VALENTINA
BRUNCH, LUNCH & FUN

ENTRADAS

Carpaccio de tomate y burrata $820
Fino carpaccio de tomates marinados en limón, aceite de oliva y sal gruesa. Decorado con delicadas hojas de rúcula, aceite de albahaca y alcaparras. Finalizado con una cremosa burrata.

Nori tacos $590
Tacos de alga nori en tempura, relleno de tuna marinada, arroz de sushi, aguacate, jalapeño fresco y cebolla crispy.

Arancini típico $520
Arancini de cremoso risotto de gandules, relleno de res mechada, trocitos de plátano al caldero y queso de hoja sobre una base de pimientos y tomate.

Croquetas lomo de res $620
Croquetas de lomo de res al curry desértico, con un suave gel de ponzu de tamarindo.

Ceviche cata $720
Pescado fresco marinado en leche de tigre con chinola, cilantro, limón, acompañado de tostones crujientes, maíz y jalapeño.

Tuna tartar $890
Trozos de atún en una marinada oriental, sobre cama de aguacate terminado con semillas de ajonjolí.

Taquitos de chicharrón $640
Tortillas de maíz rellenas de chicharrón crujiente, guacamole, pico de gallo y cilantro fresco.

Alfredo croquette
Croquetas de jamón york y crema de queso acompañado de sweet chili sauce.
$510

Crema de ahuyama especiada
Preparada con especias de la casa, terminada con pistacho y acompañada de pan de masa de madre.
$420

Fried calamari
Anillos de calamares en tempura acompañados de salsa pomodoro y salsa tártara de la casa.
$640

Mofonguitos de res de mechada
Rellenos de res mechada, guacamole, Topping de pimientos salteados y mayo cilantro.
$560

Tostadas de camarón tempura
Crujiente camarón, guacamole, cebollas encurtidas y spicy mayo sobre dos unidades de tostadas de maíz.
$760

Avocado hummus
Hummus de garbanzo al estilo vale con aguacate, paprika, aceite de oliva, acompañado de casabe tostado al ajo.
$490

Burrata vale
Fresca y cremosa burrata sobre cama de rúcula, trocitos de platano al caldero, nueces, crocante bacon y pesto fresco.
$860

Canasta de picaderas
Pastelito mix de quesos, croqueta de pollo, quippe de res y bolita de yuca.
$760

Dip de espinacas
Espinacas salteadas con tocineta y crema de queso parmesano. Servido con tortilla chips.
$660

18% DE ITBIS Y 10% PROPINA LEGAL NO INCLUIDOS

PASTAS Y ARROCES

Carbonara romana
Spaghetti tradicional a la romana, guanciale curado, yemas de huevo, pimienta y parmesano.
$690

Pappardelle de ragú de osobuco
Pappardelle con ragú de osobuco
En cocción lenta de 6 horas.
$820

Rigatoni spicy vodka
Rigatoni flameado con vodka, albahaca en
Salsa rosada cremosa picante y burrata fresca.
$810

Rissoto mocano
Risotto con longaniza, plátanos maduros, aguacate, cilantro y pomodoro.
$790

Pork belly risotto
Chicharrón glaseado en salsa de piña, sobre risotto de gandules frescos.
$860

Linguini camarones aioli
Linguine aioli, tomatitos cherry,camarones a la plancha con un toque de perejil.
$890

Arroz frito estilo vale (Pollo $690 / Camarones $890)

VALE'S CHOICE

Pork belly chilaquiles $780
Tortillas de maíz fritas rebozadas de trozos de chicharrón de cerdo, pico de gallo, Guacamole, crema agria, jalapeño y cilantro fresco. Bañado en salsa queso cheddar.

Mofongo la mar $920
Mofongo de plátanos, bañado en camarones al ajillo.

Salmón crocante oriental $1,800
Salmón en mantequilla de salvia , crocante con base de crust de mix de nueces acompañado de arroz estilo oriental.

Cotoletta toscana $780
Pechuga de pollo empanizada, gratinada con pomodoro y mozzarella acompañada de una fresca ensalada romana de rúcula y tomates cherry.

Steak gorgon $2,300
Flat meat 10 oz con crema de queso gorgonzola sobre mofongo de plátanos.

Moqueca brasileira $890
Cazuela de pescado blanco y camarones al coco con toque de aceite de palma.
Acompañado de arroz blanco.

Bandeja típica dominicana $820
Chicharrón crujiente y longaniza, acompañados de arroz blanco, habichuelas rojas, ensalada de repollo, aguacate y maduritos fritos.

AL GRILL

Flap meat 12 Oz $1,800 **Ribeye 16 oz** $2,900 **Churrasco 12 oz** $2,600 **Salmón 8 oz** $1,290

(Incluido, vegetales grill, papas fritas, tostones
Con queso parmesano, yuca mash, ensalada mixta)

18% DE ITBIS Y 10% PROPINA LEGAL NO INCLUIDOS

QUESADILLAS

Quesadilla de filete de res
Tortilla de trigo rellena de filete res prime, pimientos, cebollas, salsa chimichurri y queso cheddar.
$740

Quesadilla ranchera
Tortilla de trigo rellena de pollo al grill, tocineta, queso monterrey jack y cebollas caramelizadas.
$690

ENSALADAS

Steak salad
Mix de lechugas, tiras de Carne de res al grill, pimientos asados, Maíz, aceitunas negras y aderezo ranch.
$720

Wedge salad
Mix de lechuga, bacon troceado, nueces, trozos de pechuga al grill, cebollas y rábanos encurtidos, especial blue cheese dressing y tomates cherry.
$590

Ceaser salad
Lechuga romana, crutones crujientes, queso parmesano y aderezo tradicional césar.
$620

ROLLS

Mario roll
Rollo empanizado, pollo empanizado, cream cheese, plátano maduro y bacon.
$620

Samurai roll
Salmón ahumado, queso crema y cebollín, envuelto en alga nori, finalizado con tobiko, Coronado con finas rodajas de jalapeño y un toque de salsa teriyaki.
$760

Spicy tuna roll
Tuna, aguacate, spicy mayo y un topping de surimi marinado y puerro crispy.
$740

Crunchy shrimp roll
Tempura de camarón crujiente envueltos en arroz, alga nori, pepino europeo encurtido con un topping de tartar de salmón, rociado con salsa de sésamo.
$790

BURGERS

Valentina cheese burger
Pan brioche,8 oz angus beef, Cheddar cheese, lechuga y tomate.
$620

Super mario burger
Pan brioche,8 oz. Angus beef, Crema de hongos, queso mozzarella, lechuga y tomate.
$690

Crispy chicken burger
Pan brioche, pechuga pollo crispy, queso americano, crujiente bacon, lechuga, tomates, cebolla encurtida y pepinillo.
$690

Smash burger
Pan brioche, carne angus smash con abundante queso americano, cebolla y crujiente bacon.
$720

Joaco's burger $820
Hamburguesa en pan de carbón activado, 8 onzas de carne cubierta de queso pepper Jack, salsa ahumada de la casa, rúcula, mermelada de bacon y cebolla caramelizada.

18% DE ITBIS Y 10% PROPINA LEGAL NO INCLUIDOS

ADICIONALES

Vegetales grill $280

Papas fritas $220

Tostones $220

Yuca mash $320

Puré de papas $290

Ensalada de la chef $290

KID'S MENU

Penne alfredo $420

Espagetti pomodoro $420

Chicken tenders $490
Tiras de pechuga de pollo con
Papitas fritas y salsa rosada.

Cheeseburger $520
Pan de la casa, 4 oz de carne de res,
Queso americano y papas fritas.

18% DE ITBIS Y 10% PROPINA LEGAL NO INCLUIDOS