



Juan Pablo Duarte 7 (Calle Principal)
Las Terrenas, Samaná, República Dominicana
+1 809 240 5329
www.micorazon.com / mail@micorazon.com



¡Nos encantan las culminaciones culinarias!
Queremos compartir nuestra pasión con Usted.

We love culinary delights and highlights!



Las Sugerencias de la Semana

Le brindamos cada semana una nueva experiencia culinaria!
Su anfitrión le presentará las especialidades de la semana:

- Entrada
 - Sopa
 - Sorbete
- Plato principal (carne)
 - Postre
- Golosinas

RD\$ 2'250 (~ US\$ 49.50)

El pequeño menú

- Entrada a optar de las Sugerencias de la Semana de Flo
 - Plato principal (pescado)
 - Postre
 - Golosinas

RD\$ 1'750 (~ US\$ 38.50)



Les Suggestions de la Semaine

Nous vous proposons chaque semaine une nouvelle expérience culinaire!
Votre hôte vous présentera les spécialités de la semaine:

- Entrée
 - Soupe
 - Sorbet
- Plat principal (viande)
 - Dessert
- Mignardises

RD\$ 2'250 (~ US\$ 49.50)

Le petit menu

- Amuse bouche
- Entrée à choisir de les Suggestions de la Semaine de Flo
 - Plat principal (poisson)
 - Dessert
 - Mignardises

RD\$ 1'750 (~ US\$ 38.50)

The Suggestions of the Week

We offer you every week a new culinary experience!
Your host will present you the specials of the week:

- Appetizer
 - Soup
 - Sorbet
- Main course (meat)
 - Dessert
 - Candies

RD\$ 2'250 (~ US\$ 49.50)

The small menu

- Appetizer to choose from Flo's Suggestions of the Week
 - Main course (fish)
 - Dessert
 - Candies

RD\$ 1'750 (~ US\$ 38.50)



Die Empfehlungen der Woche

Wir bieten Ihnen jede Woche neue kulinarische Erfahrungen!
Ihr Gastgeber wird Ihnen die Wochenspezialitäten erläutern:

- Vorspeise
 - Suppe
 - Sorbet
- Hauptgang (Fleisch)
 - Dessert
- Süßigkeiten

RD\$ 2'250 (~ US\$ 49.50)

Das kleine Menü

- Appetithäppchen
 - Vorspeise
- Hauptgang (Fisch)
 - Dessert
- Süßigkeiten

RD\$ 1'750 (~ US\$ 38.50)

El Menú de Degustación MI CORAZON

Tarta de queso de cabra fresco con miel de pimentón ahumado,
ensalada de hierbas, salsa de batata y mermelada de arándanos

Tataki de atún, ensaladita crujiente, vinagreta de mango

Sopa cremosa de guisantes
con camarones de Sánchez y crema agria

Filete de pescado estofado, salsa holandesa de chinola,
risotto con queso camembert, tirabeque

Angus Entrecote (U.S. Prime Beef) con reducción de oporto,
con pure de remolacha, vainitas

Mojito desmontado

El postre preferido de la emperatriz Sissi:
Kaiserschmarren con helado de canela y compota de cerezas

RD\$ 2'750 (~ US\$ 60.40)

Maridaje de vinos con tres copas (blanco, rosado, tinto)

RD\$ 620 (~ US\$ 13.60)



Le Menu Dégustation MI CORAZON

Tartelette au fromage de chèvre frais, miel au piment fumé, salade
d'herbes, vinaigrette de patate douce et confiture aux myrtilles

Tataki de thon, petite salade craquante, vinaigrette à la mangue

Velouté de petit-pois
avec crevettes de Sánchez et crème aigre

Filet de poisson à la vapeur, sauce hollandaise
aux fruits de la passion, risotto au camembert, pois gourmands

Entrecôte Angus (U.S. Prime Beef) avec réduction d'oporto,
purée de betterave, haricot vert

Mojito revisité

Le dessert préféré de l'impératrice Sissi:
Kaiserschmarren avec glace à la cannelle et compote aux cerises

RD\$ 2'750 (~ US\$ 60.40)

Accord mets et vins avec trois verres (blanc, rosé, rouge)

RD\$ 620 (~ US\$ 13.60)

The MI CORAZON Tasting Menu

Goat cream cheese tartlet with smoked pepper honey,
herbage salad, sweet potatoe dressing and blueberry marmelade

Tuna tataki, crunchy salade, mango vinaigrette

Creamy petit-pois soup
with wild catch Sánchez shrimp and sour cream

Steamed Atlantic fish filet, passion fruit hollandaise sauce,
camembert cheese risotto, sugar peas

Angus striploin (U.S. Prime Beef) with port wine reduction,
with beetroot puré, green beans

Deconstructed Mojito

Empress Sissi's preferred dessert:
Kaiserschmarren with cinnamon ice cream and cherry compote

RD\$ 2'750 (~ US\$ 60.40)

Wine pairing with three glasses (white, rosé, red)

RD\$ 620 (~ US\$ 13.60)



Das MI CORAZON Degustations-Menü

Ziegenfrischkäsetarte mit geräuchertem Paprika-Honig,
Kräutersalat, Süsskartoffeldressing und Blaubeermarmelade

Thunfisch Tataki, kleiner knackiger Salat, Mango-Vinaigrette

Erbsencremesuppe
mit Crevetten und Sauerrahm

Im Korb gedünstetes Fischfilet,
Passionsfrucht-Hollandaise, Camembert-Risotto, Zuckerschoten

Entrecote (U.S. Prime Beef) mit Portweinreduktion,
mit Randenpuree, grüne Bohnen

Mojito

Das Lieblingsdessert von Kaiserin Sissi:
Kaiserschmarren mit Zimteis und Kirschkompott

RD\$ 2'750 (~ US\$ 60.40)

Wein-Begleitung mit drei Glas (weiss, rosé, rot)

RD\$ 620 (~ US\$ 13.60)

Entradas

| | RD\$ | ~ US\$ |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| ♥ Tarta de queso de cabra fresco con miel de pimentón ahumado, ensalada de hierbas, salsa de batata y mermelada de arándanos | 560 | 12.30 |
| ♥ Tataki de atún, ensaladita crujiente, vinagreta de mango | 540 | 11.90 |
| Pinchitos de filete de res glaseados con miel y piña, sandwich de pretzel con aguacate, ensaladita romana con cranberries, mayonesa de aguacate | 580 | 12.70 |
| Trilogía MI CORAZON Degustación de nuestras tres entradas "a la carta" | 640 | 14.10 |
| ♥ Sopa cremosa de guisantes con camarones de Sánchez y crema agria | 480 | 10.50 |
| Las Entradas de las sugerencias de la semana | | |
| | Entrada | 560 12.30 |
| | Sopa | 520 11.40 |

Entrées

| | RD\$ | ~ US\$ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| ♥ Tartelette au fromage de chèvre frais, miel au piment fumé, salade d'herbes, vinaigrette de patate douce et confiture aux myrtilles | 560 | 12.30 |
| ♥ Tataki de thon, petite salade craquante, vinaigrette à la mangue | 540 | 11.90 |
| Brochettes de filet de boeuf glacé au miel et ananas, sandwich de bretzel avec avocat, salade de romaine aux canneberges, mayonnaise d'avocat | 580 | 12.70 |
| Trilogie MI CORAZON Degustation de nos trois entrées "à la carte" | 640 | 14.10 |
| ♥ Velouté de petit-pois avec crevettes de Sánchez et crème aigre | 480 | 10.50 |
| Les Entrées des suggestions de la semaine | | |
| | Entrée | 560 12.30 |
| | Soupe | 520 11.40 |

Appetizers

| | RD\$ | ~ US\$ |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| ♥ Goat cream cheese tartlet with smoked pepper honey, herbage salad, sweet potatoe dressing and blueberry marmelade | 560 | 12.30 |
| ♥ Tuna tataki, crunchy salade, mango vinaigrette | 540 | 11.90 |
| Pineapple honey glazed beef tenderloin skewers, pretzel sandwich with avocado and pineapple, lettuce salad with cranberries, avocado mayonnaise | 580 | 12.70 |
| Trilogy MI CORAZON Tasting of our three "à la carte" Appetizers | 640 | 14.10 |
| ♥ Creamy petit-pois soup with wild catch Sánchez shrimp and sour cream | 480 | 10.50 |
| The Appetizers of of the weeks suggestions | Appetizer | 560 12.30 |
| | Soup | 520 11.40 |

Vorspeisen

| | RD\$ | ~ US\$ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| ♥ Ziegenfrischkäsetarte mit geräuchertem Paprika-Honig, Kräutersalat, Süsskartoffeldressing und Blaubeermarmelade | 560 | 12.30 |
| ♥ Thunfisch Tataki, kleiner knackiger Salat, Mango-Vinaigrette | 540 | 11.90 |
| Ananas-Honig lackierte Rinderfilet-Spiesschen, Laugensandwich mit Avocado und Ananas, Romanasalat mit Cranberries und Avocadomayonnaise | 580 | 12.70 |
| Trilogie MI CORAZON Degustation unserer drei "à la carte" Vorspeisen | 640 | 14.10 |
| ♥ Erbsencremesuppe mit Crevetten und Sauerrahm | 480 | 10.50 |
| Die Vorspeisen der Empfehlungen der Woche | Vorspeise | 560 12.30 |
| | Suppe | 520 11.40 |

Platos Fuertes

| | RD\$ | ~ US\$ |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| ♥ Filete de pescado estofado, salsa holandesa de chinola, risotto con queso camembert, tirabeque | 860 | 18.90 |
| Medallones de langosta con salsa cremosa con jengibre, pure de papas con limón, zanahorias con estragon | 1'220 | 26.80 |
| Pechuga de pollo relleno con espinaca y farsa, salsa de ajo tostado, cuscús, pok choy y tomates cerezas salteado | 780 | 17.10 |
| ♥ Angus Entrecote (U.S. Prime Beef) con reducción de oporto, con pure de remolacha, vainitas y arepitas de yuca con aceite de trufas | 1'180 | 25.90 |
| Los platos fuertes de las sugerencias de la semana | | |
| | Carne | 980 21.50 |
| | Pescado | 920 20.20 |

Plats Principaux

| | RD\$ | ~ US\$ |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| ♥ Filet de poisson à la vapeur, sauce hollandaise aux fruits de la passion, risotto au camembert, pois gourmands | 860 | 18.90 |
| Médallions de langouste, sauce crêmeuse aux gingembre, purée de pommes de terre au citron, carottes à l'estragon | 1'220 | 26.80 |
| Poitrine de poulet fourrée avec sa farce et épinard, sauce à l'ail grillé, couscous, pok choy et tomates cherry sautés | 780 | 17.10 |
| ♥ Entrecôte Angus (U.S. Prime Beef) avec réduction d'oporto, purée de betterave, haricot vert et beignet de youca à l'huile truffée | 1'180 | 25.90 |
| Les plats principaux des suggestions de la semaine | | |
| | Viande | 980 21.50 |
| | Poisson | 920 20.20 |

Main Courses

| | RD\$ | ~ US\$ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|
| ♥ Steamed Atlantic fish filet, passion fruit hollandaise sauce, camembert cheese risotto, sugar peas | 860 | 18.90 |
| Spiny lobster medallions with creamy ginger sauce, potatoe lemon mash, taragon carrots | 1'220 | 26.80 |
| Chicken breast staffed with spinach and farce (sous vide), roasted garlic sauce, cous cous, sauted bok choy with cherry tomatoes, | 780 | 17.10 |
| ♥ Angus striploin (U.S. Prime Beef) with port wine reduction, with beetroot puré, green beens and yuca fritters with truffle oil | 1'180 | 25.90 |
| The main courses of the weeks suggestions | Meat 980 | 21.50 |
| | Fish 920 | 20.20 |

Hauptspeisen

| | RD\$ | ~ US\$ |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| ♥ Im Korb gedünstetes Fischfilet, Passionsfrucht-Hollandaise, Camembert-Risotto, Zuckerschoten | 860 | 18.90 |
| Langustenmedaillons mit sämiger Ingwersosse, Zitronen-Kartoffelpuree und Karotten mit Estragon | 1'220 | 26.80 |
| Mit Spinatfarce gefüllte Pouletbrust (sous Vide), geröstete Knoblauchsosse, Cous Cous, sautierter Pak choi mit Kirschtomaten | 780 | 17.10 |
| ♥ Entrecote (U.S. Prime Beef) mit Portweinreduktion, mit Randenpuree, gruene Bohnen und Yuca-Arepitas mit Trüffelöl | 1'180 | 25.90 |
| Die Hauptgänge der Empfehlungen der Woche | Fleisch 980 | 21.50 |
| | Fisch 920 | 20.20 |

Postres

| | RD\$ | ~ US\$ |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----------|
| Fondant de chocolate con pera sazonada cocida "Sous Vide", y helado de leche evaporada veteado con caramelo | 440 | 9.70 |
| ♥ El postre preferido de la emperatriz Sissi: Kaiserschmarren con helado de canela y compota de cerezas | 480 | 10.50 |
| ♥ Mojito desmontado | 460 | 10.10 |
| El Postre de las sugerencias de la semana | 440 | 9.70 |
| Helados y sorbetes caseros | Bola | 140 3.10 |

Desserts

| | RD\$ | ~ US\$ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| Fondant au chocolat, pomme verte caramélisée et glace de lait condensé marbré de caramel | 440 | 9.70 |
| ♥ Le dessert préféré de l'impératrice Sissi: Kaiserschmarren avec glace à la cannelle et compote aux cerises | 480 | 10.50 |
| ♥ Mojito revisité | 460 | 10.10 |
| Le Dessert des Suggestions de la semaine | 440 | 9.70 |
| Glaces et sorbets maison | Boule | 140 3.10 |

Desserts

| | RD\$ | ~ US\$ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| Chocolate fondant with seasoned pear cooked "Sous Vide", and caramel marbled evaporated milk ice cream | 440 | 9.70 |
| ♥ Empress Sissi's preferred dessert: Kaiserschmarren with cinnamon ice cream and cherry compote | 480 | 10.50 |
| ♥ Deconstructed Mojito | 460 | 10.10 |
| The Dessert of the suggestions of the week | 440 | 9.70 |
| Homemade ice creams and sorbets | Scoop | 140 3.10 |

Desserts

| | RD\$ | ~ US\$ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| Schokoladenfondant mit "Sous Vide"-Gewürzbirne und marmoriertem Kondensmilch-Karamelleis | 440 | 9.70 |
| ♥ Das Lieblingsdessert von Kaiserin Sissi: Kaiserschmarren mit Zimteis und Kirschkompott | 480 | 10.50 |
| ♥ Mojito | 460 | 10.10 |
| Das Dessert der Empfehlungen der Woche | 440 | 9.70 |
| Hausgemachte Eiscremes und Sorbets | Kugel | 140 3.10 |