

COAL & COPPER

Steakhouse Restaurant

PRIX FIXE DINNER MENU

\$5500 DOP/person ♦ Kids under 11 eat free

AMOUSE BOUCHE

Terrine de Foie Gras

APPETIZERS

Scarlett Prawn Carpaccio & Passionfruit

Trio of Tomato Tartare

Grilled Camembert

Beef Carpaccio

Grilled Bone Marrow

COAL & COPPER CUTS

14 Oz Ribeye Steak

14 Oz T-Bone Steak

12 Oz New York Steak

Braised Short Rib

2 Lb Tomahawk (for 2 to share)

Cauliflower Steak (v)

DRY-AGED CUTS

Ask for Availability and days aged

Dry-Aged Ribeye (\$11,000 DOP)

Dry-Aged New York (\$11,000 DOP)

Dry-Aged Tomahawk

(\$16,000 DOP for 2 to share)

SEAFOOD

Grilled Octopus & Avocado

Grilled Crustaceans

(Jumbo Prawns, Locust Lobster)

DESSERTS

Chocolate Temptation

NY Cheesecake, Passionfruit

Dominican Rhum Baba

Assorted Tropical Fruits

KIDS MENU

Kids under 11

Coal & Copper Hamburger

Grilled Chicken Breast

COAL & COPPER

Steakhouse Restaurant

MENU DÎNER PRIX FIXE

\$5500 DOP/personne ♦

Les enfants de moins de 11 ans mangent gratuitement

AMOUSE BOUCHE

Terrine de Foie Gras

ENTRÉES

Carpaccio de gambas et fruit de la passion

Trilogie de tomates en tartare

Meule de camembert grillée

Carpaccio de boeuf

Os à moelle grillé

COUPES COAL & COPPER

Entrecôte de 400g

T-Bone 400g

Faux-filet 340g

Short Rib à la braise

Côte de boeuf "tomahawk" de 900g (pour 2 personnes)

Chou-fleur du chef (v)

COUPES VIEILLIES

Demander pour disponibilité et jours de vieissements

Entrecôte (\$11,000 DOP)

Faux filet (\$11,000 DOP)

Côte de boeuf "tomahawk"

(\$16,000 DOP pour 2 personnes)

FRUITS DE MER

Poulpe grillée et avocat

Crustacés grillés (Cigale de mer et gambas)

DESSERTS

Decadence au Chocolat

Gateau au fromage, Fruits de la passion

Baba au rhum dominicain

Assortiment de fruits tropicaux

MENU POUR ENFANTS

11 ans et moins

Burger Coal and Copper

Poitrine de poulet grillée

COAL & COPPER

Steakhouse Restaurant

MENÚ CENA PRECIO FIJO

\$5500 DOP/persona ♦

Niños menores de 11 años comen gratis

AMOUSE BOUCHE

Terrina de Foie Gras

APERETIVOS

Carpaccio de gambas y maracuya

Trilogía de tomate en tartar

Camembert a la parrilla

Carpaccio de res

Hueso con tuétano a la parrilla

CORTES COAL & COPPER

T-bone de 400g

Ribeye de 400g

Solomillo 340g

Short Rib ascua

Costilla de res "tomahawk" de 900g (para 2 personas)

Coliflor del chef (v)

CORTES AÑEJOS

Consultar Disponibilidad Y días de maduración

Ribeye (\$11,000 DOP)

Solomillo(\$11,000 DOP)

Costilla de res "Tomahawk" (\$16,000 DOP para 2)

MARISCOS

Pulpo y aguacate a la parrilla

Crustáceos al grill (cigala, gambas)

POSTRE

Chocolate Temptation

Pastel de Queso, Chinola

Ron dominicano baba

Plato de fruta tropical

MENÚ PARA NIÑOS

Hamburguesa Coal & Copper

Pechuga de Pollo a la parrilla

Pasta del chef