



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!





Bienvenido • **B**ienvenue • **W**elcome • **W**illkommen

Lilo

Werner Kipfer
Anfitrión • Hôte • Host • Gastgeber

Flo

Florian Strahlheim
Chef Ejecutivo • Chef de Cuisine • Executive Chef
Santo Domingo & Las Terrenas

Florence

Florence Laperche
Chef de Cuisine
Las Terrenas

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	11.50
♥ Tataki de atún, ensaladita crujiente, vinagreta de mango	540	11.10
Pinchitos de filete de res glaseados con miel y piña, sandwich de pretzel con aguacate, ensaladita romana con cranberries, mayonesa de aguacate	580	11.90
Trilogía de entradas MI CORAZON Degustación de nuestras tres entradas "a la carta"	640	13.20
♥ Sopa cremosa de guisantes con camarones de Sánchez y crema agria	480	9.90
Las entradas de las sugerencias de la semana		
	Entrada	560 11.50
	Sopa	520 10.70

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	11.50
♥ Tataki de thon, petite salade craquante, vinaigrette à la mangue	540	11.10
Brochettes de filet de boeuf glacé au miel et ananas, sandwich de bretzel avec avocat, salade de romaine aux canneberges, mayonnaise d'avocat	580	11.90
Trilogie d'entrées MI CORAZON Degustation de nos trois entrées "à la carte"	640	13.20
♥ Velouté de petit-pois avec crevettes de Sánchez et crème aigre	480	9.90
Les entrées des suggestions de la semaine		
	Entrée	560 11.50
	Soupe	520 10.70

Appetizers

	RD\$	~ US\$
♥ Goat cream cheese tartlet with smoked pepper honey, herbage salad, sweet potatoe dressing and blueberry marmelade	560	11.50
♥ Tuna tataki, crunchy salade, mango vinaigrette	540	11.10
Pineapple honey glazed beef tenderloin skewers, pretzel sandwich with avocado and pineapple, lettuce salad with cranberries, avocado mayonnaise	580	11.90
Appetizer trilogy MI CORAZON Tasting of our three "à la carte" Appetizers	640	13.20
♥ Creamy petit-pois soup with wild catch Sánchez shrimp and sour cream	480	9.90
The Appetizers of the suggestions of the week	Appetizer	560 11.50
	Soup	520 10.70

Vorspeisen

	RD\$	~ US\$
♥ Ziegenfrischkäsetarte mit geräuchertem Paprika-Honig, Kräutersalat, Süsskartoffeldressing und Blaubeermarmelade	560	11.50
♥ Thunfisch Tataki, kleiner knackiger Salat, Mango-Vinaigrette	540	11.10
Ananas-Honig lackierte Rinderfilet-Spiesschen, Laugensandwich mit Avocado und Ananas, Romanasalat mit Cranberries und Avocadomayonnaise	580	11.90
MI CORAZON Vorspeisen-Trilogie Degustation unserer drei "à la carte" Vorspeisen	640	13.20
♥ Erbsencremesuppe mit Crevetten und Sauerrahm	480	9.90
Die Vorspeisen der Empfehlungen der Woche	Vorspeise	560 11.50
	Suppe	520 10.70

Platos Fuertes

	RD\$	~ US\$
♥ Filete de pescado al vapor, salsa holandesa de chinola, risotto con queso camembert, tirabeque	860	17.70
Camarones de Sánchez con salsa cremosa con jengibre, pure de papas con limón, zanahorias con estragon	1'220	25.10
Pechuga de pollo relleno con espinaca y farsa, salsa de ajo tostado, cuscús, pok choy y tomates cerezas salteado	780	16.00
♥ Filete de res gratinado con nueces con reducción de oporto, con pure de remolacha, vainitas y arepitas de yuca con aceite de trufas	1'080	22.20
Los platos fuertes de las sugerencias de la semana		
	Carne	980 20.20
	Pescado	920 18.90

Plats Principaux

	RD\$	~ US\$
♥ Filet de poisson à la vapeur, sauce hollandaise aux fruits de la passion, risotto au camembert, pois gourmands	860	17.70
Crevettes sauvages de Sánchez, sauce crêmeuse aux gingembre, purée de pommes de terre au citron, carottes à l'estrageon	1'220	25.10
Poitrine de poulet fourrée avec sa farce et épinard, sauce à l'ail grillé, couscous, pok choy et tomates cherry sautés	780	16.00
♥ Filet de boeuf gratiné aux noix avec réduction d'oporto, purée de betterave, haricot vert et beignet de youca à l'huile truffée	1'080	22.20
Les plats principaux des suggestions de la semaine		
	Viande	980 20.20
	Poisson	920 18.90

Main Courses

	RD\$	~ US\$
♥ Steamed Atlantic fish filet, passion fruit hollandaise sauce, camembert cheese risotto, sugar peas	860	17.70
Wild caught Sánchez shrimp with creamy ginger sauce, potatoe lemon mash, taragon carrots	1'220	25.10
Chicken breast staffed with spinach and farce (sous vide), roasted garlic sauce, cous cous, sauted bok choy with cherry tomatoes,	780	16.00
♥ Beef tenderloin with walnuts "au gratin" and port wine reduction, with beetroot puré, green beens and yuca fritters with truffle oil	1'080	22.20
The main courses of the weeks suggestions	Meat 980	20.20
	Fish 920	18.90

Hauptspeisen

	RD\$	~ US\$
♥ Im asiatischen Holzkörbchen gedünstetes Fischfilet, Passionsfrucht-Hollandaise, Camembert-Risotto, Zuckerschoten	860	17.70
Wildfang-Garnelen aus Sánchez mit sämiger Ingwersosse, Zitronen-Kartoffelpuree und Karotten mit Estragon	1'220	25.10
Mit Spinatfarce gefüllte Pouletbrust (sous Vide), geröstete Knoblauchsosse, Cous Cous, sautierter Pak choi mit Kirschtomaten	780	16.00
♥ Rinderfilet gratiniert mit Baumnüssen mit Portweinreduktion, mit Randenpuree, gruene Bohnen und Yuca-Arepitas mit Trüffelöl	1'080	22.20
Die Hauptgänge der Empfehlungen der Woche	Fleisch 980	20.20
	Fisch 920	18.90

Postres

	RD\$	~ US\$
Fondant de chocolate con pera sazonada cocida "Sous Vide", y helado de leche evaporada veteadado con caramelo	440	9.10
♥ El postre preferido de la emperatriz Sissi: Kaiserschmarren con helado de canela y compota de cerezas	480	9.90
♥ Mojito desmontado	460	9.50
El postre de las sugerencias de la semana	440	9.10
Helados y sorbetes caseros	Bola	140 2.90

Desserts

	RD\$	~ US\$
Fondant au chocolat, pomme verte caramélisée et glace de lait condensé marbré de caramel	440	9.10
♥ Le dessert préféré de l'impératrice Sissi: Kaiserschmarren avec glace à la cannelle et compote aux cerises	480	9.90
♥ Mojito revisité	460	9.50
Le dessert des suggestions de la semaine	440	9.10
Glaces et sorbets maison	Boule	140 2.90

Desserts

	RD\$	~ US\$
Chocolate fondant with seasoned pear cooked "Sous Vide", and caramel marbled evaporated milk ice cream	440	9.10
♥ Empress Sissi's preferred dessert: Kaiserschmarren with cinnamon ice cream and cherry compote	480	9.90
♥ Deconstructed Mojito	460	9.50
The dessert of the suggestions of the week	440	9.10
Homemade ice creams and sorbets	Scoop 140	2.90

Desserts

	RD\$	~ US\$
Schokoladenfondant mit "Sous Vide"-Gewürzbirne und marmoriertem Kondensmilch-Karamelleis	440	9.10
♥ Das Lieblingsdessert von Kaiserin Sissi: Kaiserschmarren mit Zimteis und Kirschkompott	480	9.90
♥ Mojito	460	9.50
Das Dessert der Empfehlungen der Woche	440	9.10
Hausgemachte Eiscremes und Sorbets	Kugel 140	2.90