



ENTRANTES CALIENTES

CROQUETAS DE PULPO RD\$645

Mezcla de papas crujientes con pulpo y alioli

CHURRASCO CROSTINI RD\$640

Con glaseado de tamarindo y teriyaki, mousse de queso de cabra, trufa y rúcula

MOFONGUITOS DE CHIVO RD\$625

Gratinado con mozzarella

MOFONGUITOS DE CAMARÓN RD\$725

Tradición mocana con pico de gallo



TACOS BAJA RD\$695

Camarones en tempura de cerveza, salsa pico de gallo y mayo de ajo y chipotle

TACOS DE ARRACHERA MARINADA RD\$640

Taquitos de res con guacamole y pico de gallo

EMPANADAS FRITAS DE CATIVIA RD\$575

Relleno de chivo liniero

ENTRADAS FRIAS Y CRUDOS

BEEF CARPACCIO RD\$875

Con rúcula, tomates cherry y lascas de parmesano reggiano

CARPACCIO DE SALMÓN RD\$875

Con alcaparras fritas, alioli de ajo y mantequilla de cítricos

TORRE DE MARISCOS RD\$925

Mix de mariscos y salsa secreta

ROLL DE SALMÓN AHUMADO RD\$690

Relleno de queso crema, puerrito, puntos de tapenade y mermelada de limón real

TABLA THE BUTCHER SHOP RD\$1,550

Charcutería y quesos maduros acompañados de mermelada de la casa y pan artesanal

HUMMUS DE AGUACATE RD\$495

Puré de garbanzos con tahini, aguacate, pepitas de calabaza, aceite de oliva y pitat



Picante



Vegetariano



Vegano



ENSALADAS



**BURRATA ATRUFADA
CAPRESSA** RD\$945

*Pesto de la casa, tomates cherry,
rúcula y pan toscano*

CAESAR SALAD RD\$585

*Lechuga orejona, aderezo César de
la casa, crutones y parmesano*

BOSQUE DE FRUTOS ROJOS RD\$685

*Mix de hojas verdes, aderezo de frutos
rojos y perlas de queso de cabra con
frutos secos caramelizados*

ASIAN SALAD RD\$585

*Bastones de vegetales con aderezo
de maní*

SOPAS Y CREMAS



SOPA DE TORTILLA RD\$395

La receta de la Abue Mexicana



CREMA DE MAÍZ DULCE RD\$395

¡Cuidado que es adictiva!

COCIDO RD\$425

*Caldo reconfortante con garbanzo
y carnes ahumadas*

#MIEXPERIENCIACAMPDAVID

**Pregunte por disponibilidad*

SABANA DE LA MAR

PULPO A LAS BRASAS RD\$1,550



*Con puré de cepa de apio y
aceites de hierbas*

BAHÍA DE SAMANÁ

LANGOSTINOS RD\$1,375

*Concón de chowfan
mar y tierra*

SANTIAGO DE LOS CABALLEROS

TOMAHAWK DE CERDO RD\$1,495

*Salsa bbq con cebollitas fritas y
puré de maíz*

CONSTANZA

**CANELONES DE ESPINACA
Y ALCACHOFA** RD\$725

*Pasta rellena bañana con salsa
pomodoro y gratinada con mozzarella
y parmesano*

SANTO DOMINGO

**COSTILLA BBQ CON MASA DE
MAÍZ QUEBRADO** RD\$1,495

*Costilla desmenuzada en salsa bbq
de la casa con maíz molido con queso*



Picante



Vegetariano



Vegano



ARROCES MELOSOS

RISOTTO DE CHIVO RD\$875

Estofado de chivo sobre risotto de guandules y plátano frito relleno de queso de cabra

RISOTTO DE MARISCOS RD\$995

Base de fumet de langostino y frutos del mar

CORDERO CON ARROZ AL COCO RD\$1,155

Arroz amarillo con frutos secos y ossobuco de cordero tierno

RISOTTO DE HONGOS Y BURRATA RD\$1,155

Bañado con pesto de la casa



BERENJENA AL CARBÓN RD\$665

Rellena de arroz y vegetales en salsa pomodoro

PESCADOS Y MARISCOS

CAMARONES DE SÁNCHEZ RD\$1,295

Fetuccini salteados al ajillo

SALMÓN AL GRILL RD\$1,255

Puré, mix de vegetales y salsa de limón



PESCADO A LA TALLA RD\$1,255

Filetes deshuesados al horno, barnizados con guajillo y ensalada de rábano

PASTAS

CHICKEN RIGATONI STROGANOFF RD\$685

Champiñones en reducción de balsámico, crema con un toque de trufa y pechuga a la plancha

FORMAGGIO RD\$655

Pasta elaborada en tapa de queso italiano, crema y vodka

LASAGNA RD\$685

Carne de cordero con salsa pomodoro, bechamel, hierbas italianas, gratinada con mozzarella

ÑOQUIS DE PLÁTANO MADURO RD\$645

A la crema con tocineta y queso parmesano

ESPAGUETONES RD\$655

Salteado de tomates cheery con salsa de tomates y albahaca fresco

PRIMAVERA TRUFADA RD\$675

Pasta artesanal con trufa molida al olio y vegetales al grill



Picante



Vegetariano



Vegano



DE NUESTRO HORNO DE CARBÓN

RIB EYE 16 OZ	RD\$2,395
ARRACHERA 10 OZ	RD\$1,395
FILETE DE RES 10 OZ	RD\$1,440
RIB EYE DE CERDO 10 OZ	RD\$845

Las carnes incluyen guarnición

SALSAS

SALSA 4 QUESOS	RD\$150
SALSA DE PIMIENTA	RD\$150
SALSA DE HONGOS	RD\$150
SALSA DE MOSTAZA	RD\$150



GUARNICIONES

PURÉ DE YUCA	RD\$255
PURÉ DE PAPAS	RD\$255
VEGETALES AL GRILL	RD\$255
PURÉ DE CÉPA DE APIO	RD\$255
TOSTONES DE CÉPA DE APIO	RD\$255
TOSTONES DE YUCA	RD\$255

PARA COMPARTIR

TOMAHAWK 45 OZ	RD\$6,485
PICAHNA STEAK 32 OZ	RD\$3,650
CAMARONES JUMBO	RD\$2,590

Mantequilla, limón y perejil

EXCLUSIVO CAMP DAVID

BARBACOA DE CORDERO AL PASTOR	RD\$2,155
----------------------------------	-----------

*Cordero deshuesado con crema
de ajo y tortillas de maíz*

DRY AGED BEEF	RD\$2,595
---------------	-----------

*Angus beef añejada en casa, acompañada de
puré de coliflor a la mantequilla*

CAMP DAVID BURGER	RD\$955
-------------------	---------

*Molida de Angus beef con foie gras, cebolla
caramelizada con tocino, mermelada de higos
al oporto, queso azul y rúcula*

**El consumo crudo o poco cocido de carnes, aves, mariscos,
crustáceos o huevos, pueden aumentar el riesgo de contraer
enfermedades transmitidas por alimentos.*

Hector Méndez
Chef Ejecutivo



20% de cashback*
todos los días
al pagar aquí con tu Tarjeta de Crédito
American Express® de Scotiabank
Ver términos y condiciones escaneando el código QR:



Vegetariano



Vegano