

entradas
STARTERS
ENSALADAS
SALADS
wraps
meats
carnes
FISH

Zen

restaurante & lounge

QUESADILLAS
SUSHI
PESCADO
MARISCOS
SEAFOOD
SANDWICHES
CREPS
ANTOJOS

entradas

STARTERS

SUSHI

PESCADO

MARISCOS

carnes

FISH

ENSALADAS

WRAPS

SANDWICHES

CREPS

SALADS

SEAFOOD

quesadillas

DE LA CASA

Opciones de Tortillas:

Blanca, Integral o al Pesto

Tortilla options: White, Whole Wheat or Pesto style

- RD\$ 280** Involtini de Mozzarella y Berenjenas / *Mozzarella and Eggplant Involtino*
- RD\$ 420** Spicy Tuna Tartar / *Spicy Tartare Tuna*
- RD\$ 480** Camarón Tartar / *Shrimp Tartare*
- RD\$ 420** Tuna Tataky / *Tuna Tataki*
- RD\$ 280** Hummus de Garbanzos con Pita Chips
Chickpea and Corn Hummus dip with Pita Chips
- RD\$ 380** Ceviche Mediterráneo (Pescado y Pulpo)
Mediterranean Ceviche (Raw fish and Octopus)
- RD\$ 480** Camarones agridulces / *Sweet and Sour Shrimp*
- RD\$ 260** Croquetas de Chorizo y Queso Mozzarella / *Chorizo and Mozzarella Cheese Croquettes*
- RD\$ 260** Croquetas de Espinacas / *Spinach Croquettes*
- RD\$ 180** Croquetas de Pollo / *Chicken Croquettes*
- RD\$ 360** Bastones de Pollo con salsa Curry, Pimientos y Cilantro
Curry Chicken Fingers with Cilantro and Pepper
- RD\$ 420** Carpaccio de Salmón Ahumado y Alcaparras / *Smoked Salmon and Caper Carpaccio*
- RD\$ 420** Carpaccio de Atún Rojo con Rúcula y Aderezo Sésamo
Red Tuna and Rucola Carpaccio with Sesame
- RD\$ 380** Carpaccio de Res con Lechuga Morada y Setas Asiáticas
Beef Carpaccio with Wet Lettuce and Asian Mushrooms
- RD\$ 280** Duo de Mini Hamburguesas (Res y Pollo) / *Mini Burger Duo (Beef & Chicken)*
- RD\$ 280** Mofonguitos de Res Mechada / *Shredded Beef Mofonguitos*
- RD\$ 280** Lonjas de Cerdo Asadas con salsa Szechwan / *Roasted Pork Slices in Szechuan Sauce*
- RD\$ 240** Crema del Día *Cream of the Day*
- RD\$ 360** Tortillas Chips rebozadas de Cerdo Agridulce y Queso fundido
Tortillas Chips Rolled in Batter of Sweet and Sour Pork and Melted Cheese

- RD\$ 340** Pollo Carbonara / *Carbonara Chicken*
- RD\$ 380** Camarones / *Shrimp*
- RD\$ 420** Filete Res y Hongos Portobello
Beef Steak and Portobello Mushrooms
- RD\$ 340** Espinacas y Ricotta / *Spinach and Ricotta*



- RD\$ 320** Pollo, Tocineta y queso Provolone / *Chicken, Bacon and Provolone Cheese*
- RD\$ 280** Vegetales al Grill / *Grilled Vegetables*
Con salsa pesto y Mozzarella / *With Pesto Sauce and Mozzarella*
- RD\$ 320** Ranchera / *Ranchera Style*
Pollo, limón y comino con tocineta, queso Mozzarella y cebolla caramelizada
Lemon Chicken, Cumin with Bacon, Mozzarella Cheese and Caramelized Onion
- RD\$ 420** Churrasco / *Churrasco*
Pimiento asado, tomate, salsa Chimichurri y queso Provolone
Roasted Peppers, Tomato, Chimichurri sauce and Provolone Cheese
- RD\$ 420** Marinera / *Marinera*
Salmón, ricotta, tomates, grillada verdura y reducción de aceite balsámico
Salmon, Ricotta Cheese, Tomatoes, grilled vegetables and Balsamic Oil

salads

ENSALADAS

Wraps

Blancos o
Integrales
White or
Whole Wheat

RD\$ 380 4 Estaciones / 4 Seasons

Mezcla de lechugas rizada y romana, jamón de pavo en cubos, queso suizo, aguacate y tiras de pollo a la plancha. Aderezo Honey Mustard

Mixture of Curly and Roman Lettuce, Cubbed Turkey Ham, Swiss Cheese, Avocado, Grilled Chicken Strips and Honey Mustard Seasoning

RD\$ 420 Churrasco estilo Ranchero / Ranchero Style Grilled Steak

Mezcla de lechugas rizada y romana, con tiras de churrasco al grill, aguacates, pico de gallo, crema agria y cilantro. Aderezo Ranchero.

Mixture of Curly and Roman Lettuce, Strips of Grilled Churrasco, Avocado, Fresh Salad, Sour Cream and Cilantro, Ranchero Seasoning.

RD\$ 360 César Estilo Japonés / Japanese Style César Salad

Lechuga romana, crutones de Wonton, semillas de cajuil, pechuga Teriyaky ... con aderezo Cesar Especial.

Romana Lettuce, Wonton Croutones, Cashews, Teriyaki Chicken breast with Special Cesar Seasoning.

RD\$ 420 César con Camarones / Shrimp César

Ensalada Cesar tradicional con camarones Jumbo hechos a la plancha.

Traditional Cesar Salad with Grilled Jumbo Shrimp.

RD\$ 440 Rúcula con Tuna y Aceite Sesamo / Tuna and Sesamo Oil Rucola.

Filete de tuna sellado a la plancha sobre una cama de rúcula aderezada con aceite sésamo y ajonjolí blanco.

Seared Tuna Filet on a bed of rucola seasoned with Sesame Oil and white Sesame.

RD\$ 390 Zen / Zen

Fresca lechuga morada y romana, tomates cherry, cebolla roja, maíz, jamón cocido, huevo duro con aderezo de Blue Cheese.

Fresh Red Leaf and Romana Lettuce, Cherry Tomatoes, Red Onions, Corn, Ham, Hard-boiled Egg with Blue Cheese Seasoning

"Nadie puede ser sensato con el estómago vacío"

"No one can be wise with an empty stomach"

George Elliot

Escritora inglesa / English writer



Ensalada Zen
Zen Salad

rincón asiático asian corner

SEAFOOD
SANDWICHES

salads
quesadillas

STARTERS

SUSHI

PESCADO

MARISCOS

carnes

FISH

quesadillas

DE LA CASA

SEAFOOD

SANDWICHES

CREPS

Estos precios no incluyen el 18% de ITBS ni el 10% de propina legal / 18% sales tax and 10% service charge are not included in price

variedades salteadas en wok / wok sauteed varieties

RD\$ 280 Chow Fan (Pollo, Res, Cerdo o Mixto)
Chow Fan (Chicken, Beef, Pork, Mixed)

RD\$ 320 Lo Mein (Pollo, Res, Cerdo o Mixto)
Lo Mein (Chicken, Beef, Pork, Mixed)

RD\$ 340 Chop Suey (Pollo, Res, Cerdo o Mixto)
Chop Suey (Chicken, Beef, Pork, Mixed)

"No hay amor
más sincero...
*"There is no love
more sincere...*

rollos / rolls

RD\$ 320 Típico: Res Mechada, Plátano Maduro y Aguacate
Typical: Shredded beef, Ripe Plantain and Avocado

RD\$ 360 Camaron special: Camarón Tempura, Cream Cheese, Puerro
Special Shrimp: Tempura Shrimp, Cream Cheese, Leek

RD\$ 340 Dominicano: Pollo Empanizado, Cream Cheese, Plátano Maduro y Aguacate
Dominican: Breaded Chicken, Cream Cheese, Ripe Plantain and Avocado

RD\$ 380 Tuna: Tuna, Aguacate y Salsa de Miel / Tuna: Tuna, Avocado, and Honey Sauce)

RD\$ 320 Bacon: Tocineta, Cream Cheese, Plátano Maduro y Salsa de Miel
Bacon: Bacon, Cream Cheese, Ripe Plantain and Honey Sauce

RD\$ 340 Valentina: Pollo salteado, Plátano Maduro, Aguacate y Salsa de Miel
Valentina: Sauteed Chicken, Ripe Plantain, Avocado and Honey Sauce

carnes / meats

RD\$ 320 Pollo agridulce / Sweet and Sour Chicken

RD\$ 320 Pollo teriyaki / Teriyaki Chicken

RD\$ 340 Pollo sesame / Sesame Chicken

RD\$ 380 Res con ajies y cebollas / Pepper and Onion Beef

RD\$ 390 Res szechwan / Szechwan Beef

RD\$ 340 Cerdo agridulce / Sweet and Sour Pork

...que el amor
a la comida"
*...than the
love of food"*

George Bernard Shaw
Escritor irlandés / Irish writer

pescados y mariscos / fish and seafood

RD\$ 420 Filete de pescado con jengibre, puerro y cebolla / Fish in Ginger, Leek and Onion

RD\$ 540 Camarones salteados con puerro y jengibre / Sauteed Shrimo in Leek and Ginger

RD\$ 540 Camarones rebozados en tempura / Tempura Batter Rolled Shrimp

RD\$ 480 Calamares fritos szechwan / Fried Szechwan Style Squid

egg rolls

RD\$ 110 Vegetales / Vegetables

RD\$ 140 Pollo / Chicken

RD\$ 180 Camarones / Shrimp

Pollo Teriyaki
Teriyaki Chicken





arroses y pastas

rice & pasta

salads

side dish

SANDWICHES

mariscos

carnes

PESCADOS

guarnición

STARTERS

quesadillas

FISH

wraps

ensaladas

ANTOJOS

DIPP

“No existe modernidad sin una buena tradición”

“There is no modernity without good tradition”

Anónimo / Anonymus

RD\$ 650 Penne Zen (Salsa Aurora con Vodka, Camarones, Portobello y Rucola) /

(Shrimp with Aurora sauce, vodka, Portobello and arugula)

RD\$ 450 Ravioli de Ricotta y Espinacas con salsa de 4 quesos y Aceite de Trufa /

Spinach and Ricotta Raviolis with 4 Cheeses Sauce and Truffle Oil

RD\$ 450 Trio de Gnocchi (Aurora, Pomodoro y 4 Quesos) / Gnocchi trio (Aurora, Pomodoro and 4 cheeses)

RD\$ 700 Risotto al Vino tinto con Filete de res / Wine risotto with beef filet

RD\$ 560 Risotto Ossobuco / Ossobuco Risotto

RD\$ 680 Risotto Porcini, Azafran y Chorizo / Porcini Mushroom Risotto, with Saffron and Sausage

RD\$ 640 Risotto al Curry con Filete de Dorado / Curry Risotto with Grilled fish

RD\$ 1,600 Paella Mixta (Pollo, Cerdo, Chorizo, Calamares y Camarones) /

Mixed Paella (Chicken, Pork, Chorizo, Squid and Shrimp)

RD\$ 540 Flat Meat Angus a la Naranja y Romero

Flat Meat Orange Style Angus and Rosemary

RD\$ 720 Churrasco 10 Oz a la plancha / 10 Oz Grilled Churrasco

RD\$ 690 Lasana de Churrasco (Torre de Churrasco al Grill, Mozzarella, Salsa Pomodoro y Albahaca)

BBQ Steak Lasagna (Tower of Grilled Churrasco, Mozzarella, Tomato Sauce and Basil)

RD\$ 640 Filete de Res Mignon con Salsa Gorgonzola y Tomates Cherry

Beef Tenderloin in Mignon Sauce with Gornzola Cheese Sauce

RD\$ 390 Pincho Mixto (Salchichas, Pollo y Res) / Mixed kabob (Sausage, Chicken and Beef)

RD\$ 480 Rollo de Filete de Res relleno de Berengenas, Queso Manchego y Pimientos

Beef Steak Roll stuffed with Eggplant, Manchego Cheese and Peppers

RD\$ 520 Rollo de Filete de Res relleno de Camarones, Queso Crema acompañado de una salsa al Coco

Rolled Beef Steak stuffed with Shrimp and Cream Cheese in Coconut Sauce

RD\$ 340 Filete de Mero al Gusto (Plancha, Ajillo, Empanizado)

Grouper fillet to your taste (Grilled, Garlic, Breaded)

RD\$ 580 Filete de Mero Relleno de Camarones / Shrimp Stuffed Gropuer Fillet

RD\$ 680 Filete de Atún a la plancha con Aderezo Sesame

Grilled Tuna Fillet with sesame Sauce

RD\$ 320 Pechuga de Pollo a la Plancha / Grilled Chicken Breast

RD\$ 520 Pechuga de Pollo Gordon Blue rellena de Jamón Rostizado con Miel y Queso Provolone Ahumado

Cordon Blue Chicken Breast stuffed with Roast Ham, Honey, Smoked Provolone Cheese

RD\$ 340 Filete de Cerdo con Crema de hongos Champinones

Pork Fillet in Champignon Mushroom Cream

RD\$ 540 Filete de Salmón Al Grill o 5 Especies / Grilled Salmon Fillet or 5 spices

RD\$ 580 Camarones al Ajillo o al Grill / Grilled or Garlic Shrimp

RD\$ 620 Camarones con Crema de Coco y Pimientos Asados

Shrimp in Coconut Sauce with Grilled Peppers

Filete de salmón al grill

Grilled salmon fillet



guarnición side dish

SANDWICHES

FISH

ANTOJOS

SANDWICHES sandwichs

CARNE

STARTERS

wraps

burgers

side dish

HOUSE

ENSALADAS

Baguette 8" blanco, integral, o pan pita
8" baguette, white bread, whole wheat or pita bread

Carne de 8 Oz Angus
8 Oz Angus Meat

- RD\$ 100** Puré de Papas con Puerro y Tocineta / Mashed Potatos with Leek and Bacon
- RD\$ 120** Pure de Yuca Gratinado / Mashed Yucca Au Gratine
- RD\$ 100** Papas Salteadas / Sauteed potatos
- RD\$ 80** Arroz Blanco / White Rice
- RD\$ 120** Arroz Salvaje / Wild Rice
- RD\$ 90** Papas Fritas / French Fries
- RD\$ 90** Tostones o Maduritos / Fried Green or Ripe Plantain Chips
- RD\$ 120** Ensalada Mixta / Mixed Salad
- RD\$ 140** Ensalada de Rucola y lajas de Parmesano / Rucola salad with Parmesan Slices
- RD\$ 140** Vegetales al vapor / Steamed Vegetables
- RD\$ 140** Vegetales al grill / Grilled Vegetables

RD\$ 320 Pechuga Pollo al Grill, Tocineta y queso Suizo
Grilled Chicken Breast, Bacon and Swiss Cheese

RD\$ 340 CLUB SANDWICH. Pasta de Pollo, Tocineta, Huevo, Jamón Cocido, Queso Gouda, Lechuga y Tomate
CLUB SANDWICH. Chicken Sandwich Mix, Bacon, Egg, Cooked Ham, Gouda Cheese, Lettuce, Tomato

RD\$ 320 CUBANO. Pierna Horneada, Jamón, Queso Suizo, Pepinillo y Honey Mostard
CUBAN STYLE. Roast leg of Pork, Ham, Swiss Cheese, Pickle and Honey Mustard

RD\$ 290 Vegetales al Grill con salsa pesto y Mozzarella
Grilled Vegetables with Pesto Sauza and Mozzarella Cheese

RD\$ 320 Rucula, Pollo y queso Mozzarella con salsa Honey Mustard
Rucula and Chicken with Mozzarella cheese and Honey Mustard Sauce

RD\$ 320 Cotoletta empanizada con Mozzarella, Salsa Pomodoro, Cebolla blanca y Pimientos Rostizados
Breaded Cutlet with Mozzarella Cheese, Tomato Sauce, White Onion and Roasted Peppere

RD\$ 380 Hamburguesa de bacon y queso / Bacon Cheese Burger

RD\$ 380 Rucula Capresa (con Rucula, Tomates, Queso Mozzarella y Salsa Pesto)
Rucula Capresa (Rucula, Tomatoes, Mozzarella and Pesto Sauce)

RD\$ 420 Gorgonzola Pimientos (Pimientos Asados, Gorgonzola, Cebolla Caramelizada y Salsa Pimientos)
Gorgonzola Peppers (Roasted Peppers, Gorgonzola, Onions Rings an Peppers Sauce)

RD\$ 440 Portobello Provolone (Hongos Portobello al Grill, Lechuga Tomate, Provolone y Salsa hongos)
Portobello Provolone (Grilled Portobello, Lattuce, Tomatoes, Provolone and Mushrooms Sauce)

“Saber comer,
es saber vivir”
Knowing how to eat
s knowing how to live

Confucio / Confucious
Filósofo chino / Chinese philosopher



Hamburguesa de bacon y queso
Bacon Cheese Burger