



CHEF EDGARDO ANIBAL

My Inspiration for this beautiful career comes through my European grandparents with Spanish - Croatian - Italian descendants, my grandmother called Nona by her grandchildren was my great inspiration, we spent our summer vacations visiting her, she always had food business (rotiserías in Argentina) with 14 years and cooked my summers with her in her business, after high school I decided to take this path for the kitchen, a path that I follow to this day, 22 years of career.

My inclination has always been the international cuisine, Italian cuisine, Spanish cuisine, because in Argentina despite having a traditional cuisine our European influences have left a very important mark on the style of cooking with very Italian dishes such as pasta on Sunday. (Gnocchi, Spaghetti, Ravioli). As a good Argentinean, my other inclination is Meat, preferably grilled on charcoal and firewood, and cooking on the Disco de Arado on firewood (traditional pot made on the basis of a field plow disc used for cooking on fire).



DOMINICAN

BREAKFAST

Dish

Traditional Mangú

(Mashed Plantain) With Pickled Onion, Mangú De Yautía, Bacon, Eggs (Scrambled, Fried), Avocado, Fried Cheese, Fried Salami, Boiled Yuca With Onions.

Vegetarian Option

Peasant Bread Toast with Creole & Olive pate, oatmeal Porridge with Fresh Strawberries

Vegan Option

Rye Toast, Avocado, Cherry Tomatoes & Mashed Peas



AMERICAN TASTE

BREAKFAST

Tropical Fruits, Granola & Yogurt

Toast

Pancake

Bacon

French Toasts

Eggs to Your Liking

(Omelette, Scrambled, Boiled, Sunny Side Up)

Different Kinds of Jams, Butter & Peanut Butter

Breakfast Sausage

Hash Brown

Vegetarian Option

Peasant Bread Toast with Creole & Olive pate, oatmeal Porridge with
Fresh Strawberries

Vegan Option

Rye Toast, Avocado, Cherry Tomatoes & Mashed Peas



ARGENTINIAN TASTE

DINNER

Starter

Traditional Argentinian Empanadas
(Beef & Humita)

Main Course

Variety Of Argentinean Cuts With Roasted Vegetables

Dessert

Apple Tarantella with Dulce de Leche Ice-Cream



ITALIAN TASTE

DINNER

Starter

Burrata And Prosciutto Stracciatella, Pignons, Balsamic,
Pears & Rucula With Crunchy Ciabatta

Main Course

Italian Sausage Risotto Flavored with Roasted Mushrooms &
Cherries

Dessert

Vanilla Panna Cotta With Berries



FUSION MENU

DINNER

Starter

Thai Tuna Tartare on Top of Zucchini Carpaccio

Main Course

Ricotta, Tomato, Olive & Ham Ravioli Resting on Top of a Herbs Cream

Dessert

Moist Chocolate Cake With Creamy & Praliné Ice Cream



CARIBBEAN MENU

DINNER

Starter

Tropical Ceviche

Main Course

Grilled Chicken with Pigeon Peas Rice with Coconut and
Tostones

Dessert

Tres Leches Cake



FRENCH MENU

DINNER

Starter

Vichyssoise Cream

Main Course

Boeuf Bourguignon Gourmet Style

Dessert

Crepes Suzette with Vanilla Ice Cream



VEGETARIAN TASTE

DINNER

Main Course

Sautéed Green Beans with Marinated Tofu and Dried
Tomatoes

Dessert

Seasonal Fruits



VEGAN FLAVOR

DINNER

Main Course

(Choose One)

Auyama Risotto with Yuca and Eggplant Chips

Linguini with Asparagus Cream, Pignos, and Garlic Panko
Crunchy Crust

Dessert

Seasonal Fruits

ESPAÑOL



CHEF EDGARDO ANIBAL

Mi Inspiración por esta hermosa carrera llega a través mi abuelos Europeos con descendencias Españolas – Croatas- Italianas, mi abuela llamada Nona por sus nietos fue mi gran inspiradora, pasábamos nuestras vacaciones de Verano visitandola, ella siempre tuvo negocios de comida (rotiserías en Argentina) con 14 años ya cocinaba mis veranos con ella en su negocio, al terminar la secundaria decidí emprender este camino por la cocina, un camino que sigo hasta el día de hoy, 22 años de carrera.

Mi Inclinación siempre a sido la Cocina Internacional, Cocina Italiana, cocina española, ya que en Argentina a pesar de tener una cocina tradicional nuestras Influencias Europeas han dejado una marca muy importante en el estilo de cocina con platos muy Italianos como las pastas del Domingo(ñoquis, espaguetis, Raviolos). Como Buen Argentino mi otra inclinación son Las Carnes, preferentemente al Carbón y leña a la parrilla, a la estaca, y la cocina al Disco de Arado a la leña (olla tradicional fabricada en base a un disco de arado de campo que se utiliza para hacer cocciones a fuego)



DOMINICANO

DESAYUNO

Platillo

Tradicional Mangú

(Puré De Plátano) Con Cebolla Encurtido, Mangú De Yautía, Tocineta, Huevos (Revueltos, Fritos), Aguacate, Queso Frito, Salami Frito, Yuca Hervida Encebollada, Guineo Hervido

Opción Vegetariana

Tostada de Pan Campesino con Criolla y Paté de Olivas, porridge de Avena con Fresas Frescas

Opción Vegana

Tostada de Centeno, Aguacate, Tomate Cherrys y Puré de Arvejas.



SABOR AMERICANO

DESAYUNO

Fruitas Tropicales, Granola & Yogurt

Tostada

Panqueques

Tocino

Tostadas Francesas

Huevos al Gusto

(Omelette, Revueltos, Duros, Estrellados)

Variedad de Mermeladas, Mantequilla & Mantequilla de
Maní

Salchichas de Desayuno

Papa Hash Brown

Opción Vegetariana

Tostada de Pan Campesino con Criolla y Paté de Olivas, porridge de
Avena con Fresas Frescas

Opción Vegana

Tostada de Centeno, Aguacate, Tomate Cherrys y Puré de Arvejas.



SABOR ARGENTINO

CENA

Starter

Empanadas Argentinas
(Beef & Humita)

Main Course

Cortes Argentinos con Vegetales Asados

Dessert

Tarantela de Manzana con Dulce de Leche



SABOR ITALIANO

CENA

Starter

Stracciatella de Burrata, Prosciutto, Aceto Balsámico, Peras
& Rucula con Crocante de Ciabatta.

Main Course

Risotto Salchicha Italiana con Hongos y Cherries Asados.

Dessert

Panna cotta Vainilla con Frutos del Bosque



MENU FUSION

CENA

Starter

Tartar de Atún Thai Sobre Carpaccio de Zucchini

Main Course

Ravioles de Ricota, Tomate, Olivas y Jamon. Sobre Crema de Hierbas.

Dessert

Bizcocho Húmedo Chocolate y Helado Praliné



MENU CARIBEÑO

CENA

Starter

Ceviche Tropical

Main Course

Pollo Asado con Arroz de Guandules con Coco y Tostones

Dessert

Pastel de Tres Leches



MENU FRANCES

CENA

Starter

Crema Vichyssoise

Main Course

Boeuf Bourguignon Estilo Gourmet

Dessert

Crepes Suzette con Helado de Vainilla



SABOR VEGETARIANO

CENA

Platillo Principal

Judías Verdes Salteadas con Tofu Marinado y Tomate Seco

Postre

Frutas de Estación



SABOR VEGANO

CENA

Main Course

(Choose One)

Risotto de Auyama con Chips de Yuca y Berenjenas

Linguini con Crema de Espárragos y Crocante de Panko al
Ajillo

Dessert

Frutas de Estación