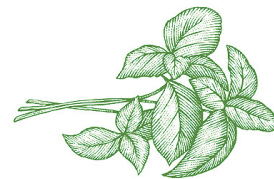


# orégano

-DOMINICAN FUSION-



La cocina dominicana es fácil y espontánea. Nuestras recetas se traspasan de generación en generación. Es un honor preparar el plato especial que nos ofrecía nuestra abuela o tía favorita, quienes de manera especial nos enseñaron a prepararlos "con su ingrediente secreto".

La gastronomía dominicana presenta características de la cocina "criolla", desarrollada en América con influencias españolas, taínas y africanas. Así mismo hemos sido influenciados por otros pueblos, como el caso de los inmigrantes cocolos de las Antillas menores, que utilizan el coco en muchos de sus platos.

El proceso creativo de nuestra cocina sigue evolucionando y se enriquece cada día de nuevas influencias.

Las especialidades culinarias de nuestro país varían según las regiones, pero guardan en común un sabor exquisito que permite satisfacer las apetencias de los más exigentes comensales.

---

## OREGANO

El orégano (*Origanum Vulgare*) es una hierba aromática muy apreciada gastronómicamente, ya que aporta una intensa personalidad a las elaboraciones en las que participa como condimento. Varias especies del género *Origanum* son nativas de la zona mediterránea.

El orégano ha sido utilizado desde tiempos antiguos. En la mitología griega se cuenta que la hierba fue creada por la diosa Afrodita para hacer más feliz al ser humano.

En la República Dominicana, los más exquisitos adobos y guisos contienen este exquisito condimento. ¿Será por nuestra predilección al orégano que somos considerados uno de los pueblos más felices del mundo?

¡Buen provecho!

Dominican cuisine is easy and spontaneous. Our recipes are passed over from generation to generation. It is an honor to prepare that special dish that our grandmother or favorite aunt used to make for us and who taught us to cook them with "their secret ingredient".

Dominican gastronomy presents characteristics of the "creole" cuisine, developed in America with Spanish, African and Taino influences. At the same time we have been influenced by other populations, as in the case of the "cocolos" immigrants from the Lesser Antilles, that used coconut in many of their dishes.

The creative process of our cuisine keeps on evolving and enriching itself every day thanks to new influences.

The culinary specialties of our cuisine vary according to the different regions but they have in common an exquisite flavor that allows to satisfy the tastes of the most difficult diners.

---

## OREGANO

Oregano (*Origanum Vulgare*) is an aromatic herb very appreciated in gastronomy, because it gives an intense personality to the preparations in which is used as a condiment. Several varieties of the *Origanum* species are native of the Mediterranean area.

Oregano has been used since ancient times. According to Greek mythology this herb was created by the goddess Aphrodite to make the human being happier.

In Dominican Republic the most exquisite dressings and stews include this delicious condiment. Is it for our preference for oregano that we are considered one of the happiest people in the entire world?

¡Good appetite!



---

---

## SOPAS Y CREMAS SOUPS AND CREAMS



Sancocho del Fogón Eterno  
*Dominican hearty meat and vegetables stew*

Crema de auyama del huerto  
*Cream of pumpkin from the garden*

## ENTRADAS FRÍAS COLD APPETIZERS



Ensalada tropical de pollo con frutas servidas en coco  
*Tropical salad with chicken and fruits served in a coconut shell*

Ceviche dominicano con cilantro  
*Dominican ceviche with coriander*

## ENTRADAS CALIENTES HOT APPETIZERS



Boloñesa de lambí con vegetales montados en casabitos  
*Conch bolognese with veggies served with small cassava crackers*

Longaniza a la miel de guavaberry y ron añejado con yuca majada  
*Long pork sausage with guava berry honey, aged rum and mashed yuca*

## PLATOS FUERTES MAIN COURSES



Chivo Liniero en salsa de guavaberry servido con gnocchi de guineítos  
*Goat meat stew with guava berry sauce served with small plantain gnocchi*

Filete de pescado a la plancha con crema de coco acompañado de moro  
estilo campesino  
*Grilled fish filet with coconut cream accompanied with country style moro  
(rice and beans cooked together)*

CamaroFongo de platanos y camarones en su salsa natural  
*Garlicky mashed plantains and shrimps served with its natural sauce*

Filete de res con demi-glace flambeado con mamajuana y acompañado  
de soufflé de batata  
*Beef filet with demi-glace flambéed with mamajuana and accompanied  
with a sweet potato soufflé*

Guinea de Cotui al vino con tostones o vegetales  
*Guinea hen from Cotui cooked with wine and served with fried plantains  
or vegetables*

Pechuga de pollo rellena de plátano maduro con salsa de chinola  
*Chicken breast filled with ripe plantain and served with passion fruit sauce*

Cerdo rostizado marinado con naranja agria y orégano perfumado con  
champagne  
*Roasted pork meat marinated with sour orange juice and oregano  
perfumed with champagne*



POSTRES  
DESSERTS



Mousse de jalea de batata glaseada con chocolate  
*Mousse of sweet potato jam glazed with chocolate*

Fusión de dulces criollos al estilo Oregano  
*Fusion of Dominican desserts Oregano style*  
*(Majarete-Dulce de Leche Cortada -Arroz con Leche)*

Trilogía láctea  
*Milky trilogy*

Frutas tropicales mixtas  
*Choice of tropical fruits*

