

Entradas

1. **Sushi Aubergine** (sin arroz) berenjena, queso Philadelphia, toque de ajo, perejil, atún y salmón ahumado, jengibre, salsa teriyaki 490
2. **Picadera de salchichas** mostaza de la casa 460
3. **Berenjena Camembert** berenjena crujiente en tempura, crema de queso, salsa de tomates frescos, caviar balsámico, pesto de albahaca 480
4. **Berenjena Chili** berenjena crujiente en tempura, carne de res, salsa chili a la tailandesa, nachos 475
5. **Sushi Tacos** atún y salmón ahumado, lechuga romana, baby rúcula, tomates cherry, mayonesa Wasabi, aceite de trufas 465

Platos principales

6. **Pechuga de pollo** Mozzarella, salsa tomate thai, cinco asian spices, queso parmesano, ñoquis de yuca 575
7. **Pechuga de pollo Cordon Blue** salsa de tomates thai, rellena con queso Emmental y Pastrami, gratinada, reducción balsámica, puré de yuca 585
8. **Mar y tierra** pechuga de pollo rellena con camarones, tocineta, crema de leche, paprika ahumada, hongos frescos, ñoquis de yuca 735
9. **Filete de Res Aubergine** nuestro Wiener Schnitzel, empanada en Panko, espinaca, Ricota, Wasabi, reducción balsámica 690
10. **Pork belly** cocido 12 horas sous vide, salchicha, caraway seeds, Sauerkraut, mostaza, puré de yuca 595
11. **Filete de res pimienta verde** crema de leche, ron, ñoquis de yuca 795
12. **Churrasco Angus** salsa vino tinto con frambuesa, hongos, puré de yuca, humo de Hickory 995
13. **Filete de salmón** crema de espinaca con Ricota, Wasabi, caviar bloody cesar, ñoquis de yuca 895
14. **Filete de Salmón Silvestre** más de 3.500 mg Omega 3, mayonesa con rábano blanco y eneldo, caviar bloody cesar, ñoquis de yuca, humo de Hickory 1.295
15. **Risotto blanco o negro con Gambas** consomé de pescado, aceite de camarones, (negro con tinta de calamares), ajo, puré de tomates secados al sol, perejil, tomates cherry 845
16. **Gambas crujientes** empanada en Panko y coco rallado, jengibre japonés, mayonesa Wasabi, rúcula, lechuga romana, Won Ton, salsa teriyaki 795
17. **Lasaña de berenjena** pechuga de pollo, camarones, hongos, crema de queso Cheddar, gratinada con queso Emmental 770
18. **High Tech Veggie-Burger** Hamburguesa de habichuelas negras, mungo bean sprouts, jengibre rosado, pan, berenjena en tempura, pétalo de lavanda 490
19. **Szechuan Beef Burger** (sizzling szechuan pimienta), pan, mayonesa de aceite verde y sriracha, mayonesa Wasabi, rúcula, tomates cherry, tostones de guineo verde 620
20. **Filete de res USDA certificado Angus Prime 8oz.** salsa de vino tinto con frambuesa, hongos silvestres, ñoquis de yuca, humo de Hickory 1.395
21. **Crepes con jamón** hongos frescos, jamón cocido, crema de leche, parmesano, ron 495
22. **Pasta Alfredo**, crema de leche, hongos, jamón cocido 495

Platos para niños (menor de 10 años)

23. **Pechuga de pollo** empanado con Panko, tostones de guineo verde 365
24. **Pasta con queso** Cheddar y crema de leche 365

Acompañantes (adicionales \$145)

Puré de yuca ahumada, ñoquis fritos de yuca, papas salteadas (15 minutos), tostones de guineo (si disponible), Sauerkraut
(Precios sin ITBIS y servicio)

Personas con alergias por favor consultar su pedido conmigo

Willkommen, Bienvenido, Welcome

Muchos preguntan que me inspiro hacer AUBERGINE en las montañas de La Colonia, así mismo preguntaron en estos días dos jóvenes, que respondí "un loco. YO". Seriamente hablando la decisión era producto de una equivocación. En enero del año 2003 era mi madre de visita en el país y haciendo una excursión a la presa de Valdesia me equivoque en la vía. Subiendo este lindo paisaje a La Colonia me enamoré la segunda vez en mi vida, (la primera vez era con mi esposa Luisa) y comenzaba a buscar un solar hasta encontré este (más cerca al paraíso) donde esta AUBERGINE hoy. La Colonia es el sitio más fresco cerca de la capital con temperaturas en el invierno de 12 o 16 grado Celsius y solo 45 KM distancia de la capital.

Comentario como chef: Como en mi primer AUBERGINE en la Ave. Alma Mater, en Santo Domingo estoy tratando seguir con la tradición de la buena gastronomía de Alemania y Europa para satisfacer los más distinguidos gustos de nuestros clientes. Pero esta vez con los ingredientes y métodos de la cocina fusión con un toque modernista, con platos diferentes y sorprendentes para su paladar.

Si los gusto sus platos elegidos déjenos compartiendo sus fotos y comentarios en las redes sociales. Si algo no salió que usted esperaba, déjenos saber, criticas constructivas es que necesitamos para crecer, no soy un ángel libre de errores.

**"Tratamos hacer su visita una
experiencia sencillamente inolvidable"
Chef Harald A. Mossle**