



MENÚ

-

En 7 años hemos crecido, madurado y cometido errores, pero si hay algo que no hemos negociado, es nuestra calidad y nuestra visión de darle un valor especial al producto local, sin olvidarnos de quienes nos lo proveen, que, aunque muchos no lo mencionen, serán hoy, ayer y siempre la columna vertebral de cualquier cocina.

Algo que recuerdo a diario y que siempre estará presente en mí y en mi familia es ese sentimiento muy personal y profundo por esta isla y su gente, que me abrieron las puertas hace tantos años. Ahora entenderán mi gran compromiso con los frutos de esta tierra, sus agricultores, pescadores y ganaderos, y esas ganas de descubrir cada pueblo, cada rincón, con sus costumbres y tradiciones.

Y ahí comienza la magia: nuestra cocina actual; una búsqueda constante en un país maravilloso y un espacio lleno de detalles, donde cada plato es interpretado y elaborado de una forma muy peculiar.

50 BEST Discovery

2025/2026.

KRUG

AMBASSADE

TOP 2 MACARFI 2025

FINE WINE WORLD'S BEST WINE LISTS 2022 — THREE STAR WINE LIST

FINE WINE WORLD'S BEST WINE LISTS 2023 — JURY PRIZE

Wine Spectator BEST OF AWARD OF EXCELLENCE 2024

FINE WINE WORLD'S BEST WINE LISTS 2024 — TWO STAR WINE LIST

FINE WINE WORLD'S BEST WINE LISTS 2025 — BEST REGIONAL WINE LIST (OUTSIDE THE REGION) IN SOUTH & CENTRAL AMERICA AND THE CARIBBEAN

CONOCE NUESTRAS PROPUESTAS DE EXPERIENCIAS

MENÚ DEGUSTACIÓN.

Sencillamente, una propuesta singular e inesperada, donde involucramos nuevas e históricas recetas de la cocina de Ajualä, unida a proveedores, colaboradores y a la chispa de la imaginación, sumada a los recuerdos de todo lo aprendido, con la única finalidad de lograr crear una experiencia en nuestra mesa.

Snack · Crudo o frío · Del mar o los ríos · Pasta de mamá · Sorbete · Carne · Quesos (si hay) · Postre.

DEL CAMPO A LA MESA.

Son nuestras cenas temáticas con apoyo directo a Agricultoras en Superación.

-Próxima fecha: 22 de octubre.

Sigue nuestra red social @ajualard, para recibir información sobre la gran cena y el almuerzo de la cosecha del tomate.

· Actualmente estamos a la espera de la cosecha, con más de 12 variedades de tomate ·

CENAS DE COLABORACIÓN CON CHEF INVITADOS NACIONALES E INTERNACIONALES.

Paulette Tejada | DO
·12 y 13 de agosto
@paulettetejada

Monique Gabiatti | BR
·30 de septiembre y 1 de octubre
@polvomarisquería

Diego Rossi | IT
·17 y 18 de noviembre
@trippamilano

Ronald Gutmaan | DE
·1 y 2 de diciembre
@hotelselvanegra
"Homenaje a los 80 años del Hotel Selva Negra"

UN TEATRO PARA LA MESA Y PARA MUCHOS

Mis chuleticas de cordero asadas, mi mochila, mi receta memorable y por años mi carta de presentación.
Asadas y ligeramente ahumadas cocidas al término que es, sobre hojas de bok choy al wok, terminadas con olio, escamas de sal y gravy de pimienta negra.

Gran Steak
Añejado en casa, cocido a término, con chimichurri caribeño. Acompañado de Mofongo de buen pan (solo en temporada) con caldito para bañar.

Arroz y Brisket
Nuestro homenaje al chow fan chino criollo y el respeto a la tradicional receta de brisket ahumado, pero en madera de barrica de ron dominicano y huevo campero de Rancho España.

Precios no incluyen impuestos

ENTRADAS FRIAS,CRUDAS, QUE QUEMAN & UNAS QUE CRUJEN

Montaditos de yaniqueque con atún fresco.
De maíz o buen pan (si hay)
Aguacate · Pickles · Mayonesa falsa de mantequilla avellanada · Lechuga iceberg
+ Caviar Sturia Baerli classic

Espejo de pez espada añejado.
Finamente cortado, con una cremosa salsa de ajíes dulces y sartenejas, cubierto de oro verde.

Ceviche y mamoncillo.
Pescado blanco picado al momento y marinado, cubierto de un picadillo chalaco y consomé helado de conserva de rambután, mamoncillo o lichi. El campo dirá con cuál.

Nuestro tartar de res Brangus.
Preparado con una esencia europea y árabe, sin olvidar nuestra visión, pero tomando en cuenta los aportes de la cocina de todos los emigrantes a nuestra querida isla, acompañado de frittes.

Ensalada de chonta y nieve de chiles. *(Solo en temporada | Vegano)*
Elaborada con corazón de palma de cultivo, servida sobre un hummus de habas criollas y una nieve de chiles.

Shumai de jabalí.
Hechos en casa y gratinados con una mantequilla de queso azul local y granilla de pistacho.

Cigarros de ropa vieja de guinea crujientes en camisa.
Rellenos de ropa vieja salteada con especias e hierbas frescas, acompañados de una crema agria de clorofila de cilantro coyote.

PARA SENTARSE A COMER Y NO COMPARTIR

Falda de toro Brangus en pachamanca (ARTE, HISTORIA Y RAÍCES).
Cocidas bajo tierra, en una cocción ancestral de herencia indígena, acompañada de un cremoso de batata dulce asada y un encurtido de cebolla morada en un jugo de fermento de flor de jamaica en mesa.

El filete Brangus pollito.
Medallón de res brangus añejado, encebollado, coronado con un huevo frito de guinea y un puré de papa como siempre, en twist de un cremoso de maíz fresco.

Chivo chivito.
Cocido en pachamanca, enrollado a la royale, y bañado en una salsa de especias y su propio jugo, acompañado de una tradicional receta del sur "torta de chenchén".

Pescado a la meunière caribeña.
Cocido a la sartén, sobre una milhoja de tubérculos cocidos a baja temperatura con textura, y cubierto de nuestra interpretación de una salsa clásica, escamas de zucchini.

Banda de pescado al mojo.
Cocido a las brasas con un sazón casero, bañado en un aglio e olio tibio de mirtillas y unas yucas a la brava con aioli de ajo ajedrez.

Cazuelita de langosta y almejas en aire cocolo.
Hecho al momento, con un sofrito caribeño, la base de la salsa de pescado al coco de Samaná, mantecada al chontaduro y el arrocito que nunca se queda.

Carne y salchichas.
Lonchas de Brangus, cocido por fuera y crudo por dentro, con un rollo de salchichas sicilianas del pueblo, brócolis asados a la parrilla y un jugo de res mantecado a la harissa de la casa.

VISA Infinite
BRANGUS CERTIFICADA SUPERIOR DESDE EL ORIGEN
ZENFIYAH COCONUT CHARCOAL
Precios no incluyen impuestos
S.PELLEGRINO

PASTA A MANO DE MI QUERIDA VIEJA

Anolini rellenos del ancestro salvaje domesticado.
Rellenos de un puré al 100 % de alcachofa y aceite de oliva, en una mantequilla de trufas en conserva, hechas por nosotros mismos.

Fagottini de langosta fra diavolo.
Rellenos de un cremoso de langosta con puerro sudado, en una salsa de tomate fresco picosa, clásica de la cocina latinoamericana, y una crema de parmesano y cognac montada en mesa.

Agnolotti de codornices de campo.
Rellenos de mousse de codorniz con hierbas frescas, en un sushi de djondjon mantecado al foie gras mi-cuit marinado en Ron Brugal 1888 y piernitas crujientes.

Tortellonis de osobuco de ternera al titote.
La ternera estofada como en todos los tiempos y mantecada con esa receta caribeña que se obtiene de la caramelización de la masa de coco que hemos olvidado, en una salsa de hongos frescos locales de temporada.

Fettuccini al tomate. *(de mi casa)*
Sencillamente, una pasta clásica en homenaje a los cultivos de tomates locales, su crecimiento y el arduo trabajo de los agricultores.

LOS IMPERDIBLES PARA INICIAR LA MESA

Pan artesanal de masa madre, charcutería, mantequilla y queso.
Una colaboración entre los artesanos panaderos de Panadería Rivera, de San Cristóbal, y nuestro chef, acompañado de quesito fresco y mantequilla ceniza de aquí.

Casabe y queso campuno.
Crujiente, delgado, circular y hecho de harina de yuca. Asado en un burén. Una interpretación en búsqueda de la perfección de la verdadera herencia de una costumbre taína, acompañada de queso de campo bañado en aceite de aguacate y txistorra artesanal.

Cativías de la masa de Doña Mercedes y los rellenos de nuestras cocineras de antaño.
* Queso de vaca & de cabra.
* De guiso de guandules. (veganas)
* De chorizo de conejo y queso GEO.

Marranitas de aquí.
Hechas de una masa de pura cepa de apio proveniente de las montañas de Constanza y Jarabacoa, un relleno de carne BRANGUS al caldero, como en el campo.
Servidas con un guacamole de moringa.

Ostras frescas locales - 16 unidades -
El mar decidirá si hay o no hay, servidas con una mignotte de echalote, mango verde o manzana de agua, y nuestra salsa roja tipo cocktail de fermento intenso.

BUEN PAN (PRODUCTO BANDERA)
Solo en temporada

Cazuela de ñoquis de buen pan
Hechos por Felucho, el mero de la cocina, asados y gratinados en una cremosa salsa, con flores de brócoli y queso camembert.

Los tostones de buen pan y ketchup casero de guayaba.