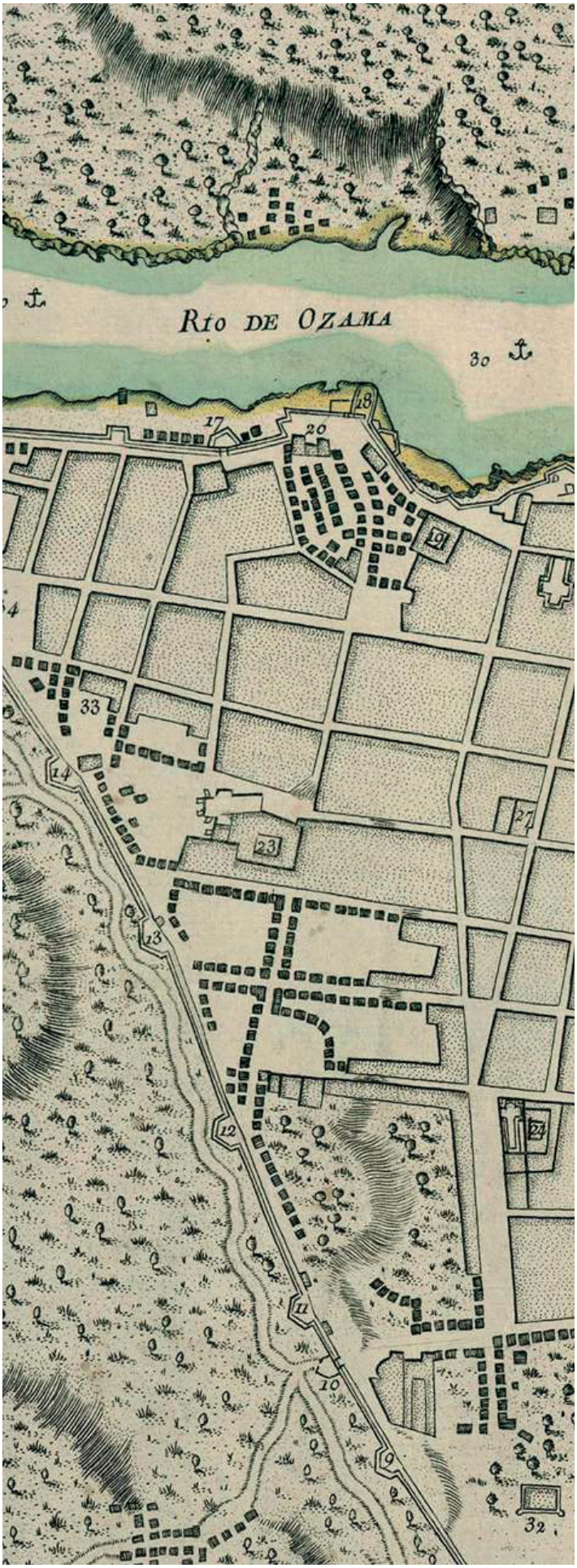
N 69°53'01.3" W 18°28'37.6"
PAT'E · PALO
EUROPEAN BRASSERIE

THE FIRST TAVERN OF THE AMERICAS

ESTD. 1505



PAT'E PALO EUROPEAN BRASSERIE

@ THE FIRST TAVERN OF THE NEW WORLD

Nuestras paredes, pisos y ambiente datan de 1505, más de quinientos años de historia, construido antes del Alcázar de Colón (1514).

En sus orígenes fue un guesthouse o taberna para los arquitectos e ingenieros que llegaron de España y construyeron el Alcázar de Colón o Palacio Virreinal de Don Diego Colón. Inspirado por la historia del edificio, la cultura y la gastronomía Europea, nace, en el año 1998, el primer Brasserie Europeo de Santo Domingo.

La historia cuenta, que Pat´e Palo fue un misterioso e infame bucanero que después de ganar batallas marítimas, era seguro encontrarlo en una buena taberna comiendo, bebiendo y celebrando. Pierde su pierna izquierda en la batalla de Guernesay contra los ingleses, de ahí su conocido apodo.

Trayendo las tendencias de la exquisita gastronomía Europea, Pat'e Palo sigue creando emociones nuevas y momentos inolvidables en un ambiente casual, tal como los piratas lo disfrutaban.

Sentados frente al Alcázar de Colón, desde la primera Taberna del nuevo mundo, con tantos siglos de historia, los visitantes de hoy no necesitan de mucha imaginación para dejar su mente transportarse a la época de los Piratas.

220
200
S.W
N
S
E
20
40

NAME	**PAT'E PALO**
LOCATION	**PLAZA ESPAÑA, ZONA COLONIAL, SD, DR**
PHONE	**+1 809-687-8089**
WHATSAPP	**+1 829-471-1080**
CUISINEE	**EUROPEAN BRASSERIE**
GM	**MIREYA DUJARRIC**
DRESS	**ELEGANT CASUAL**
CAPACITY	**200 PAX**
PRIVATE CAPTAIN'S LOUNGE	**28 PAX**
OUTDOOR TERRACE	**100 PAX**
BAR & LOUNGE	**30 PERS**
PRIVATE LIBRARY	**8 PERS**
PRICE RANGE	**RD$1.500 - RD$3.000**
BEVERAGE OFFERING	**FULL BAR, BEERS AND COCKTAILS**
EXTENSIVE WINE LIST	**BY CATADOR**
CREDIT CARDS	**VISA, MASTERCARD & AMEX**
RESERVATIONS	**PHONE OR WHATSAPP**
WEB SITE	**WWW.PATEPALO.COM**
INSTAGRAM	**@PATEPALO**

BODEGUITA
PATE · PALO

CANAPÉS TIPO PASA BOCA

MÍNIMO 20 CANAPÉS. SOLICITAR CON 24 HS. DE ANTELACIÓN

$150

CUCHARAS FRIAS

CEVICHE
Pescado fresco marinado con limón, aceite extra virgen y cilantro.

CEVICHE DE CAMARONES
Interpretación del ceviche peruano, con camarones de Sánchez, coco y un toque de un suave tequila reposado.

TARTARE DE ATÚN
Fresco marinado con limón, aceite de ajonjolí y cilantro ligeramente picante.

CUCHARAS CALIENTES

SALCHICHA ITALIANA
La salchicha italiana con salsa de mostaza.

HONGOS DON PEPE
Hongos portobellos con cremosa salsa de vinagre balsámico.

CROQUETAS SUREÑO
Con ropa vieja de chivo y salsa de orégano tostado.

VASITOS FRIOS

CENTOLLO
Sobre una crema de aguacate fresco.

HUMUS DE GARBANZOS CON CURRY
Humus traditional pero con madras curry.

FLAN DE GUISANTES
Ligero flan de guisantes sazonado con menta. Chorizo iberico.

CANAPÉS FRIOS MONTE CARLO

ROYAL BELGIAN CAVIAR GOLD LABEL
Blinis con crema agria y 5 gr de caviar
RD$ 1.320.-

OSTRAS FRESCAS BLUE POINT
con limon o bloody mary
RD$ 590.-

JAMON DE BELLOTA IBERICO
100 gramos de jamón finamente cortado
RD$ 1500.-

FRIO

PINCHO DE JAMÓN SERRANO
Lonja fina de serrano con melón.

BRUSCHETTA CON TOMATES
Tomates madurado con aceite extra virgen y albahaca sobre lonjas de pan francés.

TOSTADAS CON TARTARE DE RES ANGUS
Steak tartar trufado sobre pan artesanal.

TOSTADAS CON QUESO DE CABRA Y RABANITO
Queso de Cabra con Rabanito encurtido.

CALIENTE

MINI SAMOSAS DE GUINEA
Crujientes de hojaldre al estilo Hindu relleno de ropa vieja de Guinea con salsa de cilantro.

EGGROLL DE AGUACATE
Aguacate sazonado en crujiente hojaldre china y salsa de habichuelas y chinola.

EGGROLL THAI
Relleno de arroz Jasmin con crujientes vegetales asiáticos y aromas Thai. Salsa de soya dulce.

MUSLITOS DE POLLO ASIATICOS
Jugosos muslitos marinados con Jengibre, soya suave con salsa picante.

CATIVIAS
Típicas empanadas de yuca rellenas de queso de hoja con refrescante salsa de tamarindo.

CREMAS

CREMA DE AUYAMA
Acompañado de tocineta crujiente y acentos de cilantro.

CREMA DE BATATA
Coronado con quinoa y nueces.

DULCES

CREME BRULEE
La clasica creme brulee con vainilla de madagascar.

CREME BRULEE DE PISTACHO
Aromatizado con pistachos de las maldivas.

VIAJE NOSTÁLGICO DOMINICANO
Jalao de coco: Bolitas de coco fresco con miel orgánico.

BROWNIE A LA MODA
Bizcocho de chocolate orgánico dominicano con sipop de dulce de leche.

PATE · PALO

MENÚ

MÍNIMO 20 PERSONAS. SOLICITAR CON 24 HS. DE ANTELACIÓN

MENÚ TABERNA (ALMUERZO)

HUMUS CON CURRY CON PAN "NAAN"
Entrada para compartír.
-
GNOCCHI DE YUCA
Salsa cremosa de Blue Cheese
O
ROLLO DE POLLO A LA DIABLA
Medallones de Pollo Relleno de de Espinaca, Tocineta y Queso, acompañado de Papas Aplastadas en Mantequilla y Salsa Brava.
O
MERO ORIENTAL
Mero Basa con Cilantro, Soja y Aceite Sésamo.
-
CAFE CON SU CANELE HECHO EN CASA

RD$ 1,600,-

MENÚ ITALIANO

BURRATA SICILIANA
Con ensalada de Rúcula Orgánica, Prosciutto, y Pesto de tomates deshidratados.
O
BOMBA DE BERENJENA
Berenjena a la Paramigiana con Mozzarella y Tostada de pan Artesanal
-
RISOTTO DEL BOSQUE
Risotto con Hongos Porcini, con Prosciutto San Daniele y aceite de Trufa
O
RAVIOLIS DE CAMARONES
Raviolis hechos en casa rellenos de camarones de Sanchez, Salsa Pomodoro e Panna, Acompañados de Camarones Flameados con Cognac.
-
TIRAMISU
Classico Tiramisù Italiano servido con crujientes perlas de Chocolate Orgánico.

RD$ 2.050,-

MENÚ DOMINICANO

CREMA DE AUYAMA
Acompañado de Tocineta crujiente y acentos de Cilantro.
O
ACORDEÓN DE AGUACATE
Aros de Cebolla Tempura, Aguacate, Mayonesa de Sriracha
O
CATIBIAS RELLENAS DE QUESO DE HOJA
Coulis de tamarindo
-
POLLO HORNEADO
Pollo Horneado al estilo Dominicano con Arroz Blanco, Ensalada verde y Habichuelas
O
RES GUISADA
Cortes de Res Guisada al estilo Dominicano con Moro de Habichuelas
O
GNOCCHI DE YUCA
Con Salsa Cremosa de Queso de hoja y Azul
-
MAJARETE
Postre tipico Dominicano a Base de Maiz Tierno en tres Texturas
O
CAFE CON SU CANELE HECHO EN CASA

RD$ 1.400,-

MENÚ DOMINICANO GASTRONÓMICO

SALPICÓN DE SABANA DE LA MAR
Mezclas de Mariscos de nuestras costas Aromatizado con Cilantro Fresco y Obleas de Arepita de Yuca y Anís.
O
QUESO ¨BOLA SAMANA´
Queso Fresco Tibio de la Carretera del Noroeste Rociado con Reducción Balsámica de Fresas de Constanza y Láminas finas de Galletas.
-
FILETE ENCOBOLLADO AL ESTILLO CIBAENO
Filete de Res cubierto con jugosas Cebollas Salteadas acompañado como Tostones de buen Pan.
O
CHILLO FRITO AL ESTILO DOMINICANO
Chillo Fresco Entero con Ensalada mixta y Tostones de Plátano.
O
COMO EN EL SUR
Guiso de Chivo al estilo Dominicano acompañado de chenchen aromatizado con extracto de anís.
-
COCO TIERNO HORNEADO
Con Salsa Cremosa de Queso de hoja y Azul.
O
CONSERVA DE TORONJA
Perfumada con Especias y Crumble de Almendras.

RD$ 2.550,-

MENÚ BRASSERIE

GAMBAS DE SÁNCHEZ
Cocidos al Vacío y servido con salsa Bloody Mary y Mousse de Aguacate.
O
CARPACCIO DE RES
-
CENTOLLO FETTUCCINE
Pasta Fresca hecha en casa, Centollo Al Pernod y Tomates Cherry.
O
SHORT RIB ANGUS GLASEADO
Lentamente cocido durante 5 horas, servido con Cremoso de Yuca y Reducción de Malta.
-
Choco Mesonero
Para los Amantes del Chocolate, Tres Texturas para tu Deleite.
O
Crepe suzette
A base de queso Mascarpone y Cafe con Amaretto.

RD$ 2.800,-

MENÚ PAT'E PALO

CEVICHE DE CAMARONES
Interpretación del ceviche con Camarones de Sanchez, coco y un toque de un suave Tequila reposado.
O
CARPACCIO DE RES ANGUS
Parmigiano, Rúcula y Piñones Tostados
-
BROCHETA PAT'E PALO
Tenderloin, Salchicha Italiana con salsa de Hongos Porcini & Papas Fritas.
O
CAMARONES COCO CURRY
Camarones de Sánchez con una salsa de Curry de Madras Arroz Basmati y Crujientes Vegetales.
O
ENSALADA CESAR
Con pollo a la parrilla y salsa Cardini.
-
CREME BRULEE
Base Cremosa Cubierta de Azucar Cremada
O
CAKE PISTACHIO
Biscocho de Harina de Almendras y Pistacho.
Se sirve con Helado y Crema Montada (Gluten Free).

RD$ 2.500,-

MENÚ DEGUSTACIÓN PAT'E PALO

CARPACCIO DE CAMARONES
Quinoa inflada al horno, Cilantro, Limón y Tomate.

CREMA DE COLIFLOR Y HINOJO
Opción de 5 gr de Royal Belgian Caviar Gold Label por RD$ 1200,-

VIEIRAS CON VINAGRETA TIBIA DE JEREZ
Vieiras marinadas, Ensalada de en Jerez y Selladas (semi crudas).

SEABASS DIJONAISE
Seabass Chileno cocinado al vacío, Salsa Dijonaise, Cabecitas de Brócoli, Espinaca joven, Puré de papas con Bacalao.
(Opción de 5 gr de Royal Belgian Caviar Gold Label por RD$ 1.200,-)

RIB EYE BORDELAISE
Shallot Agridulce, Shalot Marinado en vino tinto, Lechuga tierna, Gratin de papas sin crema.

LA PALETA DE POSTRES
Texturas y Técnicas con frutos tropicales.

· 4 TIEMPOS	RD$ 3.250.-
· 5 TIEMPOS	RD$ 3.750.-
· 6 TIEMPOS	RD$ 4.000.-
· MARIDAJE 6 TIEMPOS / 3 VINOS	RD$ 1.350.-
· MARIDAJE GOLD 6 TIEMPOS / 6 VINOS	RD$ 2.550.-

PAQUETES BEBIDAS

* MIN 20 PERS. SOLICITAR CON 24 HS. DE ANTELACIÓN

TOP SHELVE

1	BEBIDA	$460
2	BEBIDAS	$840
3	BEBIDAS	$1.200
4	BEBIDAS	$1.560
5	BEBIDAS	$1.850

PREMIUM

1	BEBIDA	$400
2	BEBIDAS	$760
3	BEBIDAS	$1.080
4	BEBIDAS	$1.360
5	BEBIDAS	$1.600

BÁSICO

1	BEBIDAS	$240
2	BEBIDAS	$420
3	BEBIDAS	$630
4	BEBIDAS	$800
5	BEBIDAS	$950

TP OPCIONES

- Jw Black Label
- Chivas Regal 12
- Buchanan's
- Gin Bombay
- Vodka Tito's
- Barcelo Imperial
- Sambuca Romana
- Cointreau
- Kettle One Vodka
- Tequila Jose Cuervo
- Palo Alto Reserva Cabernet I
- Glorioso Crianza, Rioja
- Cava Segura Viuda Reserva
- Marques De Riscal Blanco

+ Bebidas Premium & Básico

PR OPCIONES

- Stolichnaya
- JW Red Label Dewars
- White Label
- Tanqueray Gin
- Vinos Tintos & Blancos
- Espumantes
- Agua Panna
- Brugal XV

+ Bebidas Básico

BA OPCIONES

- Rum Punch
- Piña Colada
- Daiquiri
- Cerveza Presidente
- Ron Barceló Añejo
- Jugos Naturales
- Agua Dasani
- Refrescos
- Café

SOCIAL EVENTS

COCKTAIL PARTY

25-35 PERSONAS

60 Canapés tipo pasa boca

80 Bebidas Premium

RD$ 35.200,-

-

GET TOGETHER

10 PERSONAS

20 Canapés

20 Bebidas Top Shelf

RD$ 10.600,-

-

MIXER

15-20 PERSONAS (TOPSHELF)

50 Canapés tipo pasa boca

1 Botellas de Tito's Vodka

1 Botellas de Dewar's White Label

1 Botellas de Tanqueray

1 Botellas de Barceló Imperial

Mezclas Frutas, Especias, Citricos & Pepino

RD$ 22.500,-

CHAMPAGNE PARTY

10-15 PERSONAS

30 Ostras Blue Point

20 Canapés tipo pasa boca

4 Botellas Perrier Jouet Brut

RD$ 65.000,-

-

WINE TASTING

12-15 PERSONAS

30 Canapes Monte Carlo

Plateau Otoñal:

Prosciutto, Fuet, Queso Manchego y

Camembert, Frutos Secos, Uvas y Miel Trufada.

Seleciones Chocolates Dominicano

8 Botellas de vino Piero en la zona

RD$ 50.000,-

PASEO ZONA BICI

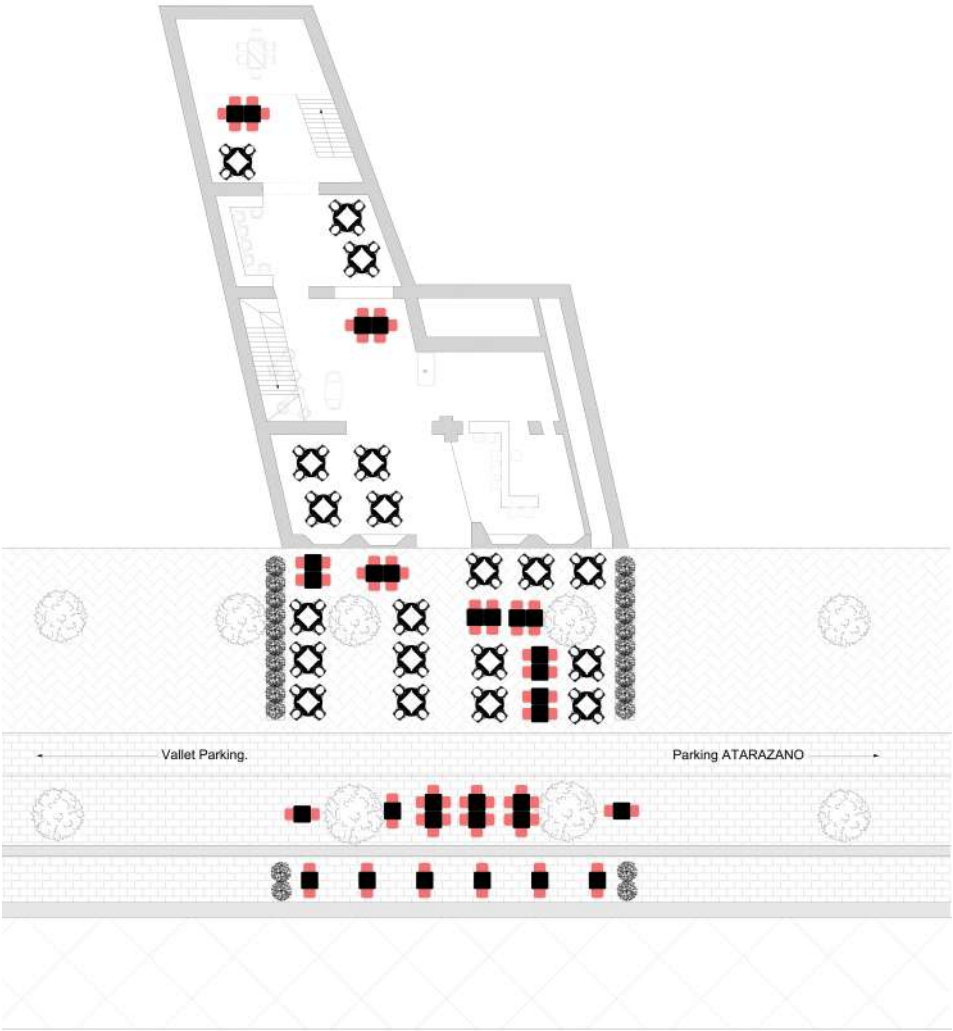
10 PERSONAS

20 Canapes

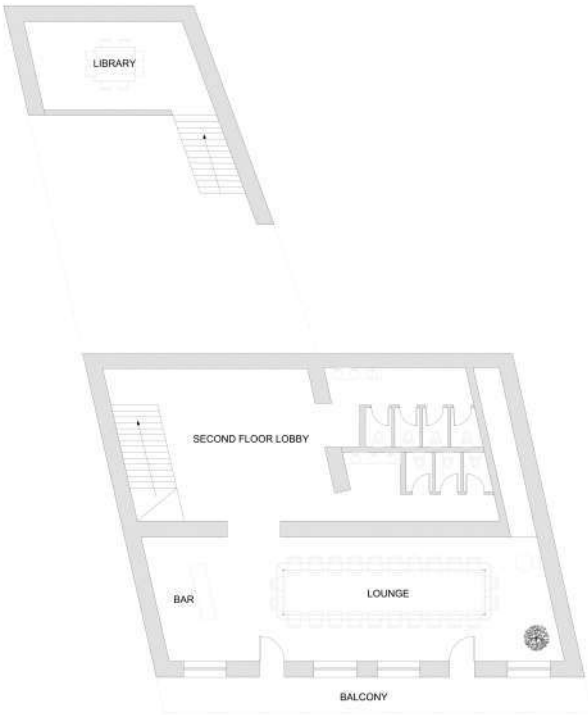
20 Bebidas Básicos

RD$ 7.000,-

PLANO PISO 1



PLANO PISO 2



THE FIRST TAVERN OF THE AMERICAS · ESTD. 1505 ·

NOTAS

Todos los precios expresados en los paquetes están en moneda dominicana (RD$).

Los precios no incluyen el 18% de itbis y el 10% de servicio.

No incluye servicio de valet parking.

Los depósitos no son reembolsables.

Por favor informa a tu camarero, si eres alérgico a cualquier comida o ingrediente.

Los depósitos varían dependiendo de la cantidad de personas y el tipo de actividad.

Mantenemos reservado el espacio de su interés, por un plazo de 5 días, como cortesía para nuestros clientes.

Las reservaciones se aseguran con un depósito.

Todas las reservaciones deben de ser saldadas 48 horas antes de la actividad.

Las áreas comunes como baños y el servicio del bar para camareros, están consideradas como no exclusivas.

Pat'e palo, por su ubicación turística, disfruta un horario hasta las 3 am los 7 días de semana. Respetamos a nuestros vecinos y pedimos su ayuda para mantener la calle y el entorno tranquilo, sin hacer ruido, tocar bocinas, etc.

El menú y los canapés están sujetos a disponibilidad.

Para todas las actividades, tenemos un mínimo de consumo p/personas, que puede ser gastado entre alimentos y bebidas, según nuestras políticas internas.

Descorche de destilados y licores rd$2,000.- Por litro (rd$ 1,500.- 75cl)

Los descorches incluyen camareros y personal de servicio, seguridad, luces, sillas y mesas, cristalería, copas y hielo, no incluye mixers.

Descorche de vinos y espumantes rd$750 p/botella 75cl.

PAT'E · PALO