

MENÚ



Kay Chefs

~ SINCE 2015 ~

ORGANIC KITCHEN & BAR

Executive Chef David DESTINOBLÉS CCE, CEC, CPC

F&B Manager: Annie Melissa E. DESTINOBLÉS La palabra Kay chef significa

Hogar en criollo Haitiano, no cualquier hogar sino tu hogar, un lugar de familiaridad, un lugar de comodidad. Un lugar de celebración de unión.

El Chef David Destinooble pasó los últimos 8 años viajando a lo largo de esta isla para encontrar los ingredientes únicos de esta parte del mundo para traerle un menú que refleje las estaciones del Caribe.

Por amor a los alimentos frescos y excelentes, nuestro menú se creó con un 85 % de ingredientes de origen local y estacional ...

kaychefsrestauranterd





Our story is familiar to yours; we love great tasting foods, and we are passionate about local ingredients. We've spent the last 10 years traveling the length of Hispaniola. (Rep Haïti/Rep Dominicana) looking for new flavors, bold new ingredients and ways of cooking in order to bring you an authentic but modern take on Caribbean cuisine; where men divide foods unites.

@chefdaviddestinoble



APPETIZERS / APERITIVOS

Cheeseburger Baby Eggroll RD\$400

Masa de hojaldre, Carne molid y cheddar, bacon

Acra RD\$300

Yahutia rallada con ensalada haitiana picante

Bahamian Fried Conch RD\$500

Croqueta de lambi

Crawfish Croquettes RD\$500

Croquetas de cangrejo de río al estilo de Louisiana

SHAREABLES/ COMPARTIR

Kamikaze Nacho Fries RD\$425

Papas fritas, queso, bacon, Carne molida, salsa de la casa

Ceviche de Chicharrón RD\$325

Crujientes dados de chicharrones fritos, cilantro, Salsa Baja

Popaw Loaded Potato RD\$300

Papa rellena, bacon, queso

Eggplant Gratin RD\$400

Berenjena rellena de verduras ,Queso cheddar

Artichoke & Spinach Dip RD\$550

Gratinado de alcachofas y nata con queso parmesano añejo

Grilled Fish Taco RD\$400

3 tacos de mahi mahi empanizado, salsa de cilantro , ensalada de col roja

KILINAW & KILINI (CRUDO)

Fish & Coconut (Ceviche) RD\$400

Pescado local, leche de coco, citronela

Lime Poached Shrimp RD\$465

Camarón fresco del Caribe en sambal verde

Sesame Ginger Tuna RD\$500

Poke de atún, sésamo, jengibre, chip de plátano

Steak Tartare RD\$500

Solomillo de ternera picado a mano, especias de la casa y tostadas

ITBIS INCLUIDO
TAX NOT INCLUDE



SOUPS



Pumpkin Bisque

Sopa cremosa de calabaza asada con tostadas

RD\$300

Old Fashioned Onion Soup

Sopa de cebolla con camembert gratinado

RD\$250

Cream of watercress

Crema de berro orgánica fresca, tostadas

RD\$275

SALADS



Roman Salad

Lechuga romana y col rizada, Oaxaca cheese
Vinagreta César, huevos duros

RD\$350

Annie's Salad

Lechuga iceberg, verduras de campo, maíz a la parrilla,
cortada en cubitos, tomate cherry, aderezo Rockford, bacon

RD\$300

ADD: Chicken breast 100 – Mahi Mahi filet 150- Salmon filet 175



**ITBIS INCLUIDO
TAX NOT INCLUDE**



SEAFOOD

Local Mahi Mahi

RD\$800

Filete mahi mahi local cocido en sartén rociado con ajo, frito, cebolla crujientes de cebollas, limón, mantequilla y hierbas frescas

Honey Ginger Salmon

RD\$900

Filete de salmón a la parrilla, puré de patata al ajo, verduras asadas

Hispaniola Grilled Fish W/A

RD\$.....

Pargo fresco infundido con especias de la isla y servir a la parrilla a la llama con elección de lados

Camarones Criollo

RD\$800

Camarones salteado en salsa de mantequilla criolla, Risotto de setas negras

Mussel & Papa's

RD\$700

Ajo salteado ,mejillón, vino blanco y patatas fritas

PASTA

Baked Gnocchi

RD\$600

Ñoquis de patata ecológicos caseros, pesto parmesan

Rigatoni Classical

RD\$650

Crema de tomate casera rica y cremosa y salsa de salchicha cebolla mezclado con rigatoni y cubierto con queso parmesano

SIDES

KC Mac & Cheese

RD\$400

Chicken Fingers + Fries

RD\$350

Kids Burger

RD\$375

Tostones

RD\$200

PIZZA

Ave' Maria

RD\$550

Pizza rústica, marinara casera, ricota, tomate, Add pechuga de pollo 125 - Camarones 175

Meat lover & blue

RD\$750

Pepperoni, tocino, salchicha ahumada, Blue cheese,



ITBIS INCLUIDO
TAX NOT INCLUDE

SANDWICHES + BURGERS

- Libre** RD\$450
Pan cubano tostado con jamón, porchetta, queso suizo encurtidos, mostaza, prensados.
- Che Burger** RD\$625
Carne de res y cerdo, tocino, queso blanco
- Cajun Fish Sandwich** RD\$600
Filet de dorado a la Parrilla salsa cajún marinara tomate lechuga naturales, pickles, cubierto con nuestra salsa de Nueva Orleans
- Mamamia** RD\$500
Pollo frito sumergido en salsa picante del chef tomates lechuga, encurtidos caseros
- OMG Burger** RD\$750
Doble carne de res con cheddar y Queso Americana Encurtidos caseros, bacon, huevo Frito, lechuga
- V-eganBurger** RD\$500
Nuestras verduras de temporada totalmente sin gluten

MEAT

- Griyo (masitas de Puerco)** RD\$750
Cerdo marinado al estilo haitiano, pickliz de plátano
- Kabrit(Chivo)** RD\$850
Chivo maridaje local, a la parrilla con cebolla Arroz Djondjon , plátano crujiente.
- Churrasco Steak** RD\$1100
Suculento filete de falda cocinado a la perfección con salsa chimichurri. Patata de romero de Kenscoff
- Piri Piri Half Chicken** RD\$700
Pollo asado con hierbas sudafricanas, ensalada de jardín, cuñas de patata ecológica
- Jerk Pork Loin** RD\$750
Puré de boniato, judías verdes con bacon confitado

DESSERTS

- Key Largo Lime Pie** RD\$350
Pastel de lima inspirado en Key West
- Carrot & Cream** RD\$250
Tarta casera de zanahoria y crema
- An American Pie** RD\$300

ITBIS INCLUIDO
TAX NOT INCLUDE

KAYCHEFS

COCKTAIL



Lunch Lokal

MARGARITAS

-FROZEN OR CLASSICO	RD\$350
-Limon con Jengibre- fresa	
-RITA HEINEKEN FROZEN	RD\$425
-LA VIE EN BLEU	RD\$425
-MEZCAL MARGARITA	RD\$425
-HERRADURA MARGARITA	RD\$570

APEROL

-APEROL SPRITZ	RD\$360
-APEROL SOUR	RD\$400
-NEGRONI	RD\$350
-PINA COLADA	RD\$350
-CAIPIROSKA	RD\$300
-MARY'S BRD	RD\$325
-CAMPARI SPRITZ	RD\$325

HOUSE COCKTAILS

-PUNCH LOCAL	RD\$400
Local fruits and aged Caribbean rum	
-NO WRONG WAY Island vibes	RD\$500
-MOJITOS (Coco, chinola, limon)	RD\$325
-COPA DEL AMOR	RD\$475

MARTINI

NEW YORK NEW YORK	RD\$350
TROPICAL BREEZE	RD\$375
SANTO COSMO	RD4325

RHUM/RON/ RUM

-BRUGAL Ext.V	RD\$300
-BRUGAL ANEJO	RD\$250
-BARCELO ANEJO	RD\$250
-BARCELO GRAN A	RD\$300
-BARBANCOURT***	RD\$500
-BARBANCOURT *****	RD650
-BARBANCOURT 15ANOS	RD\$750
-BARCELO IMP	RD\$350
-BRUGAL LEYENDA	RD\$360

ITBIS INCLUIDO
TAX NOT INCLUDE



WHISKY



-CHIVAS 12	RD\$400
-JACK D	RD\$375
- J.W BLACK LABEL	RD\$400
-DEWARS 12	RD\$375
-DEWARS WHITE	RD\$300

GIN



-GIN TONIC BEEFEATER	RD\$390
-GIN TONIC BOMBAY	RD\$380
-GIN HENDRICKS	RD\$550
-GIN TANQUERY	RD\$350

VODKA



-ABSOLUT	RD\$350
-STOLICHNAYA	RD\$320
-GREY GOOSE	RD\$400
-CIROC	RD\$500

COGNAC



-REMY MARTIN	RD\$555
-GRAND MARNIER	RD\$450
-HENNESY VSOP	RD\$600
-HENNESY VERY SPECIAL	RD\$500

SHOTS/SHOTS/SHOTS



-KAMIKAZE	RD\$190
-BLUE MOON	RD\$180
-TEQUILLA SURISE	RD\$200
-JAGFERMIESTER	RD\$310
-FIREBALL	RD\$295
-HERRADURA	RD\$500
-MEZCAL	RD\$350
-MINI BEER	RD\$210
-BRUGAL LEYENDA	RD\$360



ITBIS INCLUIDO
TAX NOT INCLUDE

VINOS & SANGRIA

-COPA VINO DE LA CASA Tinto & Blanco-Primitivo	RD\$400
-COPA DE SANGRIA	RD\$400
-JARRA DE SANGRIA	RD\$1000
-PARTY TIME MARGARITA	RD\$1000

BOTTLES

-19 CRIMES RED BLEND	RD\$1850
-LEIRA ALBARINA	RD\$1600
-RIPORTA PRIMITOVO	RD\$1300
-RIPORTA PINOT GRIGIO	RD\$1300

CHAMPAGNE

-MARKET PRICE -

AGUAS

-AGUA	RD\$100
-PERRIER	RD\$165
-SAN PELLEGRINO	RD\$165
-TONIC/CLUB SODA	RD\$100

REFRESCOS

-COCA COLA	RD\$100
-SPRITE	RD\$100
-GINGER ALE	RD\$125
-DIET COKE	RD\$100

ITBIS INCLUIDO
TAX NOT INCLUDE

Cerveza



Cerveza



BLUE MOON RD\$290

CERVEZA DE TRIGO ELABORADA
CON CASCARA DE NARANJA

PAULANER RD\$380

NATURTRUB
RUBIA, DE TRIGO Y DE ALTA
FERMENTACION

PAULANER RD\$380

DUNKEL
CERVEZA OSCURA DE TRIGO
CON ALTO CUERPO

MAHOU RD\$250

EXCELENTE CERVEZA TIPO PILSNER
Y FERMENTACION BAJA

COORS RD\$225

BANQUET
CERVEZA LAGER AMERICANA
FIEL A SU RECETA A DESDE 1873

LEIFMANS RD\$290

FRUITESSE
CERVEZA BELGA TIPO LAMBIC
Y SABOR FRUTOS ROJOS

MILLER RD\$260

CERVEZA TIPO LAGER, SUAVE
Y FACILE DE BEBER.

TINA BAZUCA RD\$300

CERVEZA DE BARRIL ESTILO
CRAFT ALE DE COLOR AMBAR

LA MORE RD\$300

KAH KOW
CERVEZA OSCURA ELABORADA
CON CACAO 100% ORGANICO

BIRRA MORETTI RD\$280

CERVEZA DE TIPO Y ESTILO LAGE
CON INGREDIENTES NATURALES

ESTRELLA RD\$280

GALICIA
DE COLOR DORADO BRILLANTE Y
SABOR LUPULADO

DUVEL RD\$380

CERVEZA NATURAL CON AMARGOR
SUTIL Y SABOR REFINADO

BROOKLYN LAGER RD\$300

AMERICAN AMBER LAGER DE
SABOR COMPLEJO Y SUAVE

SCHOFFERHOFER RD\$300

COMBINACION DE CERVEZA DE TRIGO
CON JUGO CARBONICO DE POMELO



**ITBIS NO INCLUIDO
TAX NOT INCLUDE**

Cerveza



STELLA ARTOIS RD\$280

UNA LAGER FRESCA
Y DE ALTA CALIDAD

HOEGAARDEN RD\$280

CERVEZA DE TRIGO CUERPO
LIGERO Y SABOR SUAVE

CORONA RD\$250

TIPO PILSNER CON CUERPO
LIGERO Y COLOR DORADO

LEFFE BLONDE/BRUNE RD\$290

CERVEZA DE ABADIA BELGA
ELIGELA RUBIA U OSCURA

PRESIDENTE RD\$230

CERVEZA TIPO PILSNER
Y ESTILO RUBIA

PRESIDENTE LIGHT RD\$210

CERVEZA TIPO PILSNER Y
SUAVE CON AROMA FRUTAL

RED STRIPE RD\$280

RED STRIPE ES UNA CERVEZA
RUBIA PALIDA

MODELO ESPECIAL RD\$250

CERVEZA TIPO AMERICAN
LAGER. MUY REFRESCANTE

NEGRA MODELO RD\$275

UNA LAGER ESTILO MUNICH
CON SABOR BALENCEADO

CORONITA RD\$165

SU VERSION DE 200ML
REFRESCO RAPIDO Y SIMPLE

HEINEKEN RD\$280

CERVEZA HOLANDESA TIPO
LAGER Y ESTILO PILSEN

BOHEMIA ESPECIAL RD\$200

CERVEZA TIPO PILSNER
DORADO Y AROMA FRUTAL

SEAGRAM'S ESCAPE RD\$290

BEBIDA DE MALTA CON INTENSO Y
REFRESCANTE SABOR A FRUTAS

ESTRELLA GALICIA RD\$220

SIN ALCOHOL
EXQUISITA CERVEZA SIN ALCOHOL



ITBIS NO INCLUIDO
TAX NOT INCLUDE

Café DEL CHEF



Café



CAFE ESPRESSO RD\$95

DESCAFEINADO RD\$95

CORTADO RD\$100

CAFE CON LECHE RD\$110

CAPUCCINO RD\$135

CARAJILLO RD\$150

CERVEZA TIPO PILSNER Y
SUAVE CON AROMA FRUTAL

CAFE AFFOGATO RD\$195

CAFE ESPRESSO CON HELADO DE VAINILLA

CAFE DEL CHEF RD\$230

CASI UN POSTRE, CAFE CON LECHE
CONDENSADA Y CREMA CHANTILLY



ITBIS NO INCLUIDO
TAX NOT INCLUDE