

Menu FACTORY 2019 (TIRO)
16.32" x 14.18" (abierto)
8.57" x 14.18" (cerrado)

11 de diciembre de 2019
12 de diciembre de 2019



Cliente
InterContinental Santo Domingo

Contacto
Maxihelines Franco

Propuesta	Modificación
1	3

Los diseños y contexto en esta presentación son de propiedad intelectual de J. Albert. & Cía.
Su uso sin su autorización es una violación a los derechos de autor.

 **J. Albert. & Cía.**
centro creativo publicitario

Entradas frías

Carpaccio de pulpo con aceite de oliva extra virgen y jugo de limón verde.	380.00	Ensalada tibia de langosta y su tartar de champiñones con aguacate y perlas de balsámico.	550.00
Tartar de atún Factory Sellado a la parrilla, sazonado con aceite de sésamo, soya y puerro fino, acompañado de aguacate y manzana verde con mayonesa de wasabi.	450.00	Baby burrata al balsámico con caviar de berenjena, tomate deshidratado y rúcula.	450.00
		Degustación de cangrejos: Tenazas y patas de cangrejo con salsa de mostaza y limón.	980.00

Entradas calientes

Chorizos (tipo argentinos) a la parrilla servidos con cebollas caramelizadas.	380.00	Queso Provolone a la parrilla a la esencia de trufa.	380.00
Mejillones negros a la "Provençale" saltados con vino blanco, mantecilla, cebolla, tamayo y ajo.	450.00	Camembert al horno en pasta crujiente con manzana saltada, nueces y frutos secos.	390.00
Croquetas de cangrejo con salsa remoulade al jalapeño.	580.00		

Ensaladas

Ensalada Cesar estilo Nueva York servida con Parmesano crocante, tocino, alcahufas y anchaes.	400.00	Wedge salad Lechuga iceberg, huevo, tomate, tocino, puerro fino y aderezo con queso azul.	360.00
con pollo	440.00		
con camarones	480.00	Ensalada de rúcula con hongos frescos marinados, queso Parmesano y aderezo de mostaza en grano.	320.00
Ensalada silvestre con rúcula, prosciutto, queso Parmesano y hongos con aderezo de higos al balsámico.	440.00		
Ensalada de camarón crujiente con queso Feta, piña y aderezo agrínduce de moracuja con ají dulce.	440.00		

Sopas

Bisque de Langosta flambrado al Cognac.	340.00	Sopa de cebolla gratinada	320.00
Crema de auyama con zanahoria jengibre y crocante de jamón serrano	320.00		

Recomendación del chef

Mar y Tierra Cala de langosta y medallón de res Angus a la parrilla.	2,200.00	Brocheta de cortes Angus	950.00
Tomahawk 35 oz. (Prime) sugerido para 2 personas.	2,800.00	Costilla de res en cocción lenta con BBQ de tamarindo y Mamajuana.	1,200.00
Filet Mignon ahumado 10 oz envuelto en tocino. (choice) con su salsa de hongos al balsámico	1,200.00	Porterhouse 20 oz. (choice)	1,400.00

CORTES ANGUS

Rib Eye 14 oz. US PRIME	1,400.00	Skirt steak (churrasco) 12 oz US PRIME	1,100.00
Cowboy steak 16 oz. US PRIME	1,600.00	New York 14 oz. US PRIME	1,300.00
Tenderloin 8 oz. US CHOICE	990.00	Rib Eye 14 oz. US CHOICE	1,300.00
T. Bone Steak 16 oz. US CHOICE	1,200.00		

Otros cortes seleccionados

Sirloin cap (Picaña) 12 oz US PRIME	850.00		
Cortes madurados en seco US CHOICE			
Porterhouse 18 oz.	1,980.00	T. Bone 16 oz.	1,800.00

Salsas

Para acompañar su carne puede elegir una de nuestras salsas:
Vino tinto/ Bearnese / Queso azul / Pimiento verde /Chimichurri / BBQ con cerveza negra.

Otros cortes especiales

Medio Pollo a la Parrilla con Limón.	650.00	Solomillo de cerdo con salsa de uvas al Oporto.	720.00
Hamburguesa Prime con queso Brie, cebolla caramelizada, hongos trufados y rúcula en pan de arandanos.	550.00	Chuletas de cordero con salsa Bearnese.	1,500.00

Pescados y Mariscos

Cola de langosta a la parrilla o pochada	1,500.00	Camarones jumbo a la parrilla beurre blanc con ron extra viejo.	1,250.00
Langosta entera gratinada al parmesano con King crab, hongos, puerro fino y salsa champagne	1,500.00	Filete de Salmón con salsa Grenobloise	890.00
Filete de Atún con salsa de tomate, alcaparra y aceitunas.	800.00	Filete de corvina con salsa de mantecilla de tomate y estragón.	900.00

Guarniciones (Puede escoger hasta dos de los siguientes acompañantes)

Puré de papas gratinado.		Espinacas a la crema.	
Papas al horno con crema agria, tocino, puerro fino y queso cheddar.		Espárragos grillados o al vapor.	
Hongos saltados con mantequilla.		Papas fritas o Country con queso Parmesano y esencia de trufa.	
Vegetales asados.		Berenjenas a la parmesana	
Ensalada de tomate con aguacate.		Tostones	
Quinoa Pilaf mixta con vegetales.		Puré de yuca.	

Postres

Pastel de chocolate caliente con fresas al balsámico y helado de vainilla.	350.00	Cheesecake de limón con su gelée de fruta de la pasión.	350.00
Tarta de manzana con helado de vainilla	320.00	Degustación Crème Brûlée (pistacho, vainilla y dulce de leche)	320.00
Panna cotta al romero con espárragos de frambuesa y salsa de miel.	320.00	Esfera sorpresa de chocolate	350.00

Bebidas Sin Alcohol

Bebida del día	250.00	Virgin Julep	250.00
Té frío	250.00	Virgin Mojito	250.00
Jugo natural	250.00	Shirley Temple	250.00

Bebidas con alcohol

Sangría	350.00	Erdinger	280.00
Aperol Spritz	350.00	Blue Moon	280.00
Mimosa	350.00	Corona	245.00
Mojito	275.00	Stella Artois	245.00
Margarita	295.00	Presidente	195.00
Piña Colada	380.00	Presidente Light	195.00

Café

Espresso	110.00	Cortado	120.00
Americano	100.00	Café Irlandés	205.00
Cappuccino	150.00	Café Corretto	205.00

Impuestos y Servicio no están incluidos. Precios presentados en Pesos Dominicanos

<p>Cold appetizers</p> <hr/> <p>Octopus Carpaccio 380.00 with extra virgin olive oil and green lemon juice.</p> <p>Factory Tuna Tartar 450.00 Grilled seared tuna, seasoned with sesame oil, soy sauce and chives, served with avocado and green apples with wasabi mayonnaise</p> <p>Baby Burrata Cheese 450.00 with balsamic, eggplant caviar, sun-dried tomatoes and arugula.</p> <hr/> <p>Hot appetizers</p> <hr/> <p>Grilled Sausages (Argentinian Type) 380.00 served with caramelized onions.</p> <p>"Provençale Style" Sautéed Mussels 450.00 with white wine, butter, onion, thyme and garlic.</p> <p>Crab Cakes 580.00 with jalapeño remoulade.</p> <hr/> <p>Salads</p> <hr/> <p>New York Style Caesar Salad 400.00 served with crunchily parmesan cheese, bacon, artichokes and anchovies.</p> <p>Wedge Salad 360.00 Iceberg lettuce, egg, tomato, bacon, chives and blue cheese dressing.</p> <p>Arugula Salad 320.00 with fresh marinated mushrooms, parmesan cheese and grain mustard dressing.</p> <p>Wild Salad 440.00 with arugula, prosciutto, Parmesan cheese and mushrooms with figs and balsamic dressing.</p> <p>Crunchy shrimp salad 440.00 with Feta cheese, pineapple and bittersweet passion fruit and Sweet Chili dressing.</p> <hr/> <p>Soups</p> <hr/> <p>Lobster bisque 340.00 flambe with cognac.</p> <p>Gratiné Onion Soup 320.00</p> <p>Carrot and Pumpkin Cream 320.00 with ginger and crispy serrano jam.</p> <hr/> <p>Chef's recommendation</p> <hr/> <p>Surf & Turf 2,200.00 Grilled Lobster tail & Beef Tenderloin medallion.</p> <p>Angus Skewer 950.00</p> <p>Tomahawk 35 oz. US PRIME 2,800.00 For two persons</p> <p>Slow Cooked Beef Short Ribs 1,200.00 with tamarind and local rum (Mamajuana) BBQ sauce.</p> <p>Smoked Fillet Mignon 10 oz. 1,200.00 wrapped in bacon with mushrooms balsamic sauce.</p> <p>Porterhouse 20 oz. US CHOICE 1,400.00</p> <hr/> <p>ANGUS CUTS</p> <hr/> <p>Rib Eye 14 oz. US PRIME 1,400.00</p> <p>Skirt Steak 12 oz. US PRIME 1,100.00</p> <p>Cowboy Steak 16 oz. US PRIME 1,600.00</p> <p>New York 14 oz. US PRIME 1,300.00</p> <p>Tenderloin 8 oz. US CHOICE 990.00</p> <p>Rib Eye 14 oz. US CHOICE 1,300.00</p> <p>T. Bone Steak 16 oz. US CHOICE 1,200.00</p>		<p>Other specialty cuts</p> <hr/> <p>Sirloin Cap 12 oz. US PRIME 850.00</p> <p>Dry Aged cuts US CHOICE</p> <p>Porterhouse 18 oz. 1,980.00</p> <p>T. Bone 16 oz. 1,800.00</p> <hr/> <p>Sauces</p> <hr/> <p>To join with your meat, you can choose one of our sauces: Red wine/ Béarnaise / Blue Cheese/Green pepper / Chimichurri/ black beer BBQ served with caramelized onions.</p> <p>Other Special Cuts</p> <hr/> <p>Grilled Half Chicken 650.00 with lemon.</p> <p>Prime Burger 550.00 with brie cheese, caramelized onion, truffle mushrooms and arugula in berries bread.</p> <p>Pork Tenderloin 720.00 with grapes and apollo sauce.</p> <p>Grilled Lamb Chops 1,500.00 with Béarnaise sauce.</p> <hr/> <p>Seafood</p> <hr/> <p>Grilled or Poached Lobster Tail 1,500.00</p> <p>Grilled Jumbo shrimps 1,250.00 "beurre blanc" sauce with rum.</p> <p>Whole Lobster Gratiné 1,500.00 with Parmesan cheese, king crab, mushrooms, chives and champagne sauce.</p> <p>Salmon Steak 890.00 with "Grenobloise" sauce.</p> <p>Tuna Steak 800.00 with tomato, caper and olive sauce.</p> <p>Sea Bass Steak 900.00 with tomato and tarragon butter sauce.</p> <hr/> <p>Sides (All our main courses include 2 side dishes and a sauce of your selection)</p> <hr/> <p>Gratinéed mashed potatoes. Baked potato with sour cream, bacon, chive y cheddar cheese Sautéed mushrooms with butter. Grilled vegetables. Tomato and Avocado Salad. Mixed Pilaf quinoa with vegetables</p> <p>Creamy spinach. Grilled or steamed asparagus. French fries or country potatoes with Parmesan cheese and truffle oil Parmesan style eggplant. Fried plantain "tostones". Cassava puree.</p> <hr/> <p>Desserts</p> <hr/> <p>Molten Chocolate Cake 350.00 with balsamic strawberries and vanilla ice cream.</p> <p>Lemon Cheese Cake 350.00 with passion fruit gelée.</p> <p>Apple Tart 320.00 with vanilla ice cream.</p> <p>Crème Brûlée Tasting 320.00 (pistachio, vanilla and caramel)</p> <p>Rosemary Panna Cotta 320.00 with raspberry sponges and honey sauce.</p> <p>Chocolate Surprise Sphere. 350.00</p> <hr/> <p>Drinks (Soft Drinks)</p> <hr/> <p>Drink of the Day 250.00</p> <p>Virgin Julep 250.00</p> <p>Iced Tea 250.00</p> <p>Virgin Mojito 250.00</p> <p>Natural Juice 250.00</p> <p>Shirley Temple 250.00</p> <hr/> <p>Drinks (With Alcohol)</p> <hr/> <p>Sangria 350.00</p> <p>Erdinger 280.00</p> <p>Aperol Spritz 350.00</p> <p>Blue Moon 280.00</p> <p>Mimosa 350.00</p> <p>Corona 245.00</p> <p>Mojito 275.00</p> <p>Stella Artois 245.00</p> <p>Margarita 295.00</p> <p>Presidente 195.00</p> <p>Piña Colada 380.00</p> <p>Presidente Light 195.00</p> <hr/> <p>Coffee</p> <hr/> <p>Espresso 110.00</p> <p>Cortadito 120.00</p> <p>American 100.00</p> <p>Irish Coffee 205.00</p> <p>Cappuccino 150.00</p> <p>Corretto Coffee 205.00</p> <p style="text-align: center;"><small>Taxes and service charges are not included. Prices in Dominican Pesos.</small></p>
--	--	---