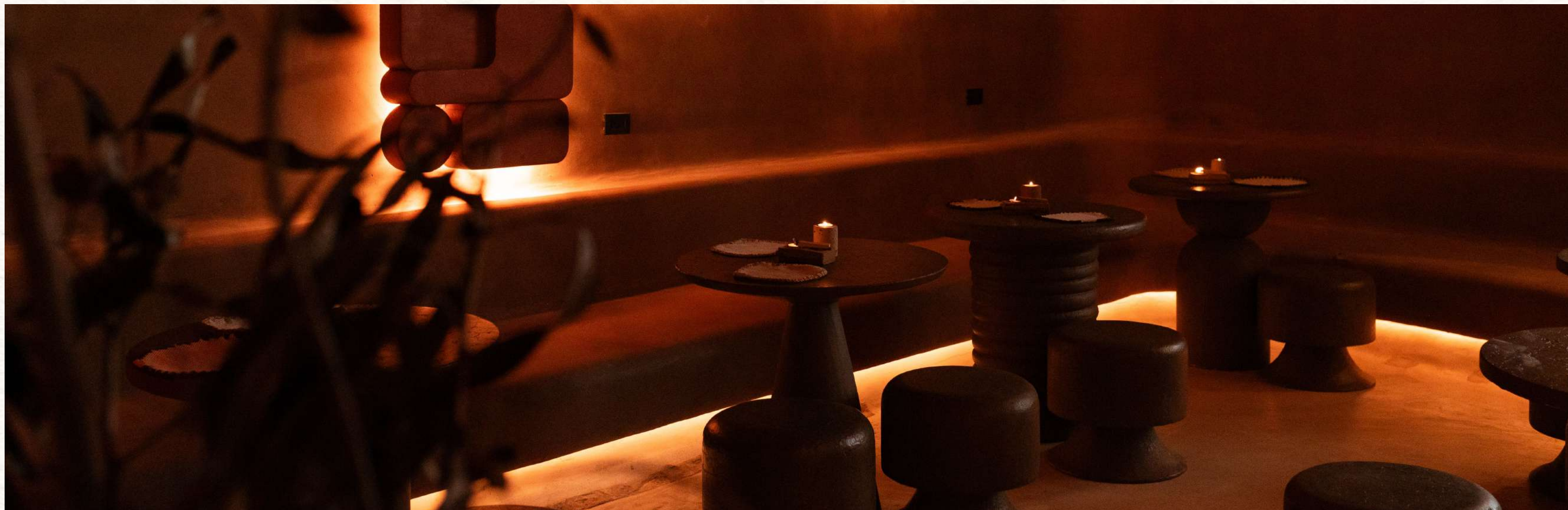




Group.
Experience

la
nena
SOSEGO

En el mood de, *compartir*

Escoge 5 opciones:
\$42 usd por persona

Croquetas de jamón ibérico con alioli de ajo asado

Montaditos de pulpo con hummus al pimiento

Tapa Veggie, pan brioche, hummus, rúcula y "carne" hecha a base de lentejas

Taquitos de cerdo glaseado

Mondatitos de salmón ahumado con chantillí de parmesano, miel trufada y dátiles

Mini hamburguesa con salsa de hongos a los 3 quesos y mermelada de bacon

Gyozas de camarón servidas con aderezo Yakiniku

Arancini a los 3 Quesos, servidos con gel de manzana

Vasitos de tiradito peruano

Taquitos de Camarón, servidos con spicy mayo y mouse de aguacate

Montadito de Roast Beef, servido con hummus, alioli de mostaza y rúcula.

Montadito Funji, tostada con hummus, mousse de aguacate y hongos salteados

"El arte de disfrutar sin prisa."



Set menu the *elegant*

3 TIPOS

\$63 usd por persona

Croquetas de jamón ibérico con alioli de ajo asado o Taquitos de cerdo glaseado o Tiradito peruano

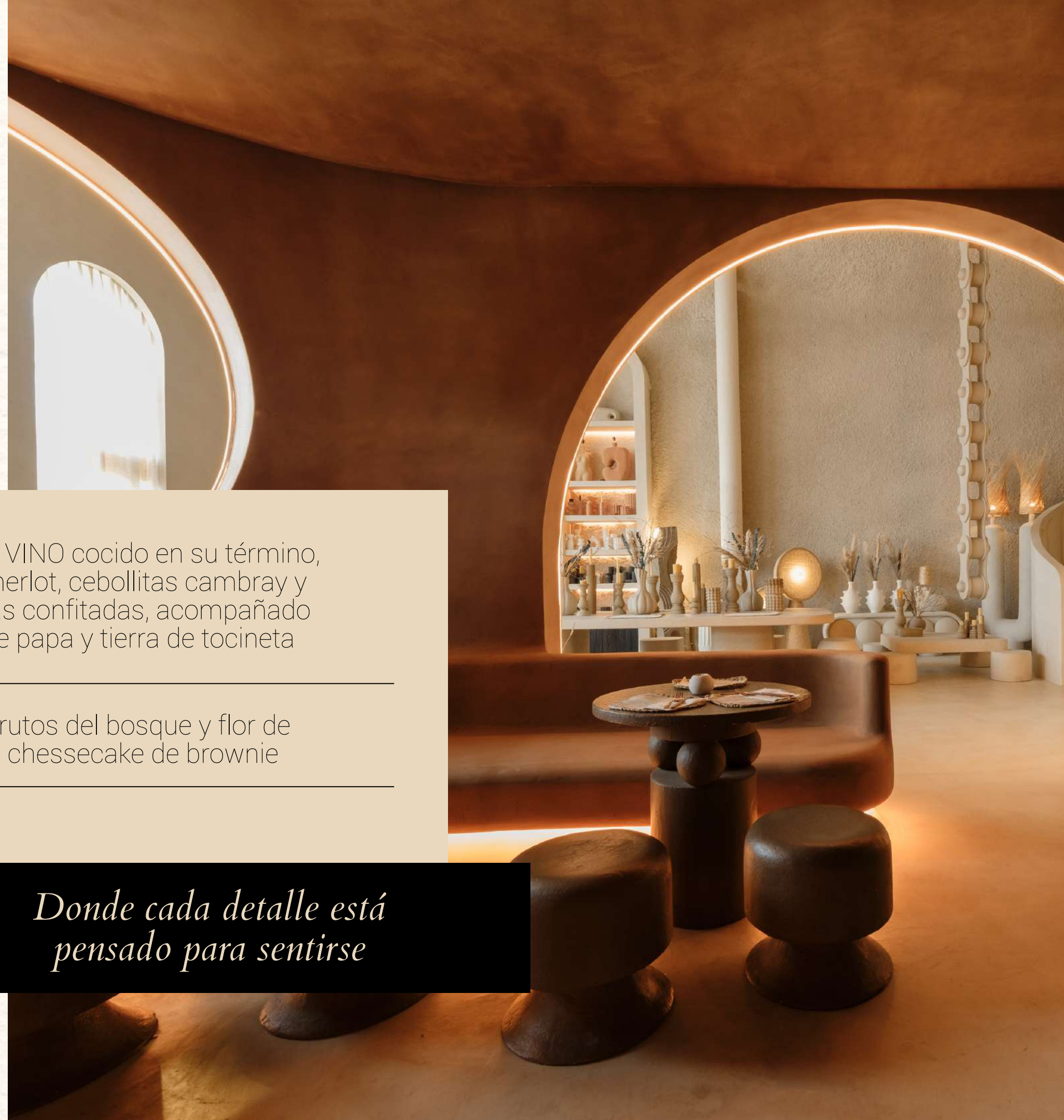
TENDERLOIN A LA PIMIENTA servido con ñoquis a la crema en aromas de salvia

LINGUINI AL VONGOLE Y CAMARONES
Flambeados al chardonay, en salsa aglio
oleo coronados con ojuelas de jamón
ibérico

LOMO AL VINO cocido en su término,
salsa al merlot, cebollitas cambray y
zanahorias confitadas, acompañado
de puré de papa y tierra de tocineta

Tarta de frutos del bosque y flor de
jamaica o chessecake de brownie

*Donde cada detalle está
pensado para sentirse*



Set menu la *compartida*

3 TIEMPOS OPCIÓN 2
\$45 usd por persona

Tiradito peruano, Gyozas de camarón servidas con aderezo Yakiniiku y Croquetas de jamón ibérico con alioli de ajo asado (AL CENTRO PARA COMPATIR)

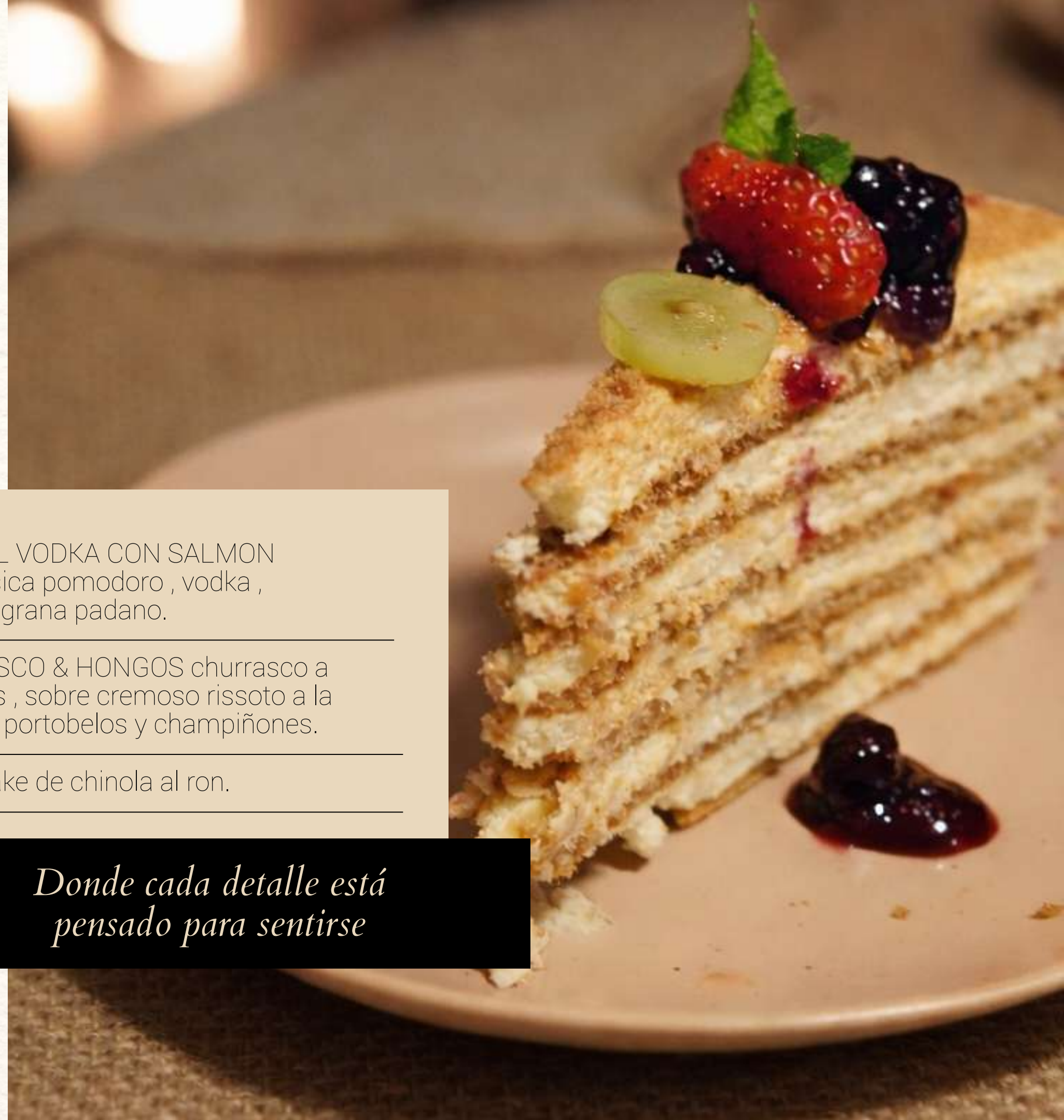
MILANESA NAPOLITANA gratinada con salsa pomodoro, servida con parmetier de papa.

PENNE AL VODKA CON SALMON salsa clasica pomodoro , vodka , salmon y grana padano.

CHURRASCO & HONGOS churrasco a las brasas , sobre cremoso rissoto a la espinaca, portobelos y champiñones.

Cheesecake de chinola al ron.

*Donde cada detalle está
pensado para sentirse*



De nuestro *Bar*

OPEN BAR CLÁSICO

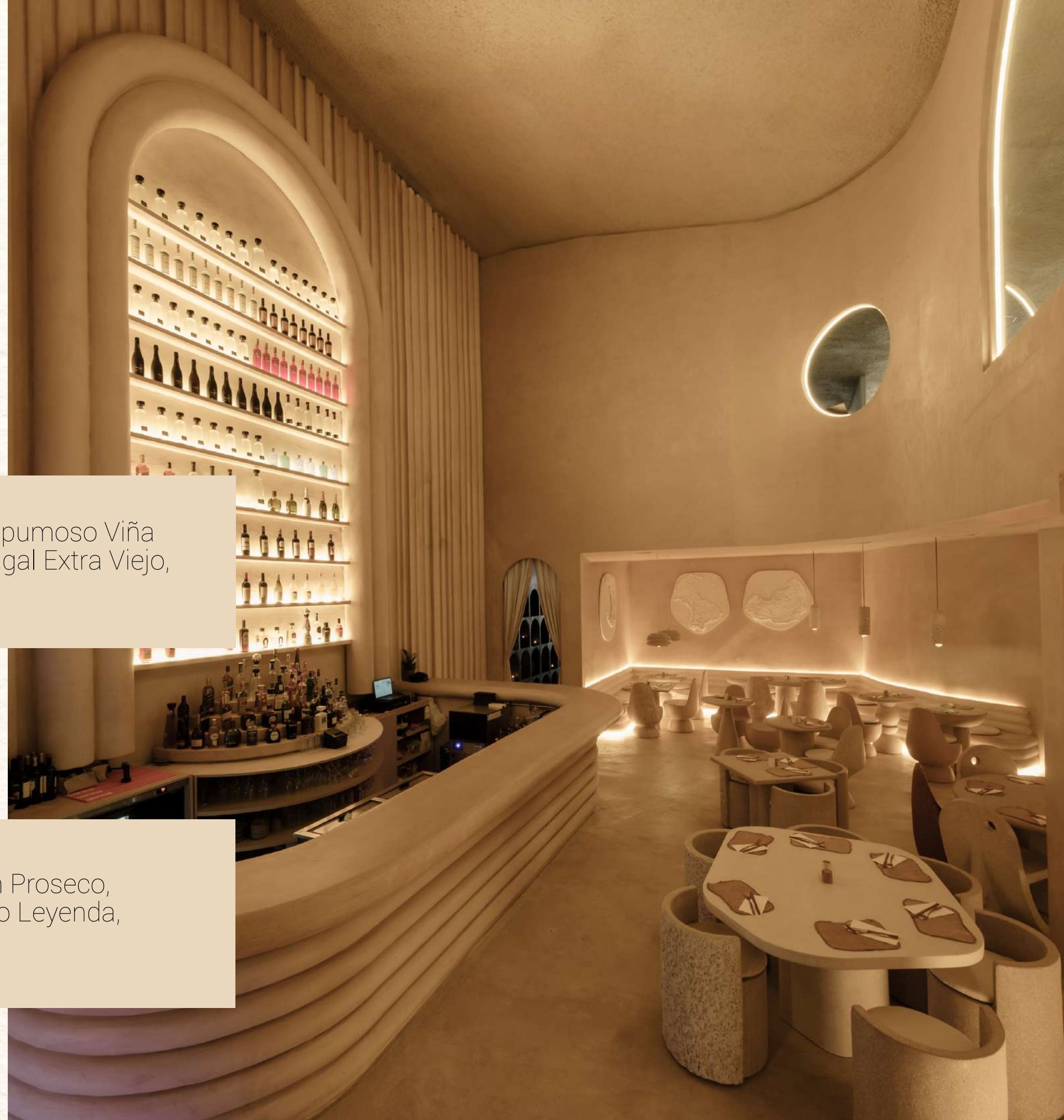
\$62 usd por persona (3 horas), hora extra \$13

Vino blanco Josh Sauvignon, vino tinto Josh Legacy , vino espumoso Viña Esmeralda , whisky Wild Turkey o Highland Warriors , ron Brugal Extra Viejo, vodka Stolichnaya, ginebra Beefeater.

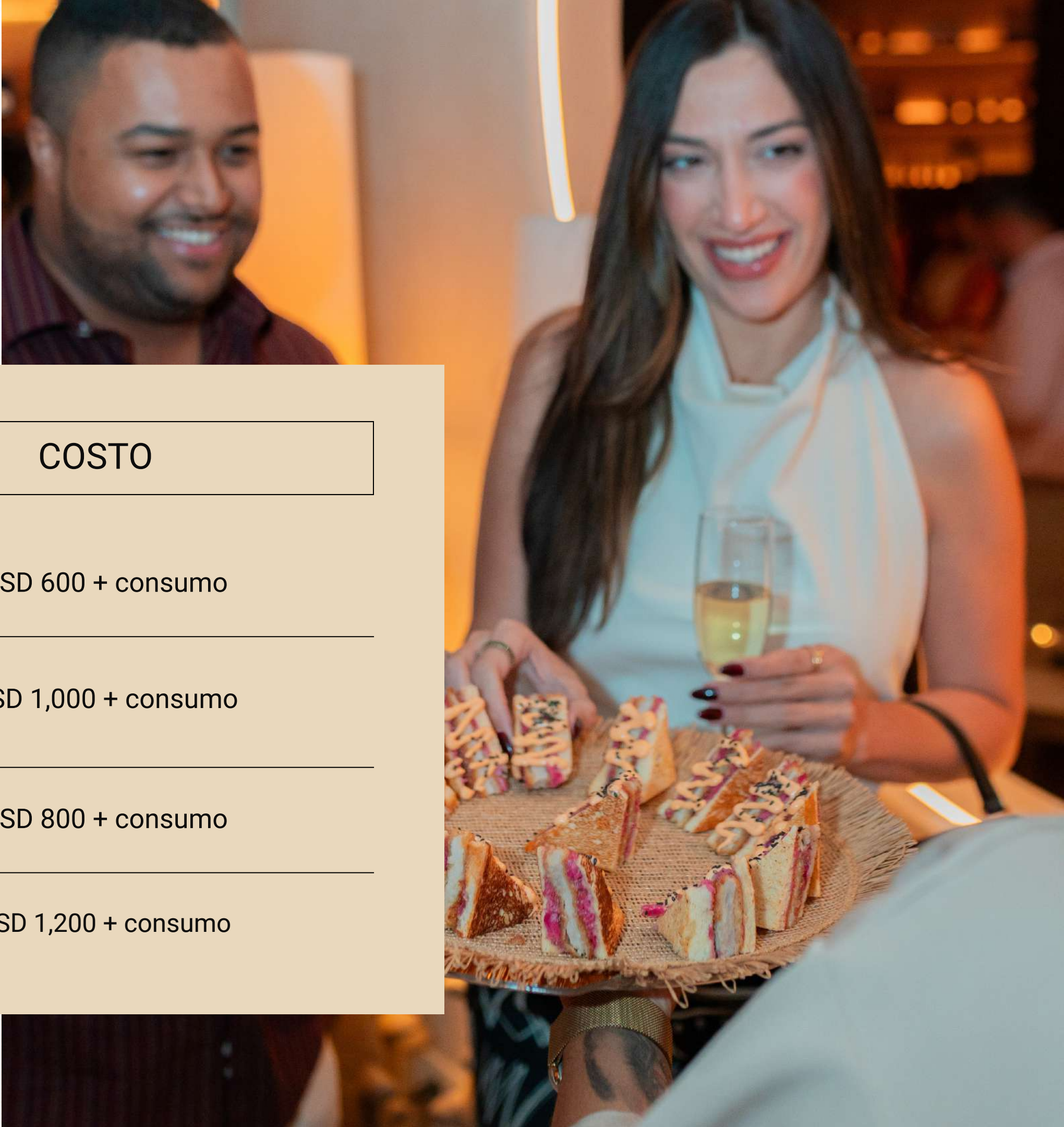
OPER BAR PREMIUM

\$81 usd por persona (3 horas), hora extra \$23

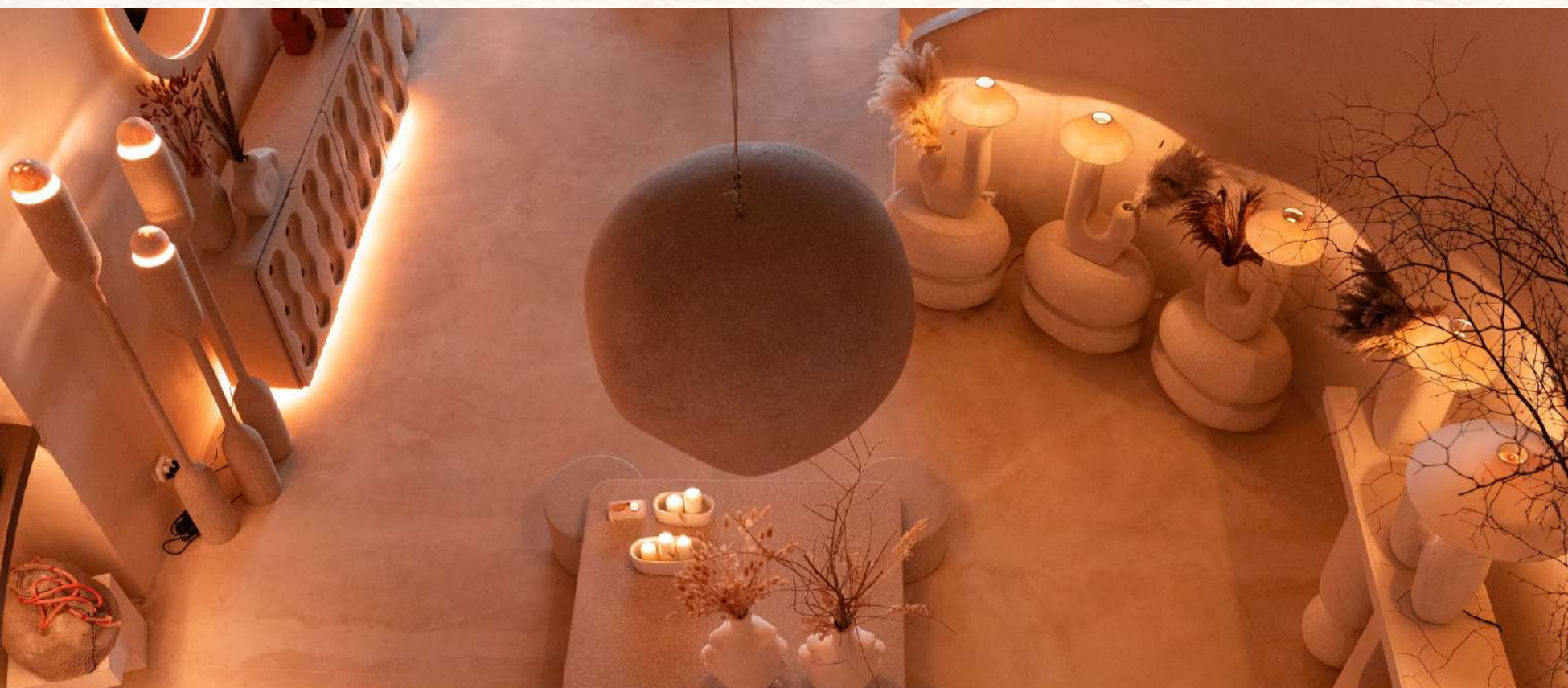
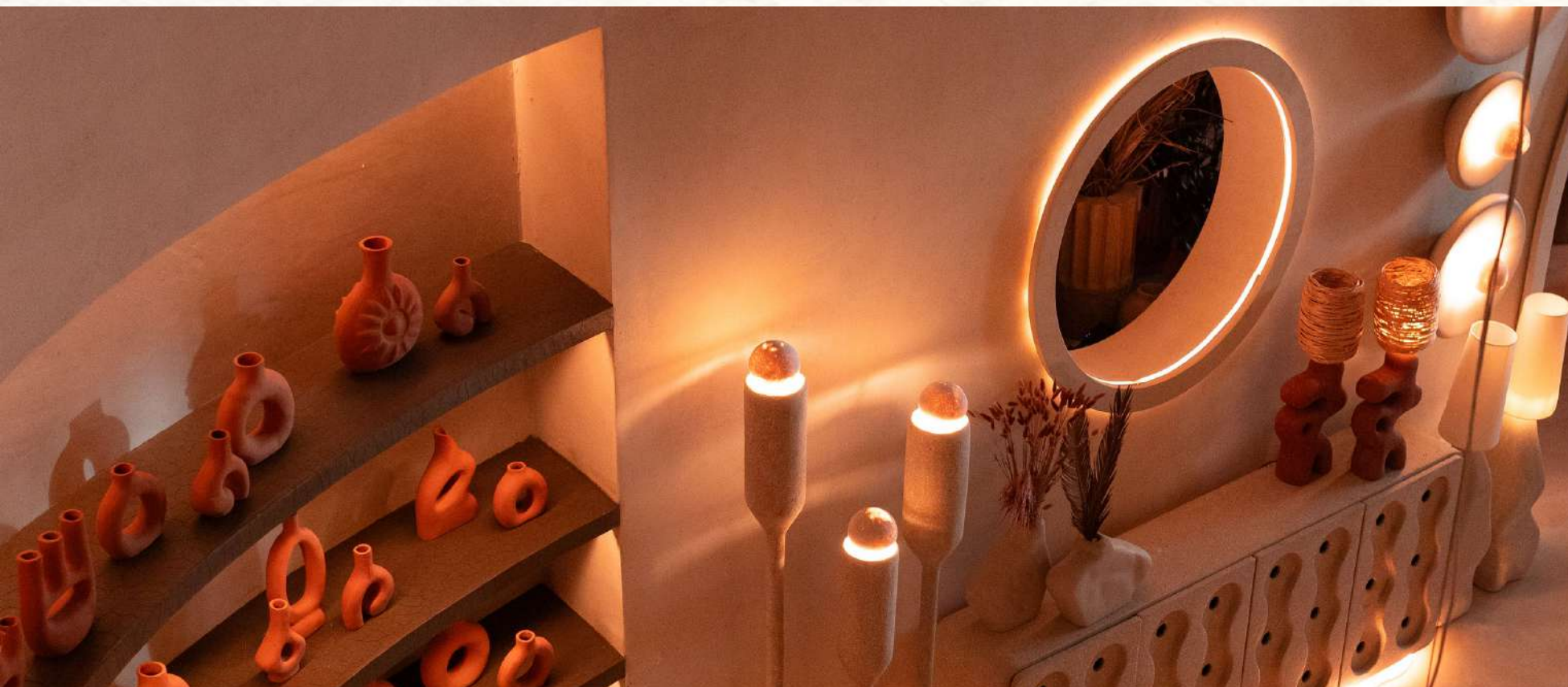
689 Chardonay, vino tinto Protos Roble, vino espumoso Josh Proseco, whisky Buchanas 12, vodka Titos, ron Brugal Doble Reserva o Leyenda, ginebra Tanqueray.



Costos de *privatización*



ZONA	COSTO
Área Bar - Restaurante 1 a 50 pax Lunes, Martes y Miércoles (3 horas)	USD 600 + consumo
Área Bar - Restaurante 1 a 50 pax Jueves, Viernes, Sábado y Domingo (3 horas)	USD 1,000 + consumo
Área Coffee - Tienda 1 a 50 pax Lunes, Martes y Miércoles (3 horas)	USD 800 + consumo
Área Coffee - Tienda 1 a 50 pax Jueves, Viernes, Sábado y Domingo (3 horas)	USD 1,200 + consumo



la
nena
SOSEGO

PRECIOS SUJETOS A 18% DE
ITBIS Y 10% DE SERVICIO LEGAL.

GRACIAS

Tanya de los Ríos
1829.725.35.45
gerencia@lanenapuntacana.com