

# HURACÁN BEACH CLUB

R E S T A U R A N T

## APPETIZERS

*Entradas*

<b>Beetroot Hummus</b> <i>Hummus de Remolacha</i>	RD\$650
<b>Iberian Croquette</b> <i>Croquetas Ibéricas</i>	RD\$650
<b>Eggplant Parmesan</b> <i>Berenjena a la Parmesana</i>	RD\$650
<b>Club Sandwich</b>	RD\$750
<b>Fried Squid</b> <i>Calamar frito</i>	RD\$800
<b>Mozzarella in Carrozza</b>	RD\$600
<b>Fish Ceviche</b> <i>Ceviche de Pescado</i>	RD\$700
<b>Shrimp Cocktail</b> <i>Coctel de Camarones</i>	RD\$800
<b>Guacamole</b>	RD\$500

## SALADS

*Ensaladas*

<b>Classic Caesar</b> <i>César Clásica</i>	RD\$600
<b>Caesar with Chicken</b> <i>César con Pollo</i>	RD\$850
<b>Caesar with Shrimp</b> <i>César con Camarones</i>	RD\$950
<b>Vegan Salad</b> <i>Ensalada Vegana</i>	RD\$650
<b>Caprese Salad</b> <i>Ensalada Caprese</i>	RD\$700
<b>Avocado Salad</b> <i>Ensalada de Aguacate</i>	RD\$700

**Prices do not include 10% legal tip and 18% ITBIS.**

*Precios no incluyen el 10% de propina legal y 18 de ITBIS.* Page 1

**PASTAS***Pastas*

<b>Carbonara</b>	RD\$850
<b>Bolognese</b> <i>Boloñesa</i>	RD\$850
<b>Cuidaiola</b>	RD\$850
<b>Matriciana</b>	RD\$850
<b>Diavola</b>	RD\$850
<b>Clams</b> <i>Vongole Paccheri</i>	RD\$1,100
<b>Lasagna</b> <i>Lasaña</i>	RD\$800
<b>Cheese and Black Pepper</b> <i>Cacio e Pepe</i>	RD\$900
<b>Pesto and Shrimp</b> <i>Pesto e Camarones</i>	RD\$950
<b>Paccheri Caribe</b>	RD\$1,200
<b>Clams and Bottarga</b>	RD\$1,250
<b>Fettuccine Huracán</b>	RD\$1,300
<b>Spaghetti Langosta</b>	RD\$1,950

**FISH AND SEAFOOD***Pescados y Mariscos*

<b>Shrimp to Taste</b> <i>Camarón al Gusto</i>	RD\$1,200
<b>Fried Fish</b> <i>Pescado Frito</i>	RD\$1,350
<b>Fish Filet</b> <i>Filete de Pescado</i>	RD\$1,000
<b>Galician Style Octopus</b> <i>Pulpo a la Gallega</i>	RD\$1,200
<b>Prawns</b> <i>Langostinos</i>	RD\$1,600
<b>Lobster</b> <i>Langosta</i>	RD\$1,950
<b>Grilled Fish and Seafood</b> <i>Parrillada de Pescados y Mariscos</i>	RD\$3,800
<b>Fish of the Day by Pound</b> <i>Pescado del Día</i>	RD\$1,500

**Prices do not include 10% legal tip and 18% ITBIS.**

*Precios no incluyen el 10% de propina legal y 18 de ITBIS.* Page 2

## MEAT

### Carnes

<b>Angus Burger 8oz</b>	<b>RD\$900</b>
<b>Chicken Cotolette</b> <i>Cotoletta de Pollo</i>	<b>RD\$800</b>
<b>Chicken Scaloppina</b> <i>Scaloppina de Pollo</i>	<b>RD\$800</b>

## SIDES

### Guarniciones

<b>French Fries</b> <i>Papas Fritas</i>	<b>RD\$250</b>
<b>Tostones</b>	<b>RD\$250</b>
<b>White Rice</b> <i>Arroz Blanco</i>	<b>RD\$250</b>
<b>Vegetables</b> <i>Vegetales</i>	<b>RD\$250</b>

## DESSERTS

### Postres

*Repostería italiana por el Chef Pastelero Alessandro Iovine*

<p><b>Tiramisù</b> <i>Deléitate con nuestro Tiramisù, un exquisito bizcocho casero empapado en café, complementado con una suavísima mousse de mascarpone que hará que cada bocado sea un verdadero placer indulgente.</i> Indulge in our Tiramisù, an exquisite homemade sponge cake soaked in coffee, complemented by a velvety mascarpone mousse that makes every bite a true indulgent pleasure.</p>	<b>RD\$500</b>
<p><b>Trio de Chocolate</b> <i>Sumérgete en el sabor con nuestro Trio de Chocolate. Esta delicia presenta una mousse de chocolate blanco, leche y negro, sobre una base de bizcocho de almendra y una crujiente paillette feuilletine de avellana. ¡Una experiencia para los amantes del chocolate!</i> Dive into flavor with our Trio of Chocolate. This delight features a mousse of white, milk, and dark chocolate atop an almond sponge base, complemented by a crunchy hazelnut paillette feuilletine. A must-try for chocolate lovers!</p>	<b>RD\$500</b>
<p><b>Cheesecake</b> <i>Prueba nuestro Cheesecake, una cremosa mezcla de Philadelphia Cream sobre una base de galletas, con una deliciosa mermelada hecha en casa de fresa, mango o chinola local. ¡Un clásico que no puedes dejar de saborear!</i> Try our Cheesecake, a creamy blend of Philadelphia Cream atop a cookie base, topped with homemade jam made from local strawberries, mango, or passion fruit. A classic you can't miss!</p>	<b>RD\$500</b>

**Prices do not include 10% legal tip and 18% ITBIS.**

*Precios no incluyen el 10% de propina legal y 18 de ITBIS.* Page 3

<p><b>Red Velvet</b>  <i>Suave bizcocho con mousse de queso crema y mermelada natural. Equilibrio perfecto entre dulce y ácido.</i>            Soft sponge cake with cream cheese mousse and natural jam. The perfect balance between sweet and tangy.</p>	<b>RD\$500</b>
<p><b>Limón</b>  <i>Inspirado en la cultura del sur de Italia, base de bizcocho de limón, confit de piel de limón, cremoso de limón y crunchy de chocolate.</i>            Inspired by Southern Italy: lemon sponge cake, candied lemon peel, lemon cream, and chocolate crunch.</p>	<b>RD\$500</b>

## DRINKS

### Bebidas

#### WINES *Vinos*

##### WHITE *Blanco*

<b>Pinot Grigio</b>	<b>RD\$1,100</b>
<b>Moscato</b>	<b>RD\$1,600</b>
<b>Verdecchio</b>	<b>RD\$2,600</b>
<b>Pinot Grigio Alto Adige</b>	<b>RD\$3,100</b>

##### GLASS OF WINE *Copa de Vino*

<b>Pinot Grigio</b>	<b>RD\$300</b>
<b>Primitivo</b>	<b>RD\$300</b>
<b>Jaume Serra</b>	<b>RD\$300</b>

##### CAVA

<b>Jaume Serra</b>	<b>RD\$1,100</b>
--------------------	------------------

##### RED *Tinto*

<b>Primitivo</b>	<b>RD\$1,400</b>
<b>Classic Valpolicella</b> <i>Valpolicella clásico</i>	<b>RD\$1,600</b>
<b>Chianti</b>	<b>RD\$1,800</b>

#### BEERS *Cervezas*

<b>Presidente Light/Regular</b>	<b>RD\$350</b>
<b>Corona</b>	<b>RD\$350</b>
<b>Becks</b>	<b>RD\$350</b>
<b>Stella Artois</b>	<b>RD\$350</b>

**Prices do not include 10% legal tip and 18% ITBIS.**

*Precios no incluyen el 10% de propina legal y 18 de ITBIS.* Page 4

**PREMIUM**

<b>Bombay</b>	<b>RD\$650</b>
<b>Tanqueray</b>	<b>RD\$650</b>
<b>Extra Viejo</b>	<b>RD\$450</b>
<b>Tempranillo</b>	<b>RD\$550</b>
<b>Vodka</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Stolichnaya</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Absolut</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Don Julio Blanco</b>	<b>RD\$850</b>
<b>Don Julio Reposado</b>	<b>RD\$950</b>
<b>Baileys</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Frangelico</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Chivas 12</b>	<b>RD\$900</b>
<b>Buchanans 12</b>	<b>RD\$900</b>

**COCKTAILS**

<b>Aperol Spritz</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Mojito</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Piña Colada</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Cuba Libre / Santo Libre</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Daiquiri</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Margarita</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Negroni</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Americano</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Bloody Mary</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Gin Tonic</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Vodka Tonic</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Cocktail Martini</b>	<b>RD\$500</b>
<b>Sangria</b>	<b>RD\$500</b>

**SOFT DRINKS** *Bebidas sin Alcohol*

<b>Natural Juices</b> <i>Jugos Naturales</i>	<b>RD\$200</b>
<b>Fresh Smoothie</b>	<b>RD\$250</b>

*Huracán Beach Club • Menu*

<i>Batidas de Jugo</i>	
<b>Agua San Benedetto 33cl</b>	<b>RD\$120</b>
<b>Coca Cola / Sprite / Soda</b>	<b>RD\$150</b>
<b>San Benedetto Bottle (natural or sparkling)</b> <i>San Benedetto natural o con gas</i>	<b>RD\$350</b>

## Pizzino

Autentica Pizzeria Italiana

### FOCACCIAS

*Focaccias*

*Nuestra focaccia es casera y fresca con 48 horas de fermentación.*

<b>Clásica</b> <i>Jamón italiano y mozzarella fresca</i> Italian ham and fresh mozzarella	<b>RD\$700</b>
<b>Tonno Lovers</b> <i>Atún, mayonesa y tomate</i> Tuna, mayonnaise, tomato	<b>RD\$800</b>
<b>La Sfiziosa</b> <i>Vitello tonnato, salsa especial, mozzarella fresca</i> Vitello tonnato, special sauce, fresh mozzarella	<b>RD\$1,100</b>
<b>La Veggies</b> <i>Guacamole, tomate, lechuga</i> Guacamole, tomato, lettuce	<b>RD\$600</b>

### PIZZAS

*Pizzas*

	Media Bandeja 4 Unidades	Bandeja Entera 8 Unidades
<b>Margherita</b> <i>Salsa tomate, mozzarella, albahaca</i> Tomato sauce, mozzarella, basil	<b>RD\$850</b>	<b>RD\$1,300</b>
<b>Diavola</b> <i>Salsa tomate, mozzarella, salami</i> Tomato sauce, mozzarella, salami	<b>RD\$850</b>	<b>RD\$1,500</b>
<b>Pizzino</b> <i>Salsa tomate, orégano, aceitunas, tomate seco, mozzarella fresca</i> Tomato sauce, oregano, olives, sundried tomatoes, fresh mozzarella	<b>RD\$900</b>	<b>RD\$1,500</b>
<b>Funghi e Salsiccia</b> <i>Salsa tomate, mozzarella, hongos, salchiccia italiana</i> Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, Italian sausage	<b>RD\$900</b>	<b>RD\$1,400</b>
<b>Capricciosa</b> <i>Salsa tomate, mozzarella, jamón cocido, alcachofas, hongos, aceitunas</i> Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms, olives	<b>RD\$900</b>	<b>RD\$1,700</b>
<b>Vegetariana</b> <i>Salsa tomate, mozzarella, vegetales mixtos</i> Tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables	<b>RD\$850</b>	<b>RD\$1,200</b>
	<b>RD\$1,000</b>	<b>RD\$1,700</b>

**Prices do not include 10% legal tip and 18% ITBIS.**

*Precios no incluyen el 10% de propina legal y 18 de ITBIS.* Page 7

*Huracán Beach Club • Menu*

<b>4 Formaggi</b> <i>Mozzarella, gorgonzola, parmigiano, scamorza</i>		
<b>Huracán</b> <i>Mozzarella, rúcula, tomate cherry, jamón italiano, parmesano</i> <i>Mozzarella, arugula, cherry tomatoes, Italian ham, Parmesan</i>	<b>RD\$1,100</b>	<b>RD\$2,000</b>
<b>Burrata e Mortadella</b> <i>Mozzarella, burrata fresca, mortadella, pistacho</i> <i>Mozzarella, fresh burrata, mortadella, pistachio</i>	<b>RD\$1,250</b>	<b>RD\$2,400</b>

*Oggi pizza, domani? Pizza!*