



Ajualä: "Dios Quiera"



# A J U A L Ä

Es un espacio dedicado a enaltecer la diversidad de los ingredientes de esta tierra a través de su uso con creatividad y respeto.

Valorando el origen de los productos y sus procesos de producción, y poniendo en alto la labor de los productores que día a día dejan el alma en las siembras, en los cultivos y en su trabajo para que podamos tener lo mejor de lo mejor en nuestra mesa.

Mirando con orgullo la diversidad que nos envuelve en esta isla bendecida, me siento feliz de poder compartir con ustedes un poco de la ilusión y creatividad me ha brindado este país a lo largo de los años.

- Saverio Stassi



## LOS IMPERDIBLES

### EL PAN

\$300

Uno de los primeros alimentos procesados de la historia en la humanidad. Un alimento valorado por tradición que ocupa un lugar especial en las partidas de Ajualä.

El arte de la fermentación y la harina, llega a nosotros de la mano de los artesanos panaderos del laboratorio de Típico Bonaó y Panadería Rivera, a quienes agradecemos a diario.

### EL CASABE

\$300

Con la yuca como su ingrediente principal, fue producido de manera originaria por los nativos de América. Crujiente, delgado, circular y hecho de harina de yuca. Asado en un burén.

Su producción y consumo se remonta a tiempos pre hispánicos.

Nosotros hacemos honor a su esencia al servirlo tostado y a punto, con aroma de ajo y olio.

### LO ACOMPAÑAMOS CON:

\$215

- Rueda de queso de campo llanero con aceite de semillas de aguacate y mezcla de Zaata'r.

### OBSESIÓN POR LA CHARCUTERIA

\$995

Es el resultado del descubrimiento de nuestro chef a su paso por el fascinante mundo de la charcutería. Ha fundado su propia línea Saverio's elaborados de manera artesanal con especias del mundo.

Nuestro plato viene compuesto por embutidos locales, propios y particulares de la Ciudad de San Danielle. Porque no lo olvidamos y lo llevamos en la sangre.

Una combinación de cortes de charcutería fría, con embutidos calientes salidos de la parrilla.

Este plato es servido con tomates secos al sol hechos por nosotros mismos.

## HEMOS DISEÑADO UNA EXPERIENCIA PARA TI

ELIGE A TU GUSTO DE NUESTRO MENÚ

ENTRADA + INTERMEDIO + PLATO FUERTE + POSTRE.

RD\$2,500 + IMPUESTOS P/P



## ENTRADAS CRUDAS, FRÍAS & QUE QUEMAN

---

\$595

### **Won Ton asiático o tortelloni italiano al vapor y explosivo**

Rellenos de cordero lechal de la crianza de Don Fernando, con una salsa tibia hecha al wok con lardo inspirada en el famoso clásico del Mongolian beef.

### **Ceviche de barrio con H2OKT de cultivo en rocío de nieve de Chile**

Tradicional preparación de ceviche hecha con aguacate en vez de pescado. Bañado en crema de ajíes, servido con canchas.

### **Catívas de queso y Chorizo de Conejo nuestro al vino**

Preparadas con la masa de Doña Mercedes de La Cuaba, y con un salteado de chorizos al vino de Neiba, y queso criollo de hoja.

### **Cigarros de nuestro pájaro loco: La güinea**

Masa crujiente, rellena de estofado criollo de güinea salvaje acompañada de salsa de miel de campo, mostaza y nísperos.

### **Pinchos, Satay, Yakitori. Todos asados en brasas con diferentes influencias**

Hechos con las pechugas de las codornices de Doña Paulina, en una salsa de cacahuates de Baní y encurtidos de ajíes.

### **Tiradito de temporada**

Pescado blanco fresco del día servido con polvo kimchi.

## INTERMEDIOS

---

\$695

### **Casarecce de Djon Djon y tartufo**

Cocidos en jugo de Djon Djon al alio olio y mantequilla de trufa en mesa.

### **Spaghetti Guitarra de pulpo**

Salteados en un jugo de tomate, aromatizados al vino dulce y lascas de pulpo y tomatillo fresco.

### **Fettuccini de Aragosta**

Con trozos de Langosta del Mar Caribe. Con Salsa cremosa de Ron Reserva.

### **Raviolínis de Ternera al blanco rosso**

Pequeños y muchos. Rellenos de estofado de ternera local, cebolla y vino blanco de Oca Bay, en una salsa amatriciana a la crema y amatriciana al tomate.

## PLATOS FUERTES

---

\$1,150

### **Cabrito chivito al orégano en camisa de banano**

Macerado en orégano fresco de patio, cocinado en pachamanca durante largas horas con naranja agria, bañado a la salida de un chimichurri de vegetales chamuscados, acompañado de tayota a la crema gratinada por que sabe a gloria.

### **Trozo de Bacalao en costra de nuez de Macadamia La Loma**

Simplemente horneado sobre un escabeche de pimientos y ajíes de agua, con vinagre de plátano macho y papas morro en aceite de oliva.

### **Cuadril de Asado de Toro Negro y en Pachamanca**

Glaseado en su propio jugo perfumado al djon djon, salsa de panela y cerveza negra, servido con pure de yuca y bok choy al wok

### **Tepuy de Filete de Brangus en Velo y Bosque**

Cocido a la brasa y a punto, para luego cubrirlo de lardo. Servido con Bok Choy al Wok con crema de berenjenas asadas.

### **Oficio de Asado**

Asado de tira cortado muy finamente y arrebatado en brasas con palmito troceado y papines en un aceite aromatizado de magia de orégano línea.

### **Chillo mariposa planchado**

Con zanahorias al pastor, crema de aguachile, aioli de pescado y dientes de ajo negro.

### **Entrecote local añejada Brangus**

Servido con papines y yuquitas en salsa bearnesa.

## POSTRES

---

\$495

### **Bizcocho de chocolate negro en camisa**

Bizcocho húmedo de chocolate bañado en una crema inglesa, con helado de chocolate y caramelo de chocolate.

### **Caliente y frío de coco**

Lumpias de coco tierno de un Húngaro que vive en Baní. Servido con helado de coco artesanal en llamas de Ron Macorix.

### **Milhojas de Guayaba**

Hojaldre crujiente, mermelada de guayaba casera, crema de queso con vainilla de Hato Mayor, y helado de caramelo salado hecho en casa.