



Beach Side

restaurante internacional

809-571-0123



MENÚ



lunes - viernes de 5:00pm a 11:00 pm
sábado/domingo de 12:00pm a 11:00pm
MARTES CERRADO





ENTRADAS



CLASICOS

BRUSCHETTA

325

Pan tostado con tomate fresco, albahaca, ajo y aceite de oliva.

ENSALADA CAPRESE

465

Ensalada fresca con mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva.

CARNE

CARPACCIO DE TERNERA 650

Carpaccio de ternera con alcaparras, rúcula y parmesano.

BURRATA CON JAMON 720

Burrata cremosa con jamón crudo de España y granos de granada.

PESCADO

CEVICHE DE MAR

630

Pescado fresco marinado en lima con cebolla, chile y hierbas aromáticas.

COCKTAIL DE CAMARONES

690

Entrada delicada de camarones servidos sobre una cama de lechuga crujiente con salsa rosada.

TARTAR DE ATUN

690

Atún fresco cortado en cubos, sazonado con lima, aceite e ingredientes frescos.

CARPACCIO DE PESCADO MIXTO

735

Pescado muy fresco del día cortado fino, sazonado con lima, aceite y especias.

CARPACCIO DE LANGOSTA

775

Langosta cruda cortada finamente, aderezada con lima y aceite de oliva.

CAMARONES AL COCO

780

Camarones crujientes rebozados en coco con salsa suave.



PLATOS FUERTES

PASTAS

PENNE ALL'ARRABBIATA 470

Pasta de tomate picante con ajo y chile.

PENNE ALLA SICILIANA 470

Penne con berenjena, tomate, albahaca y queso rallado.

LASAGNA DI CARNE 505

Pasta al horno en capas con ragú de carne, bechamel y queso.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 575

Espaguetis con huevos, guanciale y queso pecorino romano.

SPAGHETTI CAMARONES MEJILLONES Y TOMATE CHERRY 770

Pasta con gambas, mejillones frescos y tomates cherry salteados en aceite y ajo.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 775

Pasta con almejas frescas, ajo, aceite y perejil.

RAVIOLI DE RICOTA Y ESPINACA 720

Deicados ravioles relleno de ricota y espinaca, servidos con salsa casera.

RIGATONI 4 QUESOS 750

Rigatoni en una cremosa salsa de 4 quesos llena de sabor.

TAGLIATELLE HONGOS PORCINI E SALSICCIA 840

Pasta fresca acompañada de hongos porcini y salchicha italiana en una salsa rica y aromática.

VARIEDAD DE PASTA PARA NINOS 400



PLATOS FUERTES

ESPECIALIDADES

PANZEROTTI CON HONGOS

840

Pasta rellena de champiñones en salsa cremosa delicada.

RISOTTO DE HONGOS PORCINI Y TRUFA NEGRA

890

Cremoso risotto con hongos porcini y el intenso aroma de la trufa negra.

RISOTTO DE MARISCOS

1100

Arroz cremoso con camarones, calamares y mejillones

LINGUINE ALLO SCOGGIO

1150

Pasta con salsa de tomate, ajo, hierbas aromáticas y mariscos.

SOPAS

SOPA DE VEGETALES

470

Ligera y nutritiva sopa de vegetales frescos en un caldo suave y reconfortante.

SOPA DE POLLO

540

Reconfortante sopa de pollo con verduras frescas y un caldo lleno de sabor.

SOPA DE MARISCOS

1090

Sopa de mariscos con camarones, calamares, pescado picado y mejillones.



SEGUNDOS PLATOS



CARNE

BANDERA DOMINICANA 590

El clásico sabor dominicano con arroz, habichuelas y carne.

PECHUGA DE POLLO 695

Jugosa pechuga de pollo a la parrilla, sazonada con hierbas aromáticas.

POLLO CORDON BLEU 800

Plato de pollo empanizado relleno de jamon y queso.

CHULETA DE CERDO 860

Tierna chuleta de cerdo a la parilla.

COSTILLAS DE CERDO 970

Costillas de cerdo a la parilla servidas con salsa picante.

FILLET MIGNON 1070

Solomillo de ternera tierno con salsa a elegir.

GRIGLIATA MISTA 1145

Selección de carne a la parrilla servido con guarniciones.

CHURRASCO 1295

Jugoso churrasco a la parilla, servido con guarniciones.

PESCADO

LAMBI A LA CRIOLLA O CREMA 635

Tierno lambi preparado en salsa criolla o en una cremosa salsa tradicional.

PESCADO FRITO 920

Pescado fresco a la parrilla o frito, servido con guarniciones.

VIEIRAS / CAPE SANTE 930

Tres Vieiras frescas a la plancha con un toque de ajo y limon.

CAMARONES AL AJILLO 970

Jugosos camarones salteados en ajo y aceite de oliva.

FILETE DE DORADO 925

Fresco filete de dorado a la parrilla, terminado con aceite de oliva y limon.

FILETE DE SALMON 980

Filete de salmón a la parrilla, jugoso y delicado.

FILETE DE MERO 1035

Filete de mero fresco a la plancha, terminado con aceite de oliva y limón.



ESPECIALIDADES

CAMARONES MARIPOSA

1090

Crujientes camarones al borneo abiertos en forma de mariposa, dorados y llenos de sabor.

LANGOSTINO A LA PLANCHA

1090

Tiernos langostinos a la plancha, sazonados al punto para resaltar su sabor natural.

FRITO MIXTO MAR

1470

Selección de calamares y camarones frescos ligeramente rebozados y fritos hasta quedar dorados y crujientes.

PARILLADA MIXTA DE PESCADO Y MARISCOS

1570

Exquisita combinación de pescado y mariscos a la parrilla, con sabores frescos y auténticos del mar.

PAELLA

1660

Arroz español cocinado con camarones, mejillones, calamares y pescado fresco, sazonado con azafrán y especias mediterráneas.

LANGOSTA A LA PARRILLA

1690

Suculenta langosta fresca a la parrilla, realzada con mantequilla, ajo y un toque de limón.



STREET FOOD

HAMBURGUESA CON PAPAS FRITAS

555

Crujientes camarones al borneo abiertos en forma de mariposa, dorados y llenos de sabor.

PECHURINA FRITA DE POLLO

405

Tiernos langostinos a la plancha, sazonados al punto para resaltar su sabor natural.

CALAMARES FRITOS

575

Selección de calamares y camarones frescos ligeramente rebozados y fritos hasta quedar dorados y crujientes.

CLUB SANDWICH

465

Exquisita combinación de pescado y mariscos a la parrilla, con sabores frescos y auténticos del mar.



GUARNICIONES



PAPAS FRITAS

250

Crujientes papas doradas al punto, perfectas para acompañar cualquier plato.

PLATANO FRITO

250

Rodajas de plátano maduro fritas hasta quedar doradas, dulces y deliciosas.

PURE' DE PAPAS

250

Suave y cremoso puré de papas preparado con mantequilla y un toque de leche.

PAPAS SALTEADAS

250

Papas doradas y salteadas con hierbas aromáticas, crujientes por fuera y tiernas por dentro.

ENSALADA CESAR DE POLLO

630

Lechuga fresca, pollo a la parrilla, crutones crujientes y queso parmesano, acompañados de aderezo César.

POSTRES

PANNA COTTA

350

Postre italiano de textura suave y cremosa, elaborado a base de crema de leche, azúcar y gelatina.

Se sirve fría con topping de chocolate o sirope de fresa.



TIRAMISU'

350

Postre tradicional italiano con capas de bizcochos empapados en café, una suave crema de mascarpone y un delicado toque de cacao.



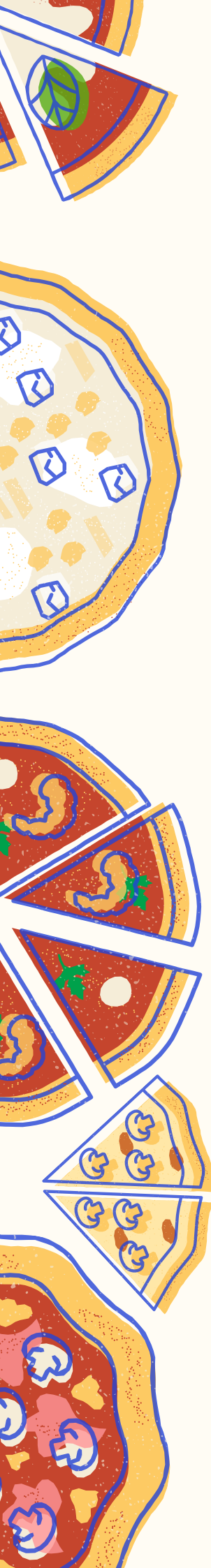
HELADO (UNA BOLA)

160

Vainilla, Fresa o Chocolate.
(Servido con chocolate caliente + RD 50).
(Servido con fruta fresca + RD 50).



Los precios del menu no incluyen los impuestos.
(18% de ITEBIS más 10% de propina)



PIZZA

	BABY	LARGE
MARGHERITA ----- Tomato, mozzarella, basil.	365	720
PROSCIUTTO ----- Tomato, mozzarella, ham	485	895
PROSCIUTTO E FUNGHI ----- Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms	535	960
DIAVOLA ----- Tomato, mozzarella and spicy salami	540	955
CAPRICCIOSA ----- Tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes and mushrooms	590	950
4 FORMAGGI ----- Tomato, mozzarella, gorgonzola, fontina and emmenthal	590	950
NAPOLI ----- Tomato, mozzarella, capers and anchovies	535	960
HAWAII ----- Tomato, mozzarella, cooked ham and pineapple	535	960
TONNO E CIPOLLA ----- Tomato, mozzarella, tuna and onion	485	900
FOCACCIA ----- Italian bread baked with olive oil and aromatic herbs.	350	-
VEGETARIANA ----- Tomato, mozzarella and mixed vegetables	535	960
BEACH SIDE ----- Mozzarella, raw ham, arugula, parmesan and cherry tomatoes	720	950
CALZONE ----- Stuffed pizza with cooked ham and melted cheese	535	-
COMPLETA ----- Tomato, mozzarella, cooked ham, salami, corn, vegetables or mixed and olives	720	950