BOTANIKO

Elegante, innovador y vanguardista ...

Descubre un enfoque innovador de la cocina fusión, donde los sabores y productos caribeños e italianos se mezclan con técnicas de todo el mundo. Una cocina que a nuestro Chef Corporativo Carmine Mottola le gusta llamar **#globetrotter** y que refleja sus experiencias alrededor del mundo, desde Italia hasta Dubai, pasando por Japón e India, donde calidad y estilo de vida se entrelazan para ofrecer una experiencia culinaria única. Diseñado para los amantes de la alta cocina y quienes buscan una experiencia global, nuestro restaurante lo invita a saborear exquisitos platos mientras disfruta de un entorno incomparable. No se trata sólo de comer bien, sino de vivir una experiencia gastronómica completa que te hará querer volver por más.

"No hay nada que no se pueda solucionar con una sonrisa y buena comida"

Carmine Mottola

# Para Compartir

### Arancini Siciliani
Clasico arancino italiano con bolonesa, mozzarella y guisantes

650

### Carpaccio Botaniko NEW
Filete de Angus Beef, tempura de papa dulce, spicy truffle sauce

650

### Caribbean Ceviche
Pescado blanco, leche de tigre al mandarino, aceite de apio

790

### Sashimi New Style
Atún AAA tibio, salsa de soya citrica fermentada, trilogia de aceite

890

### Tiradito Botaniko NEW
Tiradito de pescado blanco, salsa Botaniko Nikkei hecha en casa

590

### Causa Dominicana NEW
Reinterpretación de la Causa Limeña, cerdo orientàl, curry y aguacate

420

### Camarones Rock
Camarones en tempura, mayonesa hecha en casa, salsa chili garlic y hoja de Arroz

790

### Croquetas de camarones NEW
Croquetas de camarones y mayo Jalapeño hecha en casa

690

### Croquetas de Jamon Patanegra
Croquetas de Jamon Patanegra, chutney de Tomate y salsa spicy aurora truffle

690

### Arcoiris de colores y sabores
Tres Tacos de maíz duro rellenos de salmon ahumado, tartar de atún y camarones

990

### Mejillones en tempura NEW
Mejillones en tempura y mayonesa Jalapeño hecha en casa

490

### Pork Belly y Tostones NEW
Cerdo marinado con salsa teriyaki, salsa de soja acompañado de tostones y guacamole

490

### Tostones y Guacamole NEW
Tostones acompañados de dip de Guacamole

390

Impuestos no Incluidos

Por favor, informe al Maitre en caso de alergias o intolerancias

# Gastronomia Carnivora

### Rigatoni "Bolognese"
Rigatoni de pasta 100% italiana, ragú tradicional de Angus y parmesano

750

### Lasagna "Romagnola"
Ragú de Angus beef, bechamel y parmesano reggiano

890

### El Clasico Burger NEW
Hamburgesa de Res, bacon, queso cheddar, cebolla frita, barbecue sauce y papas fritas

850

### Pork Belly
Cocinado 12 horas a baja temperatura, salsa de miel picante y arroz Botaniko

1290

### Picañha NEW
Picañha de Angus Beef a la plancha

8 Oz. 1250
14 Oz. 2150

### La Carbonara Especial del Chef
Pasta 100% italiana, salsa carbonara original, guanciale, pimienta negra tostada

790

### Dumpling de Pork Belly à l'oriental NEW
Dumpling oriental relleno de cerdo marinado en teriyaki y emulsion da salsa de ciruelas

690

### Pollo à la pizzaiola NEW
Muslos de pollo en tempura frito con salsa pizzaiola y arroz salteado Botaniko

890

### Tataki de cerdo NEW
Lomo de cerdo al horno y a la plancha acompañado de puré de papas y salsa de ciruelas

790

### NY Striploin Black Angus
NY Striploin Black Angus

8 Oz. 1450
14 Oz. 2390

### Tenderloin NEW
Tenderloin Angus y salsa de hongos

8 Oz. 1850
12 Oz. 2250

# Salsas

100

Barbecue
Chimichurri
Spicy Aurora Truffle +50
Guacamole
Hongos

Impuestos no Incluidos

Por favor, informe al Maitre en caso de alergias o intolerancias

# Dry-Aged Meat

Una técnica antigua desempolvada recientemente por los americanos. Es una práctica compleja y costosa, pero da grandes satisfacciones. Es un método de maduración en seco que no implica el uso de bolsas al vacío sino “solo” un largo periodo de refrigeración con humedad controlada. La carne madurada se seca superficialmente y, en 5-8 semanas, rinde hasta un 20% de líquidos.Esta técnica de maduración tiene un impacto significativo en términos de sabor y textura. Nuestras carnes, ya desde el principio con un perfil de altísimo nivel de calidad, se ven potenciadas por el Dry Aged, que da notas particulares, detectadas incluso de forma muy subjetiva por los consumidores (muchos, por ejemplo, perciben notas que recuerdan al adobo).

**Porterhouse**

**Bone-in Ribeye**

**Tomahawk**

**Picañha**

Incluje un acompañante y una salsa a eligir

**3850 p/libra**

Impuestos no Incluidos

Por favor, informe al Maitre en caso de alergias o intolerancias

# Gastronomia del Mar

### Spaghettoni alle Vongole
Pasta 100% italiana, Almejas, salsa al vino blanco, ajo y perejil

890

### Pappardelle allo scoglio
Pasta fresca 100% italiana con mariscos mixto y tomatito fresco

1090

### Salmon salvaje "ai ferri"
Salmon Salvaje a la parilla, puerro rostizado, emulsion de beurre  blanc

1290

### Branzino alla "Livornese"
Filete de lubina, tomates cherry, aceitunas Taggiasca, alcaparras, garbanzos y anchoas

1790

### Tartar de Atún del Caribe
Atún AAA, mango, aguacate, maiz cancha, repollo morada

790

### Agnolotti Cangrejo NEW
Pasta fresca rellena de Cangrejo en salsa aurora

930

### Risotto Pescadora NEW
Arroz Carnaroli 100% italiano con mariscos mixto y tomatito fresco

1350

### Chillo à la Mugnaia NEW
Chillo a la plancha, acompañado con puré de papas con wasabi

1190

### Pulpo Crocante NEW
Pulpo gallego, acompañado de espuma de boniato, aceite de pimentón y polvo de oliva

1390

### Caribbean Fish&Chips NEW
Pescado blanco frito, salsa de miel picante y salsa tártara de jalapeño

990

### Dorado à la moda NEW
Dorado a la plancha acompañado con papas saltadas al romero y salsa de vin blanco y ajo

1090

## Sides

350

Mazorca de Maiz asada
Puré de Papa
Papas Salteadas al Romero
Tostones

Ensalada Mixta
Arroz Botaniko
Vegetales de Temporada al Grill
Yuca Tempura

French Fries con Trufa y Parmesano

Impuestos no Incluidos

Por favor, informe al Maitre en caso de alergias o intolerancias

# Gastronomia del campo

### Risotto Hongos Salvaje y Trufa
Riso Carnaroli Añejo, hongos silvestres, trufa, neblina del bosque

1350

### Tagliatelle Botaniko
Tagliatelle, brócoli, pesto de albahaca y queso ricotta ahumado

550

### Jardin de Verano
Lechuga tierna, rucula, flores comestibles, mango verde, aguacate rostizado, tomates horneados, salsa Botaniko

590

### Burrata y Heirloom
Ensalada con burrata de Andria IGP, miel de trufa, teja de pan de ajo, tomate fresco heirloom

990

### Sopa Botaniko NEW
Sopa de patatas y puerros, puerros quemados, flores y crostones

550

# Botaniko Special

### Rigatoni Botaniko NEW
Min. 2 personas

Rigatoni de pasta 100% italiana en salsa aurora y parmesano

650 p/p. + Camarones 390 p/p

### New York Gold 24K
Angus Beef a la parilla chapado en oro

8 Oz. 2900
14 Oz. 4900

### Caviar
Caviar 1oz, Blinis, Creme Fraiche, Mantequilla emulsionada

5900

### Risotto Zafferano y Oro 24K
Riso Carnaroli Añejo, azafrán, hoja de oro 24K

1500

### La Milanesa
Pork chop empanizada y papas Baby

1390

### Langosta del Caribe
Langosta a la plancha, mantequilla de ajo, perejil y mazorca

2750/LB

### Ostras
Ostras Importadas

290/pz.

Impuestos no Incluidos

Por favor, informe al Maitre en caso de alergias o intolerancias