



CapriCh

DESAYUNOS

BREAKFAST



CapriCh

## OMELETTES Y HUEVOS

- ▶ Huevos fritos o hervidos
- ▶ Omelette o huevos revueltos al gusto  
Tomate, cebolla, espinaca, jamón, tocino, queso y champiñones
- ▶ Huevos rancheros  
Sobre tortilla de maíz frita, bañados en salsa roja y servidos con frijoles refritos
- ▶ Huevos beneditinos  
Pochados sobre pan brioche, jamón ahumado y salsa holandesa
- ▶ Americano  
fritos y acompañados con tocino o jamón ahumado y hot cakes
- ▶ Florentinos

## SELECCIÓN DOMINICANA

- ▶ Plátano maduro con queso frito
- ▶ Yuca con cebolla confitada y salami frito
- ▶ Mangú con cebolla y huevos fritos

## BAGELS

- ▶ Noruego  
Salmón ahumado, lechuga, tomate y queso crema
- ▶ Veggie  
Pepino, lechuga, tomate y aguacate
- ▶ Americano  
Roast beef en su jugo y queso emmental

Pan a su elección:

Natural, integral y semillas con queso parmesano

## SANDIWICHES

- ▶ TAB sandwich  
Jamón de pavo, aguacate, lechuga y jitomate
- ▶ Tuna melt  
Ensalada de atún y queso parmesano
- ▶ Sándwich de jamón y queso gratinado

Pan a su elección:

Natural, integral y semillas con queso parmesano

## ÓRDENES EXTRA Y GUARNICIONES A ESCOGER

- ▶ Avena
- ▶ Arroz blanco
- ▶ Tocino
- ▶ Salchicha
- ▶ Salchicha blanca
- ▶ Jamón ahumado
- ▶ Chistorra
- ▶ Papa leonesa
- ▶ Papa hash brown

## HOT CAKES, WAFFLES Y CREPES

- ▶ Fruta a tu elección  
Plátano, fresas, piña y papaya
- ▶ Salsas  
Dulce de leche, Nutella, sirope de maple, crema de cacahuete, leche condensada y miel

## OMELETTES AND EGGS

- ▶ Fried or boiled eggs
- ▶ Omelette or scrambled eggs to order  
Tomato, onion, spinach, ham, bacon, cheese and mushrooms
- ▶ Ranchero eggs  
On a fried corn tortilla and smothered in red sauce and served with a side of refried beans
- ▶ Eggs benedict  
Poached on brioche, with smoked ham and hollandaise sauce Americano
- ▶ American  
Fried and with bacon or smoked ham and hot cakes
- ▶ Florentine eggs

## DOMINICAN SELECTION

- ▶ Ripened banana with fried cheese
- ▶ Yucca with caramelized onion and fried salami
- ▶ Mangú with onion and fried eggs

## BAGELS

- ▶ Norwegian  
Smoked salmon, lettuce, tomato, cream cheese
- ▶ Veggie  
Cucumber, lettuce, tomato and avocado
- ▶ Americano  
Roast beef en su jugo y queso emmental

Your bread of choice:

Plain, whole grain, and seeded with parmesan cheese

## SANDWICHES

- ▶ TAB Sandwich  
Turkey breast, avocado, lettuce and ripened tomato
- ▶ Tuna melt  
Tuna salad with parmesan cheese
- ▶ Ham and shredded cheese sandwich

Your bread of choice:

Plain, whole grain, and seeded with parmesan cheese

## EXTRAS AND SIDES TO CHOOSE FROM

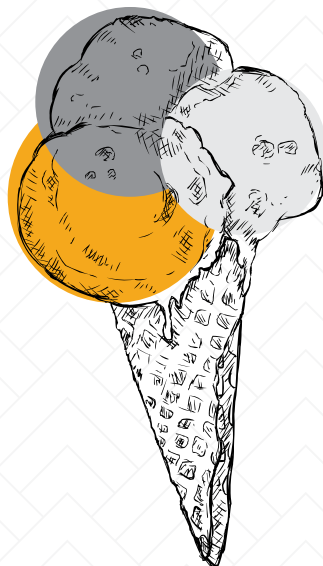
- ▶ Oat
- ▶ White rice
- ▶ Bacon
- ▶ Sausage
- ▶ White sausage
- ▶ Smoked ham
- ▶ Chistorra sausage
- ▶ Lyonnaise potatoes
- ▶ Mash browns

## HOT CAKES, WAFFLES AND CRÊPES

- ▶ The fruit of your choice  
Banana, strawberries, pineapple and papaya
- ▶ Sauces  
Duke de leche, Nutella, maple syrup, peanut butter, condensed milk and honey

## POSTRES | DESSERTS

- ◆ SELVA NEGRA  
BLACK FOREST
- ◆ TARTA DE MANZANA  
APPLE PIE
- ◆ TIRAMISÚ  
TIRAMISU
- ◆ SELECCIÓN DE HELADOS  
A SELECTION OF ICE CREAM
- ◆ NEW YORK CHEESECAKE  
NEW YORKER KÄSEKUCHEN





CENA

DINNER

DINER

## Entradas

- ♦ Canuto de patata con espuma de albahaca 🍷
- ♦ Bocaditos de queso brie con mermelada de tocino
- ♦ Trío de camarones 🐟
- ♦ Carpaccio de res sobre cama de rúcula y queso parmesano 🍷 🐟
- ♦ Ensalada del mar con salmón ahumado y cangrejo 🍷
- ♦ Tipile (tabulé al estilo Dominicano) 🍷 🍷

## Sopas

- ♦ Crema de almejas estilo TRS Hotels
- ♦ Consomé de pollo al perfume de jerez

## Pastas

- ♦ Linguine a la carbonara con vieiras salteadas
- ♦ Lasaña aplatanada
- ♦ Rigatoni al aglio 🍷

## Carnes

- ♦ Filete de costilla angus con gratín de patatas y vegetales salteados 🍷
- ♦ Chuleta de cordero en salsa de menta y romero con espárragos trigueros y cous cous 🍷
- ♦ Costillas de cerdo BBQ con puré de patata a la mantequilla
- ♦ Solomillo de res criollo con yuca frita y tomates cherry confitados
- ♦ Churrasco angus con salsa chimi churri y arroz frito con maíz y champiñones 🍷
- ♦ Pechuga de pollo a la cordon bleu con patatas fritas

## Pescados y mariscos

- ♦ Langosta criolla a la parrilla con salsa de mantequilla y ajo 🌱
- ♦ Mero cabrilla a la plancha sobre crema de espárragos y aire de coco.
- ♦ Camarón caribeño empanizado con coco y salsa de frutas tropicales
- ♦ Filete de salmón al horno aderezado con aroma de naranja y acompañado de quinoa 🌱
- ♦ Tentáculo de pulpo grillado con patata cambray y mayonesa de paprika

## Postres

- ♦ Sinfonía de texturas y frutas tropicales (mousse de lichi, gelatina de zapote y guayaba con crujiente de fresa)
- ♦ Tarta de zanahoria estilo TRS Hotels
- ♦ Ménagement à trois (brownie de selva negra, tarta de queso con chips de chocolate y gelatina de frambuesa con crema de queso y naranja)
- ♦ Cremosa tarta de queso con mantequilla de cacahuete
- ♦ Bizcocho de terciopelo rojo con crema batida y fresas
- ♦ Sándwich de merengue horneado con texturas de fruta de la pasión y sorbete de coco

## Starters

- ◆ Rolled potato pastry with basil foam 🍷
- ◆ Brie and bacon marmalade hors d'œuvres
- ◆ Shrimp trio 🐟
- ◆ Beef carpaccio over a bed of arugula and shaved parmesan cheese 🍷 🐟
- ◆ Seafood salad with smoked salmon and crab 🍷
- ◆ Tipile (Dominican-style tabbouleh) 🍷 🌱

## Soups

- ◆ TRS Hotels clam chowder
- ◆ Chicken broth with sherry

## Pasta

- ◆ Linguine carbonara with sautéed scallops
- ◆ Lasagna à la banana
- ◆ Rigatoni with garlic 🍷

## Meat

- ◆ Angus rib eye with gratin potatoes and sautéed vegetables 🍷
- ◆ Lamb chop in mint and rosemary sauce with wild asparagus and couscous 🍷
- ◆ BBQ pork ribs with buttered mashed potatoes
- ◆ Criollo beef tenderloin with fried yuca and glazed cherry tomatoes
- ◆ Flank steak with chimichurri sauce and corn and mushroom fried rice 🍷
- ◆ Cordon bleu chicken breast with french fries



capriCh

