



EXTADIAN
VACATION CLUB

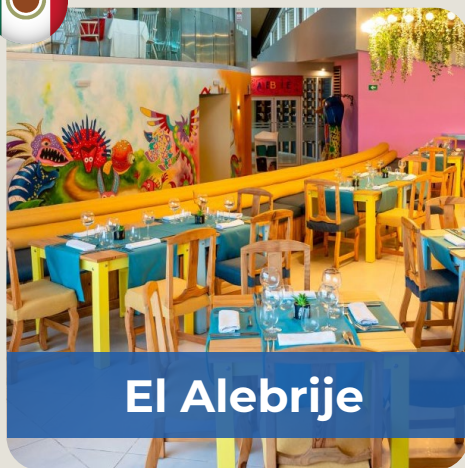
RESTAURANTES *a la carta*

HOTEL IMPRESSIVE RESORTS & SPAS PUNTA CANA



Yakimeshi

Restaurante Japonés



El Alebrije

Restaurante Mexicano



Villa Magna

Restaurante Italiano



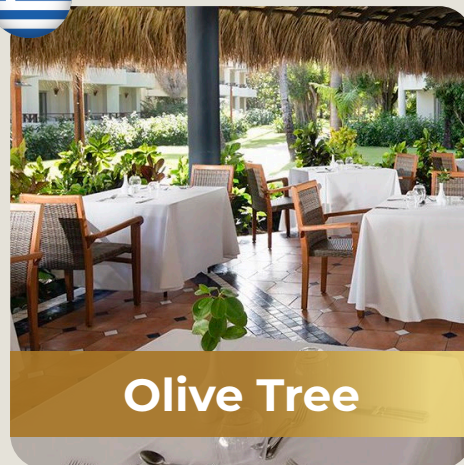
Tapas & Pizza

Restaurante Italiano



On the Grill

Restaurante de carnes



Olive Tree

Restaurante Mediterráneo

HORARIO: 6:15 PM A 10:00 PM



ENTRADA

SUSHI ROLL

Camarón o salmón, queso crema y pepino.

PLATO FUERTE

TEPPANYAKI

Arroz, carne de res, pollo y vegetales a la plancha.

POSTRE

HELADO TEMPURA

Panecillo relleno de helado de vainilla capeado, bañado con mermelada de chocolate o cajeta.



HORARIO: 6:15 PM A 10:00 PM



ALEBRIJE

ENTRADAS

SOPA

Sopa de tomate con chile seco, tortilla y caldo de pollo, servido con guarniciones tradicionales: tortilla frita, queso fresco, aguacate, crema agria y chile ancho frito.

ENSALADA DE NOPALES ESTILO MEXICANO

Sopa de tomate con chile seco, tortilla y caldo de pollo, servido con guarniciones tradicionales: tortilla frita, queso fresco, aguacate, crema y chile ancho frito.

ENSALADA DE AGUACATE

Tomate y cebolla aderezada con limón y mayonesa de chipotle.

PLATOS FUERTES

ALAMBRE DE RES

Carne, salteada con pimiento, cebolla, champiñones, tocino y queso. Servido con arroz estilo mexicano, frijoles refritos y tortillas.

TACOS DE PESCADO ESTILO ENSENADA

Filete mahi mahi tempura frito, tortilla crujiente, ensalada de repollo y mayonesa chipotle. Servido con pico de gallo y guacamole.



ALEBRIJE

PLATOS FUERTES

FAJITAS DE POLLO

Pollo con pimientos morrón en julianas salteadas, cebolla, tomate, cilantro y ajo. Servido con frijoles refritos y arroz estilo mexicano.

TACOS DORADOS DE POLLO ESTILO CDMX

Tacos de tortilla frita con pollo desmenuzado. Acompañado con lechuga, tomate, rabano, queso fresco, crema agria y un toque de salsa verde no picoza.

POLLO EN MOLE POBLANO

Muslo de pollo con salsa estilo mole poblano. Servido con arroz y papa estilo poblano.

POSTRES

ARROZ CON LECHE ESTILO CDMX

CHURROS

Bañados en salsa de chocolate

PASTEL DE TRES LECHE

Pastel de vainilla sumergido en leche preparada, relleno con crema pastelera.

PLÁTANO FRITO

Con cajeta y leche condensada.



HORARIO: 6:15 PM A 10:00 PM



ENTRADAS

CÉSAR DE CAMARONES

Mezcla de lechugas romanas, cargadas con aderezo y adornadas con laminas de camarones.

BURRATA DE SUR

Típica de la Apulia, Sur Italiana: crema rellena de tiras de queso mozzarella, adornada con tomates frescos y jamón prosciutto.

ENSALADA PIAMONTESA

Plato típico de piamonte: Combinación pimienta, tomate y patatas se unen con huevos duros y mortadela en cubos.

CARPACCIO DE RES

Plato típico de la cocina italiana: base de laminas de res aderezadas con aceite de oliva, sal, zumo de limón y otros condimentos, acompañada de queso parmesano.





PLATOS FUERTES

PESCADO EMPERADOR A LA SICILIANA

Receta de la cocina Siciliana: Pescado fresco acompañado de tomate, aceitunas, alcaparras y anchoas.

ESPECIAL DEL CHEF

★ ARROSTO DE CERDO

Receta de la cocina Emilia - Romagna: Asado de cerdo con queso parmesano. Ambos ingredientes van acompañados de pimienta, vino blanco y papas salteadas.

★ LA PIADINA

Receta de la región Romagna: Masa de harina de trigo, acompañada de jamón, vegetales frescos, aceite de oliva y queso crema.

PASTAS Y RISSOTOS

★ LASAÑA DE RES A LA BOLOÑESA

★ RISSOTO BIANCO

RISSOTO AL FUNGHI

PASTA AL PESTO

★ PASTA MARISCOS

★ PASTA A LA CARBONARA

PASTA A LA PUTANESCA

PENNE DIABLA CON POLLO



PRODUCTOS DE TEMPORADA

LANGOSTA A LA PLANCHA

USD \$80 P/P

Langosta a la plancha, servida en mantequilla, acompañada de puré de papas o vegetales salteados.

VINOS SUGERIDOS

CHIANTI RUFFINO

\$33

RUFFINO ORVIETO

\$30

POSTRES

★ **TIRAMISÚ TRADICIONAL PERFUMADO CON AMARETO**

CANNOLI RELLENO DE QUESO RICOTTA

PANNA COTTA DE MANGO



Menú
ITALIANO


Impressive
RESORTS & SPAS

HORARIO: 7:00 PM A 10:00 PM

*& Pizza
& Pasta*

PLATILLOS

PIZZAS

ANTIPASTOS MIXTOS

CALZONES

PANINIS

PANZEROTIS



HORARIO: 6:15 PM A 10:00 PM



on the
GRILL



SUGERENCIA DEL CHEF

**1.5 L.B. LANGOSTA A LA PARRILLA CON
MANTEQUILLA
USD \$80 P/P**

RIB EYE

Servido con vegetales a la parrilla y gajos de papa, fritas al Jerk.

MUSLO Y CONTRAMUSLO DE POLLO

Sin hueso en salsa BBQ ahumada, servido con vegetales y arroz congrí.

FILETE DE PESCADO DORADO

Al ajillo servido con vegetales y arroz congrí.

TRADICIONALES NACHOS CON CARNE O POLLO

Bañados en chili beans salsa de queso, acompañados con pico de gallo, guacamole, crema agria y jalapeños.

ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

Alitas de pollo picantes	Aros de cebolla tempura	Chorizo al Grill
Rodajas de tomate asado	Calabacita asada	Macarrones con queso
Dedos de pescado empanizado	Mazorca de maíz	Habichuelas guisadas



SALADS BAR Y COMPUESTAS

CRUDITES Y CONDIMENTOS DE TEMPORADA

Ensalada de manzana verde
y queso azul

Ensalada coleslaw

Ensalada de pollo y grano de
maíz dulce

Ensalada de vegetales a la
plancha

Aderezos cremosos y
vinagretas

ESPECIALIDAD DE LA CASA

Tradicional súper hamburguesa receta del chef: huevo,
tocino, champiñones y queso fundido, servida con papas
fritas y aros de cebolla.

PLATOS FUERTES

DE NUESTRA PARRILLA

Filete de res con salsa a su elección: salsa de vino tinto
o salsa de queso azul, servido con vegetales salteados y
papa troceada asada.

POSTRES

SERVIDOS EN NUESTRO BUFFET

Brownie de chocolate

Pastel de zanahoria

Pastel de queso

Milhojas de frutas

Fruta de temporada: sandía, lechosa y piña

Menú MEDITERRÁNEO



HORARIO: 6:15 PM A 10:00 PM

Olive Tree

ENTRADAS

Ensalada de mariscos Cóctel de camarón
Ceviche de atún tailandés Ceviche de pescado

PLATOS FUERTES

Filete de pescado con tapenade de aceitunas negras acompañado de arroz amarillo y vegetales al ajillo
Filete de atún con salsa alioli servido con arroz y vegetales al ajillo
Cazuela de mariscos acompañada de tostones
Pechuga de pollo a la plancha con arroz, tostones y vegetales

MEJORA TU EXPERIENCIA

***Aplica cargo extra**

1.5 Lbs. Langosta a la parrilla con mantequilla US \$80 P/P
Recomendado para 2 personas | Reservar 24 horas antes

POSTRES

Pie de manzana
Bizcocho de chocolate
Postre dos texturas de chinola

En caso de alergia o intolerancia alimentaria, por favor notifique al camarero.