra viejo	150
• Barceló Añejo	100
• Barceló Gran Añejo	150
• Barceló Imperial	200
• Bermudez Aniversario	200
• Barbancourt 8 Años "5 Etoile"	300

Whisky

• Dewar's	150
• J B	200
• Jack Daniel's	250
• Chivas 12 Años	350
• Red Label	200
• Black Label	250
• Green Label	350
• Gold Label	450

Digestive

• Get27	150
• Sambuca	150
• Amaretto	150
• Bailey's	200
• Cointreau	250
• Cognac	250
• Grand Marnier	350

Bebida Sin Alcohol

• Agua Natural	60
• Agua con Gaz	80
• Limonada Fresca	75
• Jugo Natural	75
• Clamato	80
• Refresco	80
• Redbull	150
• Frut Punch	125
• Banana Mama	150
• Milkshake Bonita	150
• Batida Del Amor	150
• Café	60
• Nespresso	90
• Cappuccino	110
• Café Gourmand	250