DYNAMIC WORLD CUISINE

Brindar es compartir, conocer nuevas personas, disfrutar el paisaje y, tal vez, solo tal vez, ayudar a alguien más a descubrir su propia alegría en el camino.

COCTÉLES

UN DÍA EN RINCÓN 14

Don Q Cristal, Don Q coco, parcha, china, clubsoda, Peychauds bitters

LA ESPERANZA 12

Prosecco, Vodka, jugo pepino, lima, sirope simple, tope club soda

TRES PALMAS 15

Montelobos mezcal orgánico, Rincón Rum, parcha, lima, sirope de Flor de Jamaica.

ALMA NEGRA 15

Hendrick's, Aperol, tónica, lima, carbón activado, oro molido

LA RESERVA 15

Maker's Mark ,Fernet, china, lima, remolacha, sirope de arce ("maple")

BURRITO PINTO 13

Rum Chata , Borghetti licor de café espresso, Ron coco, crema de café (hecha en casa) y chocolate chips

Favor notificarnos sus alergias. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Máximo de dos cuentas por mesa.

DYNAMIC WORLD CUISINE

PARA EL CORAZÓN

CARPACCIO DE PERA 20

Pera finamente rebanada marinada con miel local, servida con arúgula, nueces rostizadas, queso de cabra con trufa y vinagreta de higo.

ENSALADA ALMA 16

Inspirada en Asia, aprobada por el Caribe.
Mezcla de hojas verdes, micro tomates con aderezo de jengibre, servida con crujientes "chips" de sésamo. Hecha para deleitar tu paladar.

PARA EL ALMA

CARICIA TIBIA 11

Cremosa sopa de papa y puerro hecha en casa, aterciopelada y llena de sabor. Pídele al mesero que incluya un Wink si te gusta picante.

Adornada con tocino y queso cheddar.

UN GRAN COMIENZO

CARACOLES A LAS HIERBAS 15

Caracoles colosales cocidos en salsa de ajo y hierbas, servidos con pan. (¡Se recomienda mojar!)

TORTELLINI DE LANGOSTA A LÀ LIMÓN 27

Rellenos de langosta caribeña y ajo puerro en salsa beurre monté de limón, brillante, sedosa y elegante.

ROPA VIEJA DE PATO *(GF)* 12.5

Carne de pato cocida lentamente en su propia grasa con una mezcla de sabores cubanos, servida sobre tostones finos de plátano verde.

Favor notificarnos sus alergias. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Máximo de dos cuentas por mesa. Respetuosamente declinamos sustituciones o cambios en los platos

DYNAMIC WORLD CUISINE

UN GRAN COMIENZO

PULPO A LA FERIA *(GF)* 24

Plato tradicional gallego y portugués. Tentáculo de pulpo a la parrilla con ajo, espolvoreado con pimentón y servido con papas cocidas.

CHICHARRÓN PAISA 9.5

Crujiente chicharrón de cerdo presentado al estilo colombiano, con limón y aioli de la casa.

PELMENI SIBERIANO 11

Dumplings rellenos de carne de res y cerdo, servidos con crema agria, cebollines e hinojo.

ALBÓNDIGAS GLASEADAS CON MANDARINA *(Meat, GF)* 11

Albóndigas de res, cerdo y salchicha glaseadas con una mantequilla de mandarina y chile en hojuelas hecha en casa.

CROQUETAS DE PESCADO 9

Jugosas croquetas de pescado blanco de temporada acompañadas de salsa tártara hecha en la casa.

BERENJENA CON CORTEZA DORADA EN CAMA DE HUMMUS DE REMOLACHA 14

Perfección en un bocado, crocante y suave en una cama de hummus de remolacha.

MINI ALCAPURRIAS 9

Frituras de guineo verde rellenas de biftec encebollado.

Favor notificarnos sus alergias. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Máximo de dos cuentas por mesa. Respetuosamente declinamos sustituciones o cambios en los platos

DYNAMIC WORLD CUISINE

ALGO GRANDIOSO

MEDALLONES DE FILETE DE RES CON ROMERO Y MOSTAZA *(GF)* 25

Filete de res marinado en romero y mostaza en grano, terminado con nuestro pesto especial.

CHULETAS DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA 36

Hechas al momento aliñadas con hierbas, mostaza y nuestro Mint Pepper Jelly. Se acompañan con nuestras papas batidas.

PECHUGA DE POLLO 34

Suculenta pechuga de pollo preparada en método Sous Vide; con notas de humo, pimienta rosada y lavanda, terminada con un Beurre Monté. Se acompaña con Cabello de Ángel en salsa de Berro.

PESCA DEL DÍA MP

Pescado fresco con su elección de chermoula marroquí o glaseado de mandarina.

WAGYU BACON CHEESEBURGER 25

Carne wagyu a la parrilla servida con tocineta, provolone, lechuga, tomate y cebolla en brioche con nuestra salsa especial.

"SLIDERS" 100% CARNE 14

Hamburguesitas 100% filete angus con queso derretido en suaves panecillos hawaianos, servidos con chips de tortilla — sabrosos y jugosos.
Añade tomate, bacon, lechuga y cebolla $3

Favor notificarnos sus alergias. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Máximo de dos cuentas por mesa. Respetuosamente declinamos sustituciones o cambios en los platos

DYNAMIC WORLD CUISINE

ALGO GRANDIOSO

BRANZINO MEDITERRANEO 38
EN REDUCCIÓN DE GRANADA

Tierno pescado en su piel crujiente servido en reducción de granada ligeramente ácido y refrescante.

VIEIRAS AL AJO SELLADAS 22

Vieiras U10 perfectamente selladas, servidas sobre orzo Alfredo con albahaca.

BULGOGI COREANO 24

Filete de res marinado por lo menos tres días, servido en una cama de arroz Jasmín, cilantrillo, cebollines, zanahoria, con un toque de salsa de chili dulce.

GUARNICIONES

Papas fritas con parmesano y trufa	11
Papas fritas	6
Espárragos con chile dulce	8
Bok Choi asado	9
Puré aireado de Papa	10

Favor notificarnos sus alergias. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Máximo de dos cuentas por mesa. Respetuosamente declinamos sustituciones o cambios en los platos

DYNAMIC WORLD CUISINE

ALGO DULCE

MOUSSE DE CHOCOLATE 1755 *(GF)* 11

Nuestra versión de la receta de 1755 del chef francés Menon.

CREPA DE PARCHA 11

Delicada mezcla de queso mascarpone y pulpa de parcha servida con coulis de fresas hecho en la casa.

¿Quieres agradecer a la cocina?

¡Invítales un "round"! 15

Favor notificarnos sus alergias. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Máximo de dos cuentas por mesa. Respetuosamente declinamos sustituciones o cambios en los platos

DYNAMIC WORLD CUISINE

Toasting is sharing — meeting new people, enjoying the scenery, and, just maybe, helping someone else discover their own joy along the way.

COCKTAILS

UN DÍA EN RINCÓN 14

Don Q Cristal, Don Q coco, parcha, china, clubsoda, Peychauds bitters

LA ESPERANZA 12

Prosecco, Vodka, jugo pepino, lima, sirope simple, tope club soda

TRES PALMAS 15

Montelobos mezcal orgánico, Rincón Rum, parcha, lima, sirope de Flor de Jamaica.

ALMA NEGRA 15

Hendrick's, Aperol, tónica, lima, carbón activado, oro molido

LA RESERVA 15

Maker's Mark ,Fernet, china, lima, remolacha, sirope de arce ("maple")

BURRITO PINTO 13

Rum Chata , Borghetti licor de café espresso, Ron coco, crema de café (hecha en casa) y chocolate chips

Favor notificarnos sus alergias. Consumir carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Máximo de dos cuentas por mesa.

Alma

DYNAMIC WORLD CUISINE

FOR THE HEART

PEAR CARPACCIO 20

Local honey–marinated thinly sliced pear served with arugula, roasted walnuts, truffle goat cheese, and fig vinaigrette.

ALMA SALAD 16

Asian inspired with a Caribbean Approved twist. Mix of Greens, micro tomatoes, with a gingery dressing, and sesame chips, made to indulge your tastebuds.

FOR THE SOUL

WARMTH ON A BOWL 11

Creamy potato leek soup made in-house, velvety smooth and full of flavor. Ask your server to include a Wink if you like spicy.

Garnished with bacon and cheddar.

A GREAT START

HERBED ESCARGOT 15

Colossal snails cooked in a garlic and herb blend sauce, guaranteed to open your senses, served with bread. (Dipping encouraged)

LOBSTER TORTELLINI A LÀ LIMÓN 27

Caribbean lobster and leek tortellini in a silky lemon beurre monté, bright, buttery, and elegant.

DUCK ROPA VIEJA *(GF)* 12.5

Duck meat slow-cooked in its own fat with a combination of Cuban flavors, served over thin green plantain tostones.

Please let us know of any food allergies. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of food borne illnesses. Maximum of two checks per table. Respectfully, we decline any substitutions and changes to our plates.

DYNAMIC WORLD CUISINE

A GREAT START

PULPO A LA FERIA *(GF)* 24

Traditional Galician and Portuguese dish. Garlicky grilled octopus tentacle dusted with paprika and served with boiled and braised potatoes.

"PAISA" PORKBELLY 9.5

Crunchy pork chicharrón presented in a Colombian style, with lime and a house aioli.

SIBERIAN PELMENI 11

Pork and beef dumplings, served with green onions, sour cream and dill.

MANDARIN GLAZED MEATBALLS *(Meat, GF)* 11

The perfect bite. Beef, pork, and sausage meatballs glazed in a House made mandarin-chili flake butter, totally unexpected.

FISH CROQUETTES 9

Juicy fish croquettes made with seasonal white fish and served with a house tartar sauce.

GOLDEN CRUSTED AUBERGINE WITH VELVET BEET HUMMUS 14

Crispy eggplant over silky beet hummus, earthy, vibrant.

MINI ALCAPURRIAS 9

Traditional puertorican green plantain fritters filled with "biftec encebollado"

Please let us know of any food allergies. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of food borne illnesses. Maximum of two checks per table. Respectfully, we decline any substitutions and changes to our plates.

DYNAMIC WORLD CUISINE

SOMETHING GREAT

ROSEMARY-MUSTARD BEEF TENDERLOIN MEDALLIONS *(GF)* 25

Beef tenderloin marinated with a rosemary, grain mustard blend and finished with our special pesto.

LAMB CHOPS FROM NEW ZEALAND 36

Cooked to order and quickly marinated with herbs, mustard and our mint pepper jelly. Served with our whipped potatoes.

CHICKEN BREAST 34

Succulent chicken breast done Sous Vide with hints of smoke, pink peppercorns and lavender, finished with a Beurre Monté. Served with Angel hair on a watercress sauce.

CATCH OF THE DAY MP

Delicious white fish served with your choice of moroccan chermoula or mandarin glaze

WAGYU BACON CHEESE BURGER 25

Grilled wagyu burger served with bacon, provolone, lettuce, tomato, onion on a brioche bun with our special sauce.

ALL MEAT MINI GOODNESS 14

100% steak meat sliders with melted cheese on soft Hawaiian rolls, served with tortilla chips—savory and juicy

Add Tomato bacon lettuce onion $3

Please let us know of any food allergies. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of food borne illnesses. Maximum of two checks per table. Respectfully, we decline any substitutions and changes to our plates.

DYNAMIC WORLD CUISINE

SOMETHING GREAT

MEDITERRANEAN BRANZINO 38
WITH POMEGRANATE REDUCTION
Crispy skin on branzino with a tangy pomegranate reduction light and aromatic.

SEARED GARLIC SCALLOPS 22
U10 Scallops beautifully seared, served over Basil
Alfredo Orzo.

KOREAN BULGOGI BOWL 24
Beef Tenderloin marinated for at least three days, served in a bed of jasmine rice, cilantro, carrots and green onions, drizzled with sweet chili sauce.

SIDES

Truffle Parmesan Fries	11
French Fries	6
Sweet Chili Asparagus	8
Charred Bok Choi	9
Whipped Potatoes	10

Please let us know of any food allergies. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of food borne illnesses. Maximum of two checks per table. Respectfully, we decline any substitutions and changes to our plates.

DYNAMIC WORLD CUISINE

SOMETHING SWEET

1755 CHOCOLATE MOUSSE *(GF)* 11

Our take on the 1755 recipe by French chef Menon.

PASSION FRUIT CREPE 11

Delicate blend of mascarpone cheese and passion fruit pulp served with a homemade strawberry coulis.

Want to thank the kitchen?

Buy them a round! 15

Please let us know of any food allergies. Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of food borne illnesses. Maximum of two checks per table. Respectfully, we decline any substitutions and changes to our plates.