

ENTRADAS/APPETIZERS

Rollitos de Berenjena y Serrano

Lascas de berenjena grilladas con aceite de oliva, queso Mozzarella, jamón Serrano y plátanos maduros en salsa fresca de tomates y albahaca

Eggplant and Serrano Rolls

Grilled eggplant slices with olive oil, Mozzarella cheese, Serrano ham and sweet plantain in fresh tomato and basil sauce

RD \$475.00

Picadera Especial

Combinación para compartir de bastones de Mozzarella Sticks, Croquetas de Pollo, Dedos de pescado empanizados y Papas fritas tipo waffle, acompañados por nuestras salsas Tártara y Pomodoro.

Special Appetizer

Mozarella Sticks, chicken croquettes, breaded fish fingers and waffle fries, combined with our Tartar and Pomodoro sauces.

RD \$645.00

Chorizo al Vino

Exquisita combinación de chorizo español importado y vino tinto servido con pan al ajillo.

Special Sausage in Red Wine Sauce

imported spanish chorizo in red wine, served with garlic bread..

RD \$495.00

Bandeja de Charcutería Importada

Conformada por una selección de productos importados como jamón Serrano, queso Manchego, salami Genoa y aceitunas rellenas.

Para acompañar, dos copas de vino tinto

Imported Charcuterie Tray

Made up of a selection of imported products such as Serrano ham, Manchego cheese, Genoa salami and stuffed olives. With two glasses of red wine to accompany.

RD \$995.00

SOPAS Y CREMAS / SOUPS AND CREAMS

Sopa de Cebolla

Sutil caldo de cebolla y una capa de pan, gratinado con queso Gruyere

Onion Soup

Subtle onion broth and a layer of bread, gratinated with Gruyere cheese

RD \$295.00

Crema de Auyama

Ligera crema de auyama, servida con croutons especiados y un toque de bechamel

Cream of squash

Light pumpkin cream, served with spicy croutons and a touch of bechamel.

RD \$295.00

Gazpacho de Tomate

Tradicional Gazpacho Andaluz de tomates frescos, servido con croutones de pan

Tomato Gazpacho

Traditional Andalusian Gazpacho of fresh tomatoes, served with croutons.

RD \$395.00

El Valle

RESTAURANT

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Cesar

Clásica ensalada de lechuga romana, lascas de parmesano y crujientes piezas de pan con especias, bañada en dressing Cesar

Caesar salad

Classic salad of romaine lettuce, parmesan flakes and crispy pieces of bread with spices, bathed in Cesar dressing.

RD \$395.00

Pollo / Chicken Cesar **RD \$495.00**

Camarones / Shrimp Cesar **RD \$525.00**

Ensalada Caprese

Ruedas de queso Mozzarella fresco y tomates en una salsa de Pesto de albahaca

Caprese Salad

Fresh Mozzarella cheese wheels and tomatoes in a basil Pesto sauce.

RD \$295.00

Ensalada de Churrasco

Jugosas tiras de Churrasco importado servido sobre una cama de lechuga romana y

Parmesano en dressing de balsámico y miel

Churrasco Salad

Juicy strips of imported Churrasco served on a bed of romaine lettuce and Parmesan in balsamic and honey dressing

RD \$895.00

Ensalada tibia de Camarones y Rúcula

Una base de lechuga romana y rúcula acompañada de camarones Black Tiger salteados, nueces garrapiñadas, tocineta y queso parmesano en dressing de balsámico y mostaza dijon

Warm Shrimp and Arugula Salad

A base of romaine lettuce and arugula accompanied by sautéed Black Tiger shrimps, walnuts, bacon and Parmesan cheese in Balsamic dressing and Dijon mustard.

RD \$895.00

CROSTINIS

Bruschetta de Salmón ahumado y queso de Cabra

Exquisito crostini de pan coronado con lascas de salmón ahumado y crema de queso de Cabra, salpicado con semillas de sésamo tostadas

Smoked Salmon Bruschetta and goat cheese

Exquisite crostini bread topped with thin slices of smoked salmon and cream of goat cheese, sprinkled with toasted sesame seeds.

RD \$425.00

Tapenade de aceitunas y anchoas

Sutil paté de aceitunas, filete de anchoas y aceite de oliva servido sobre crocantes crostinis de pan

Olive and anchovy tapenade

Subtle olive pate, anchovy fillets and olive oil served on crunchy bread crostinis.

RD \$225.00

Todos los precios son en pesos dominicanos y están sujetos al 18% de ITBIS, más el 10% de servicio legal.

All prices are in Dominican pesos and are subject to 18% of ITBIS, plus 10% of legal service.

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

Filete de Mero en Salsa de Mostaza y Miel

8 onzas de filete de mero a la plancha en una salsa de mostaza y miel, servido con un Napoleón de vegetales al grill

Grouper Fillet in Mustard and Honey Sauce

8 ounces of grilled grouper fillet in a mustard and honey sauce, served with grilled vegetable Napoleon.

RD \$875.00

Filete de Salmón en Emulsión de Mantequilla y Puerro

10 onzas de filete de salmón a la parrilla, bañada en una ligera emulsión de mantequilla y puerro, combinado con tallarines al pesto y tomates cherry

Salmon Fillet in Butter and Leek Emulsion

10 ounces of grilled Salmon fillet, bathed in a light emulsion of butter and leek, combined with Pesto noodles and Cherry tomatoes.

RD \$995.00

Cazuela de Mariscos

Mezcla de mariscos de la costa como camarones, pulpo, calamares y mejillones en una base de salsa de tomate natural.

Seafood casserole

Mix of seafood from the coast such as shrimp, octopus, squid and mussels in a base of fresh tomato sauce.

RD \$730.00

Chillo entero frito

Chillo de nuestras costas del país en una crujiente costra frita, servido con patacones de plátanos.

Whole fried red snapper

Red snapper from the coasts of our country in a crunchy fried crust, served with a fried plantain sandwich known as patacon.

RD \$65.00 la onza / the ounces

DE LA PARILLA / FROM THE GRILL

Filete de Cerdo

8 Onzas de filete de cerdo bañado por una salsa agridulce de ciruelas y piña. Acompañado con Vegetales salteados.

Pork fillet

8 ounces of pork fillet bathed in a sweet and sour sauce of plums and pineapple. Accompanied with a creamy cassava puree gratin.

RD \$695.00

Pechuga de Pollo

Jugosa pechuga de pollo a la plancha servida con puré de papas saborizado con aceite de oliva y puerro.

Chicken Breast

Juicy grilled chicken breast served with mashed potatoes flavored with olive oil and leek

RD \$495.00

Costillitas de Cerdo al BBQ

Rack de 8 onzas de costillas de cerdo, recubiertas por una deliciosa salsa BBQ de la casa, acompañado de nuestras crujientes papas fritas tipo waffle

BBQ Pork Ribs

8 oz rack of pork ribs, covered with a delicious BBQ sauce from the house, accompanied by our crispy waffle fries.

RD \$550.00

Churrasco

12 Onzas de Churrasco importado, terminado con una chimichurri de perejil. Para acompañar el sabor inconfundible de un salteado de vegetales infusionados con jengibre.

Churrasco

12 Ounces of imported steak, finished with a chimichurri of parsley to accompany the unmistakable flavor of a sautéed vegetable infused with ginger.

RD \$2,195.00

Sirloin Importado

8 Onzas de sirloin a la parrilla perfumado por una salsa de pimienta verde, servido con un napoleón de berenjenas, zucchini y tomates al grill

Imported Sirloin

8 ounces of grilled sirloin scented by a green pepper sauce, served with a napoleon of eggplant, zucchini and grilled tomatoes.

RD \$1,495.00

Filete de Res Angus

8 Onzas de tierno filete de Res importado a la parrilla o a la plancha, con nuestra exquisita salsa Roquefort y salteado de papas y vainitas con ajo rostizado

Angus Beef Filet

8 ounces of tender imported beef steak, grilled, with our exquisite Roquefort sauce and sautéed potatoes and beans with roasted garlic.

RD \$1,695.00

RINCÓN DOMINICANO / DOMINICAN SPECIALTIES

Chivo Liniero

Guisado típico de la zona noroeste de nuestro país. Tiernos corte de carne de chivo sazonado con el orégano y si es de su preferencia con ajíes picantes habaneros.

Spicy Goat Meat Stew

Typical stew from the north-western area of our country. Tender cut of goat meat seasoned with the oregano and, if it is of your preference, with habanero hot peppers.

RD \$895.00

Asopao

Viscoso caldo a base de arroz servido con papas, zanahorias y pollo o camarones.

Thick Rice Soup

Viscous broth made with rice served with potatoes, carrots and chicken or shrimp.

Pollo / Chicken **RD \$495.00**

Camarones / Shrimp **RD \$895.00**

Sancocho

El tesoro de la cocina dominicana, caldo a base de víveres y verduras servido con carne de pollo, cerdo y res.

Sancocho

The treasure of Dominican cuisine, broth based on provisions of plantain, potato, cassava and vegetables served with chicken, pork and beef.

RD \$495.00

Majarete

Suculento manjar de nuestro país a base de maíz tierno rallado y canela

Majarete (Corn Pudding)

Succulent delicacy of our country based of grated sweet corn and cinnamon.

RD \$295.00

Todos los precios son en pesos dominicanos y están sujetos al 18% de ITBIS, más el 10% de servicio legal.

All prices are in Dominican pesos and are subject to 18% of ITBIS, plus 10% of legal service.

WRAPS & SANDWICHES / WRAPS & SANDWICHES

Wrap Vegetariano

La combinación perfecta de berenjenas, pimientos, tomates y cebolla blanca con un derretido de Mozzarella, envuelto en tortilla de maíz

Vegetarian Wrap

The perfect combination of aubergines, peppers, tomatoes and white onions with a melted Mozzarella, wrapped in a corn tortilla.

RD \$335.00

Sándwich Cubano

Original Sándwich cubano con láminas de cerdo al horno, lonjas de jamón, queso Danés y lascas de pepinillo. Servido en un crujiente y fresco pan francés. Para acompañarlo, nuestras papas fritas tipo Waffle.

Cuban Sandwich

Original Cuban sandwich with baked pork slices, ham slices, Danish cheese and pickle slices Served in a crispy and fresh French bread. To accompany it, our Waffle fries.

RD \$395.00

Club Sándwich

Cuatro piezas de pan rebosadas de una combinación perfecta, puede elegir entre un relleno de pasta de pollo y vegetales con tocineta o un derretido de jamón, queso y vegetales

Club Sandwich

Four pieces of bread overflowing with a perfect combination, you can choose between a filling of chicken pasta and vegetables with bacon or a melted ham, cheese and vegetables.

Pollo / Chicken **RD \$395.00**

Jamón y Queso / Ham and Cheese **RD \$295.00**

Wrap Steak

Finas tiras de filete de res Angus, pimientos asados, lechuga romana, tomates y un dressing de queso

Wrap Steak

Thin strips of Angus beef fillet, roasted peppers, romaine lettuce, tomatoes and a cheese dressing

RD \$530.00

Philly Cheese

El clásico y preferido Philly cheese de filete de res importado, queso Provolone y queso Cheddar, acompañado por cebollas caramelizadas sobre pan baguette

Philly Cheese Steak Sandwich

The classic and favorite Philly cheese of imported beef steak, Provolone cheese and Cheddar cheese, accompanied by caramelized onions on baguette bread.

RD \$695.00

Sándwich de Pechuga de pollo al grill

Sándwich de pechuga de pollo al grill con crujientes tiras de tocineta, pimientos asados, lechuga gourmet y tomates.

Puede acompañarla con uno de nuestros topping; Mostaza y Miel, Remoulade o Blue Cheese.

Para Acompañar:

Tostones /Vegetales al Gril/ Arroz Blanco / Papas Salteadas
Puré de Papas / Aros de Cebolla / Papas Fritas tipo Waffle

Grilled Chicken Breast Sandwich

Grilled chicken breast sandwich with crispy strips of bacon, roasted peppers, gourmet lettuce and tomatoes.

You can accompany it with one of our toppings: Mustard and Honey, Remoulade or Blue Cheese.

To accompany:

Tostones / Grilled Vegetables / White Rice / Sautéed Potatoes
Mashed Potatoes / Onion Hoops / Waffle Fries

RD \$395.00

HAMBURGUESAS / HAMBURGER

Hamburguesa Hodelpa

Nuestra hamburguesa especial con carne importada Angus, cebollas caramelizadas, lechuga rizada y tomates. Servida con nuestras papas fritas tipo waffer.

Acompaña tu hamburguesa con uno de nuestros topping; Mostaza y miel, remoulade o blue cheese.

Hodelpa Hamburger

Our special Hodelpa hamburger made with Angus beef, caramelized onions, lettuce and tomato. Served with our french fried potato waffles, dressed with honey mustard, blue cheese.

RD\$595.00

Cheeseburger

Acompaña tu hamburguesa Hodelpa con uno de los quesos de tu preferencia. American Cheese o Mozzarella

Hodelpa Cheeseburger

Accompany your Hodelpa burger with one of the cheeses of your choice. American Cheese or Mozzarella.

RD 525.00

PARA ACOMPAÑAR / OPTIONAL SIDES

Arroz Blanco
White rice
RD\$145.00

Puré de Papas
Mashed Potatoes
RD\$145.00

Papas Salteadas
Sautéed Potatoes
RD\$145.00

Aros de Cebolla
Onion rings
RD\$145.00

Tostones
Fried Platain
RD\$145.00

Couscous de Vegetales y
Pasas
Vegetable and Raisin
Couscous **RD\$145.00**

Papas Fritas tipo Waffle
Waffle Fries
RD\$145.00

Vegetales al Grill
Grilled Vegetables
RD\$145.00

Yuca frita
Fried yucca
RD\$145.00

Yuca mash
Yuca mash
RD\$145.00

Todos los precios son en pesos dominicanos y están sujetos al 18% de ITBIS, más el 10% de servicio legal.

All prices are in Dominican pesos and are subject to 18% of ITBIS, plus 10% of legal service.

PASTAS / PASTA

Raviolotti relleno de ricotta y espinacas

Relleno de Ricotta y espinacas en salsa de hongos y salvia

Raviolotti

Ricotta and spinach filling in mushroom and sage sauce

RD \$495.00

Linguini alla Puttanesca

En salsa fresca de tomates, olivas negras, guindilla y filetes de anchoas espolvoreado con perejil.

Linguini alla Puttanesca

In fresh tomato sauce, black olives, chili pepper and anchovy fillets sprinkled with parsley.

RD \$495.00

Fetuccini a la Gorgonzola y Portobello

En una cremosa salsa blanca de queso Gorgonzola y hongos Portobello.

Fetuccini a la Gorgonzola and Portobello

In a creamy white sauce of Gorgonzola cheese and Portobello mushrooms.

RD \$495.00

Pennes Carbonara

Pasta corta en una salsa blanca cremosa acompañada de tocineta, ajíes, queso Parmesano y huevo.

Pennes Carbonara

Short pasta in a creamy white sauce accompanied by bacon, chili peppers, Parmesan cheese and egg.

RD \$495.00

ARROCES / RICE

Risotto Parmesano y Serrano

Cremoso risotto a base de parmesano y tiras de jamón serrano

Parmesan and Serrano Risotto

Creamy risotto based on parmesan and serrano ham strips

RD \$595.00

Risotto Fruti Di Mare

Tradicional plato italiano a base de arroz tipo arbóreo y una selección de los más frescos mariscos de nuestras costas

Risotto Fruti Di Mare

Traditional Italian dish based on arboreal rice and a selection of the freshest seafood from our coasts

RD \$995.00

Parmigiana di Melanzane

Lascas de berenjena al grill rellena entre capas de los ingredientes de su elección y gratinada con una mezcla

Parmigiana di Melanzane

Grilled aubergine slices stuffed between layers of the ingredients of your choice and au gratin with a mixture

Res / Beef **RD \$445.00**

Jamón Serrano / Serrano ham **RD \$475.00**

Camarones / Shrimp **RD \$495.00**

Vegetales / Hongo portobello

vegetables / Portobello mushroom **RD \$445.00**

JUGOS/ JUICES

Jugos de fruta naturales

Natural fruit juices

RD \$140.00

POSTRES/ DESSERTS

Flan de Coco

Exquisita combinación de la receta tradicional del flan con un toque de leche de coco.

Coconut flan

Exquisite combination of the traditional flan recipe with a touch of coconut milk.

RD \$295.00

Tres Leches

Bizcocho esponjoso humedecido con crema pastelera y cubierto con crema Chantilly.

Tres Leches

Sponge cake moistened with custard and topped with Chantilly cream

RD \$295.00

Cheesecake de Fresa

Nuestro delicioso pastel de queso de la casa servido con una natural mermelada y lascas de fresa.

Strawberry cheesecake

Our delicious house cheese cake served with a natural jam and strawberry slices.

RD \$295.00

Cheesecake de Oreo

Cremoso cheesecake de la casa con crujientes trocitos de galletas oreo.

Oreo Cheesecake

Creamy house cheesecake with crispy oreo cookie cutlets

RD \$295.00

Brownie Sundae

Brownie servido tibio, bañado en sirope de chocolate, caramelo y nueces, acompañado de una bola de helado.

Brownie Sundae

Brownie served warm, bathed in chocolate syrup, caramel and nuts, accompanied by an ice cream ball

RD \$295.00

Pecan Pie

Tarta de pecanas en una base de masa quebrada, servido con una bola de helado y caramelo.

Pecan Pie

Pecan pie on a broken dough base, served with a scoop of ice cream and caramel

RD \$295.00

Tiramisú

Nuestra deliciosa masa de vainilla, humedecida con café y rellena de queso, revestida con crema Chantilly y espolvoreada con chocolate.

Tiramisu

Our delicious vanilla dough, moistened with coffee and stuffed with cheese, coated with Chantilly cream and sprinkled with chocolate

RD \$295.00

Helados Häagen Dazs / Häagen Dazs Ice Cream

Chocolate Negro/ Black Chocolate

Vainilla / Vanilla

Sorbete de Frambuesa/ Raspberry Sorbet

RD \$295.00

Todos los precios son en pesos dominicanos y están sujetos al 18% de ITBIS, más el 10% de servicio legal.

All prices are in Dominican pesos and are subject to 18% of ITBIS, plus 10% of legal service.