

# MENÚ

## ENTRADAS / ENTRÉES

<b>CROQUETAS</b>   Pollo asado con maíz / Bacalao con coco y maíz / Jamón prosciutto <i>Chicken, prosciutto jam and cod fish croquettes homemade.</i>	RD\$ 320
<b>CATIBÍAS</b>   Combinación de 6 empanadas de masa de yuca rellenas de berenjena Pollo / Queso <i>Catibias (Empanadas cassava dough) stuffed of eggplant/ chicken/ cheese.</i>	RD\$ 325
<b>CATIBÍAS DE CHIVO</b>   Combinación de 6 empanadas de masa de yuca rellenas de Chivo <i>Catibias (Empanadas cassava dough) stuffed goat meat.</i>	RD\$ 450
<b>SALCHICHAS ARTESANALES</b>   De pimienta y cebolla en salsa BBQ con tostones <i>Pepper and onion, in BBQ sauce, with fried plantains</i>	RD\$ 565
<b>CEVICHE DE DORADO</b>   Con mango y plátano chips. <i>Mahi-Mahi Ceviche  with Mango y plantain chips</i>	RD\$ 320
<b>CEVICHE NIKEY</b>   Combinación de pulpo y pescado macerado en limón y naranja <i>Nikey Ceviche  Mix of Octopus and fish macerated with lemon and orange.</i>	RD\$ 445
<b>CAMARONES SERENA PASIÓN</b>   Camarones empanizados en coco rallado con piña, mango, mézclum de lechugas, pimientos, cebolla, y emulsión de chinola y miel. <i>Shrimp breaded in grated coconut with pineapple, mango, mixed lettuce, peppers, onion, with passion fruit and honey emulsion.</i>	RD\$ 699
<b>SALPICÓN DE MARISCOS</b>   Camarón, pulpo, lambi y calamar en vinagreta dominicana <i>Seafood splash   Shrimp, Octopus lambi and squid with a dominican vinaigrette sauce.</i>	RD\$ 610
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO</b>   Bajo una cama de rúcala y pesto suave <i>Red tuna tartar   on a bed of arugula and soft basil pesto sauce.</i>	RD\$ 475
<b>TARTAR DE PULPO</b>   Con aguacate y puré de papas al pimentón y pico de gallo <i>Octopus tartar   With avocado, potato purée seasoned with paprika and pico de gallo sauce.</i>	RD\$ 575
<b>TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS "1502"</b>   2 personas Jamón serrano salami genoa, lomo curado queso de cabra, blue cheese, manchego y galletas de yuca crujiente <i>Cold cuts and cheese plate   Two persons. Serrano ham, genoa salami, cured loin, goat cheese, blue cheese, Manchego and cassava.</i>	RD\$ 895
<b>CARPACCIO TIPO ROAST BEEF</b>   Lasca de parmesano, rúcula y cebollas crocantes con salsa honey mustard <i>Roast beef carpaccio, parmesan flakes, arugula and krispy onions with honey mustard</i>	RD\$ 595
<b>PICADERA CALIENTE "1502"</b>   4 personas Pollo y res a la plancha, catibias variadas, croquetas, dedos de pescado, tostones <i>Grilled chicken and beef, assorted catibias, croquettes, fish fingers, tostones</i>	RD\$ 1,750
<b>TACOS DE CAMARONES</b>   con chipotle mayo <i>Shrimp tacos with chipotle mayo</i>	RD\$550
<b>TACOS DE PESCADO</b>   con cilantro mayo <i>Fish tacos with coriander mayo</i>	RD\$490
<b>TACOS DE RES</b>   con cebolla, pico de gallo y guacamole <i>Beef tacos with onions, pico de gallo and guacamole</i>	RD\$525

**MOFONGO DE POLLO**

*Fried plantains with garlic, olive oil and chicken*

RD\$625

**MOFONGO DE CERDO**

*Fried plantains with garlic, olive oil and pork*

RD\$625

**MOFONGO DE CAMARONES A LA CREMA**

*Fried plantains with garlic, olive oil, shrimp and creamy sauce*

RD\$695

## SOPAS Y ENSALADAS | SOUPS AND SALADS

**CREMA DE AUYAMA** | Con queso cremoso y crutones trufados 

*Cream of pumpkin soup | With cream cheese and truffled croutons*

RD\$ 195

**SANCOCHO DOMINICANO** | con arroz blanco y aguacate

*Dominican style stew | with white rice and avocado*

RD\$ 475

**ENSALADA PASION TROPICAL** 

| Mezclum de lechugas, frutas tropicales, aguacate y aderezo de chinola y miel

*Tropical Passion Salad | Lettuce mix, tropical fruits, avocado with passion fruit and honey dressing*

RD\$ 320

**ENSALADA CESAR** | Mezclum de lechugas con tropezones de pollo y viruta de queso parmesano

*Cesar Salad | Mix of Lettuce with chicken grilled chicken breast and bits of parmesan cheese*

RD\$ 430

## ARROCES | RICE

**RISOTTO CON HONGOS PORCINI** | Con galletas crujientes de parmesano trufado

*Porcini mushroom risotto | With crispy truffled parmesan cheese*

RD\$ 755

**RISOTTO CARIBEÑO CON CAMARONES**

*Shrimp caribbean risotto*

RD\$ 825

**RISOTTO CARIBEÑO CON POLLO**

*Chicken caribbean risotto*

RD\$ 650

**ARROZ CALDOSO DEL MAR** | camarones enteros, langostinos, pulpo, calamares y mejillones

*Soup rice with seafood | Whole shrimp, prawns, octopus, calamari and mussels*

RD\$ 750

**PAELLA DE MARISCOS** | 2 personas | 40-45 minutos

Camarones, mejillones, calamares y pescado

*Seafood paella | 2 persons | 40-45 min prep. Time*

*Shrimp, mussels, calamari and fish*

RD\$1,190

**PAELLA VALENCIANA EL NAVEGANTE** | 2 personas | 40-45 minutos

Carne de res, pollo, cerdo y chicharrón de cerdo

*Beef, chicken, pork and pork rinds*

RD\$1,190

## PASTAS | PASTA

**PASTA DI LA NONNA** | Penne / Linguini / Spaghetti, sobre salsa bolognesa y salsa blanca bajo mozzarella gratinada

*Pasta di la Nonna / Option of penne, linguini or spaghetti, with bolognese sauce or white sauce.*

RD\$ 395

**NIDO DE LINGUINI CON CURRY THAI** | De pollo perfumado con jengibre y limoncillo

*Linguini nest in Thai curry | With chicken perfumed with ginger and lemongrass.*

RD\$ 395

**PRECIOS EN PESOS DOMINICANOS | IMPUESTOS NO INCLUIDOS (28%)**  
**PRICES IN DOMINICAN PESOS | TAXES NOT INCLUDED (28%)**



<b>PASTA A SU GUSTO</b> /penne, linguini y espagueti Opción de salsas : pesto, Alfredo, pomodoro, boloñesa, ajo, ají, perejil y mantequilla. <i>Option of sauces: pesto, Alfredo, pomodoro, bolognese, garlic, chili, parsley and butter.</i> Opción de ingredientes : pollo, tocineta, hongos, tomates, cherry, aceitunas y alcaparras <i>Option of ingredients: chicken, bacon, mushrooms, tomatoes, cherry, olives and capers</i>	RD\$395
<b>RAVIOLI RELLENO : DE POLLO Ó ESPINACA Y RICOTTA</b>   Opción salsas Pomodoro con tomates de la huerta / Pesto cremoso / Alfredo / Aurora <i>Homemade ravioli filled with chicken or spinach and ricotta cheese.</i> <i>Sauce option: Tomato sauce   Creamy pesto   Alfredo   Aurora</i>	RD\$ 450
<b>RAVIOLIS DE HONGOS</b> <i>Mushrooms raviolis</i>	RD\$ 450
<b>CANELÓN "1502"</b>    Pasta rellena de vegetales en salsa de tomate fresco gratinado con queso emmental <i>Canelloni 1502   Pasta stuffed with vegetables in fresh tomato sauce gratin with Emmental cheese.</i>	RD\$ 470
<b>SPAGHETTI MARINERO ESTILO BARCELONETA</b>   Camarones, calamares, almejas, mejillones y dedos de pescado en salsa pomodoro <i>Shrimp, Squid, Clams, Mussels and fish fingers with homemade pomodoro sauce.</i>	RD\$ 715
<b>LASAGNA BARTOLOME</b>   Carne de res, queso parmesano y mozzarella en salsa pomodoro <i>Ground beef, parmesan and mozzarella chesse with homemade pomodoro sauce.</i>	RD\$ 715

## PESCADOS Y MARISCOS | FISH AND SEAFOOD

<b>CAMARON THAI</b>   En salsa de chili agridulce con arroz al coco y cilantro. <i>Thai Shrimp   Sweet and sour chili sauce with coconut rice and coriander</i>	RD\$ 650
<b>DORADA ENTERA</b>   al horno rellena de vegetales sobre cama de papa. <i>baked stuffed with vegetables on a potato bed.</i>	RD\$ 670
<b>LOMO DE SALMON</b>   A la plancha con mezcla de lentejas y v�egetales. <i>Salmon fillet   Grilled on top of lentils and vegetable mix</i>	RD\$ 895
<b>LOMO DE BACALAO</b>   Al horno, con ajo crujiente y papas al horno en salsa peperonata <i>Cod fillet  baked  with crispy garlic and baked potatoes in pepperonata sauce</i>	RD\$ 850
<b>FILETE DE MERO BATATA A LA PLANCHA</b>   En salsa aurora con camarones y vino blanco, purée de viandas <i>Groper fillet Batata  Aurora sauce with shrimp and white wine, smashed viandas</i>	RD\$ 1,200
<b>FILETE DE MERO BATATA AL AJILLO</b>   sobre cama de papa y cubierto de lascas de ajo crujiente <i>on a bed of potatoes and covered with crispy garlic flakes</i>	RD\$1,195
<b>PESCADO ENRIQUILLO</b>   Pescado frito estilo boca chica con tostones. <i>Boca Chica stile Fried fish with tostones</i>	RD\$ 1,375

## CARNES | MEAT AND POULTRY

<b>PECHUGA DE POLLO "1502"</b>   Con salsa de hongos, montada en mofongo <i>"1502" Chicken Breast   With mushroom sauce on top of mofongo</i>	RD\$ 695
<b>BANDERA DOMINICANA</b>   Pollo frito con arroz, habichuelas, ensalada y tostones <i>Fried chicken with rice, beans green salad and tostones.</i>	RD\$ 425
<b>PECHUGA DE POLLO HODELPA</b>   Rellena de queso de cabra, chorizo español y datiles	RD\$ 695

PRECIOS EN PESOS DOMINICANOS | IMPUESTOS NO INCLUIDOS (28%)  
PRICES IN DOMINICAN PESOS | TAXES NOT INCLUDED (28%)



*Hodelpa Chicken Breast | Stuffed with goat chesse, chorizo and dates.*

**CHIVO LINIERO AL HORNO** | Macerado en ron añejo dominicano con patacón de plátanos RD\$ 850

*Roasted Liniero Goat Meat | Macerated in aged dominican rum with banana patacón*

**FILETE DE RES ANGUS 12 OZ** | Con salsa de chimichurri, sal de mar y vegetales a la parrilla RD\$1,850

*Angus Steak, 12 oz | Served with chimichurri sauce, sea salt and grilled vegetables.*

**CHURRASCO TRINCHADO 10 OZ** | Con yuca frita, cebolla crujiente, salsa chimichurri RD\$1,525

*Skirt steak 10 oz | With fried yucca, crispy onion and chimichurri sauce*

**RIBEYE ESTILO ARGENTINO 12 OZ** | Con salsa de chimichurri patagónico, sal volcanica de islas baleares y puré de batata RD\$2,150

*Rib Eye Steak Argentinian Style, 12 oz | Served with chimichurri, volcanic salt from the balearic islands and sweet potatoes purée.*

## HAMBURGUESAS Y SANDWICHES | HAMBURGUERS AND SANDWICHES

**HAMBURGUESA HODELPA 10oz** | Hamburguesa angus con salsa de hongos trufada, cebolla caramelizada y queso emental RD\$ 700

*Hodelpa Burger 10oz | Angus burger with truffle mushroom sauce, caramelized onion and emmental cheese*

**CLUB SANDWICH** | Capas de Jamon, pasta de pollo con tomates, lechugas y queso danes y mayonesa thai RD\$375

*Club Sandwich | Layers of jam, chicken with tomatoes, lettuce, danish cheese and thai mayonnaise*

**PHILLY CHESSE HODELPA** | Filete de res, queso cheddar, queso provolone, pan france RD\$495

*Angus beef, cheddar chesse, provolone chesse, baguette bread*

## POSTRES | DESSERTS

**TRINITARIA DOMINICANA** RD\$375

Coco horneado sobre mousse de chinola, dulce de capas de chinola y boronas de dulce de leche.

*Coconut cake on passion fruit mousse, layers of sweet passion fruit and sweet curdled milk.*

**PLACER DE LA REINA** RD\$415

Bolas de helados Hagen Dazs coronadas con mermeladas hecha en casa de chinola y piña.

*Hagen Dazs ice cream cup with passion fruit and pineapple chutney*

**FLAN DE COCO HODELPA** RD\$ 320

*Hodelpa Coconut Flan*

**COCO AL HORNO** RD\$ 350

Con corona de helado de dulce de leche, bañado en ponche de la Casa.

*Baked coconut caramel cream, bathed in house punch.*



*Pasión por los detalles !*