

MENÚ

ENTRADAS / ENTRÉES

TARTAR DE ATÚN ROJO Bajo una cama de rúcala y pesto suave <i>Red tuna tartar In a bed of arugula and soft basil pesto.</i>	RD\$ 390
TARTAR DE PULPO 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\$ 470
CEVICHE NIKEY Combinación de pulpo y pescado macerado en Limón y naranja <i>Nikey Ceviche Mix of Octopus and fish macerated in lemon and orange</i>	RD\$ 320
TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS “1502” 2 personas Prosciutto, queso de cabra, blue cheese, manchego, catibias y galletas de yuca crujiente <i>Cold cuts and cheese plate Two persons.</i> <i>Prosciutto, goat, blue and manchego cheese. Yucca filled empanadas, and cassava.</i>	RD\$ 780
CROQUETAS DE POLLO Pollo asado con maíz <i>Chicken croquettes Chicken and corn.</i>	RD\$ 320
CATIBÍAS Combinación de 6 empanadas de harina de yuca - Berenjena / Pollo / Queso <i>Catibias (Empanadas made of yuca dough) Choice of eggplant, chicken or cheese.</i>	RD\$ 325

SOPAS Y ENSALADAS | SOUPS AND SALADS

CREMA DE AUYAMA Con queso cremoso y crotones trufados  <i>Cream of pumpkin soup With cream cheese and truffled croutons</i>	RD\$ 230
ENSALADA CESAR Mezclum de lechuga con tropezones de pollo y virutas queso parmesano <i>Cesar Salad Mix of Lettuce with chicken grilled chicken breast and bits of parmesan cheese</i>	RD\$ 430
ENSALADA PASION TROPICAL  Combinación de Lechuga y espinaca, queso crema y aderezo de chinola y miel <i>Tropical Passion Salad Lettuces - spinach blend cream cheese and dressing of passion fruit and honey</i>	RD\$ 320

ARROCES | RICE

RISOTTO CON HONGOS PORCINI Con galletas crujientes de parmesano trufado <i>Porcini mushroom risotto With crispy truffled parmesan cheese</i>	RD\$ 495
ARROZ CALDOSO DEL MAR Langostino, camarón, pulpo y calamares <i>Soup rice with seafood Crawfish, shrimp, octopus and squid.</i>	RD\$ 750

PASTAS | PASTA

RAVIOLI RELLENO DE HONGOS, TOCINETA Y RICOTTA Opción salsas Pomodoro con tomates de la huerta / Pesto cremoso / Alfredo / Aurora <i>Homemade ravioli filled with mushrooms, bacon and ricotta cheese.</i> <i>Sauce option: Tomato sauce Creamy pesto Alfredo Aurora</i>	RD\$ 450
---	----------



PASTA DI LA NONNA Penne / Linguini / Spaghetti, sobre salsa bolognesa y salsa blanca bajo mozzarella gratinada <i>Pasta di la Nonna / Option of penne, linguini or spaghetti, with bolognese sauce or white sauce.</i>	RD\$ 360
NIDO DE LINGUINI CON CURRY THAI De pollo perfumados con jengibre y limoncillo <i>Linguini nest in Thai curry With chicken perfumed with ginger and lemongrass</i>	RD\$ 395
CANELÓN “1502”  Pasta de yuca relleno de vegetales en salsa de tomate fresco y lascas de queso feta <i>Canelloni 1502 Made of yuca paste filled with vegetables, in tomato sauce and feta cheese shavings</i>	RD\$ 470

PESCADOS Y MARISCOS | FISH AND SEAFOOD

FILETE DE SALMON A la plancha con mezcla de lentejas y vegetales <i>Salmon fillet Grilled on top of lentils and vegetable mix</i>	RD\$ 790
FILETE DE DORADA envuelto en costra de papas con vegetales al grill <i>Gilt head sea bream fillet in potato crust With grill vegetables</i>	RD\$ 670

CARNES | MEAT AND POULTRY

FILETE DE RES ANGUS (8 oz.) Con mousse de hongos y aceite de trufa negra <i>Angus beef fillet (8oz) Served with a mushroom mousse and truffled olive oil.</i>	RD\$ 995
PECHUGA DE POLLO “1502” Con salsa de hongos montada en mofongo <i>“1502” Chicken Breast With mushroom sauce on top of mofongo</i>	RD\$ 350

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES | HAMBURGUERS AND SANDWICHES

HAMBURGUESA HODELPA (10oz.) Hamburguesa angus con salsa de hongos trufada, cebolla caramelizada y queso emental <i>Hodelpa Burger (10oz) Angus burger with truffle mushroom sauce, caramelized onion and emental cheese</i>	RD\$ 700
CLUB SANDWICH Capas de Jamon, tocino y pechuga de pollo con tomate, lechuga y queso danes <i>Club Sandwich Layers of jam, bacon and chicken breast with tomatoes, lettuce and danish cheese</i>	RD\$ 350

POSTRES | DESSERTS

MOUSE DE CHOCOLATE Y FRESA <i>Chocolate and Strawberry Mouse</i>	RD\$ 150
HELADO DE TEMPORADA <i>Ice Cream season</i>	RD\$ 320

“Nuestro pan preparado artesanalmente
y horneado en casa con masa madre, harinas selectas y largas fermentaciones”.
“Our bread is handmade, baked on the premises, using sourdough, a fine selection of flour and long fermentation
process”

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