



ACASA SANTO DOMINGO

*Calle Jose Amado Soler esquina Federico Geraldino,
Altamar 9. Piantini, Distrito Nacional*

(849) 410-9697

ALERGIAS

Nuestra comida esta hecha en la cocina donde usamos nueces como ingredientes principales para nuestros productos.

GF - GLUTEN FREE | V - VEGETARIAN | LF - LACTOSE FREE | VEGAN |  ACASA FAVORITES

PRECIOS NO INCLUYEN ITBIS



ACASA SANTO DOMINGO | @ACASA

Breakfast

EGGS YOUR WAY \$365

Acompañado de pan tostado y pesto hecho en casa.

AGREGA TUS TOPPINGS (MÁXIMO 2):

Cebolla Queso mozzarella Queso feta
Ajies Queso de cabra Aguacate
Tomates Jamón de pavo

ACASA AVOCADO TOAST \$400

Pure de aguacate con cranberries y nueces, aguacate flameado, huevo poachado, chilli peppers, micro greens.

OMELLETE DE CLARAS DE HUEVO \$395

Huevos con los rellenos de tu preferencia acompañados de pan de masa madre.

AGREGA TUS TOPPINGS (MÁXIMO 2):

Ajies Queso mozzarella Queso feta
Hongos Jamon de pavo Queso de cabra
Espinaca Tocineta

EXTRA TOPPINGS + 25

DOMINICANO \$430

Mangu de plátano, jamón de pavo, queso frito, huevo frito.

HEALTHY DOMINICAN \$450

Mangu de guineitos, huevo poachado, jamón de pavo.

CROISSANT EGG SANDWICH \$415

Croissant, huevo revuelto con queso mozzarella y cheddar, rúcula, tocineta.

SALTY WAFFLE TOAST \$395

Tostadas de arepa, guacamole, huevos hervidos, chili peppers.

MUSHROOM TOAST \$400

Pan de masa madre, hummus de garbanzos, zetas, opcional: huevos.

SANDWICHES & WRAPS

*Gluten free bread/ tortilla gluten free + 100

POWER WRAP \$455

Tortilla Integral, arroz de cilantro, pechuga de pollo orgánico, vegetales encurtidos, mozzarella, aguacate.

PESTO CHICKEN SANDWICH/WRAP \$585

Pan masa madre, pechuga de pollo orgánico, tomates, mozzarella, pesto skinny cravings.

FOCCACIA \$475

Flatbread, provolone, mozzarella, pesto de pistachio.

STEAK SANDWICH \$850

Pan masa madre, short ribs, cebolla encurtida cheddar y provolone.

PAVO PESTO SANDWICH \$585

Pan de masa madre, pechuga de pavo, pesto, mermelada de tomate, queso de cabra, mozzarella.

SALMÓN BAGEL \$550

Bagel, salmón ahumado, cream cheese de hierbas, lechuga, tomate.

TURKEY BTL BAGEL \$550

Bagel, pavo horneado, lechuga tomate, cebolla, tocineta, cream cheese de hierbas.

GRILLED CHEESE \$400

Queso mozzarella, cheddar y provolone acompañado de sopa del día.

Sweet

PANCAKES ACASA \$380

Pancakes de avena, guineo y fresas con syrup maple.

CRUNCHY FRENCH TOAST \$400

Pan masa madre, almendras, frutas, syrup maple.

SMOOTHIE BOWLS

ACAI BOWL \$495

Acai, guineo, fresas, blueberries, coco, granola skinny cravings, agave.

TO SHARE

SWEET AND SOUR TAQUITOS \$420

Hojas de lechuga, pollo orgánico Sweet and Sour, crocante de maní, pico de gallo, guacamole.

BROCCOLI CHEESE BALLS \$390

Broccoli, queso de cabra, mozzarella, mayonesa de limón.

HUMMUS / BABAGANOUSH ACASA \$395

Hummus de garbanzos o Babaganoush de berenjena con batoncitos de pan masa madre o crudite.

Bowls & Salads

Pollo orgánico RD\$200 | Salmón RD\$300 | Huevo hervido RD\$65 | Pavo horneado RD\$200 | Tuna sellada RD\$275 | Salmón abumado RD\$275

SALMON BOWL \$800 GF-LF

Salmón, Arroz de cilantro, ensalada de la casa, mango, tomates cherry, aguacate, aderezo miso.

ACASA CHICKEN BOWL \$550 GF-LF

Pechuga de pollo orgánico, arroz de cilantro, ensalada de la casa, aguacate, vegetales encurtidos, aderezo de cilantro.

POKE BOWL \$775 GF-LF

Arroz integral, tartar de salmón o tuna, edamame, mango / piña, ensalada de repollo.

SPICY TUNA BOWL \$775 GF

Tuna sellada, arroz de cilantro, ensalada de la casa, aguacate, spicy aioli.

GARDEN BOWL \$475 GF|VEGAN

Coliflor/ brocoli, arroz salvaje, ensalada, zanahoria, edamame.

ICEBERG SALAD \$400 GF

Lechuga romana, tocineta, tomates cherry, cebolla roja, aderezo cremoso de blue cheese.

GARDEN SALAD \$400 V

Espinaca, auyama, queso de cabra, aderezo.

CAESAR SALAD \$400

Lechuga romana, aderezo caesar de yogurt griego, croutones masa madre, parmesano.

PASTAS

PASTAS HECHAS EN CASA | opción sin gluten disponible + 100 |

EDAMAME PESTO PASTA \$650 V

Spaghetti, pesto de edamame.

TORTELLINI RELLENOS DE RICOTTA Y ESPINACA \$650 V

Tortellini rellenos de ricotta y espinaca en salsa de leche de cabra blanca.

GEMILLI SALSA ROJA Y BURRATA \$750 V

SMOOTHIES & COLD PRESSED JUICES

GINGER DETOX \$330

Batida de jengibre, piña, manzana verde, espinaca, apio.

AÇAÍ BERRY \$350

Batida de açai, guineo, fresas, leche de almendra, mantequilla de almendra.

NATURE'S CANDY \$350

Batida de fresas a base de leche de almendra, yogurt, naranja, blueberries, fresas, guineo.

PURE GREEN \$330

Batida a base de leche de coco, piña, apio, espinaca y agave.

BERRY BLAST \$350

Batida a base de leche de almendra, fresas, frambuesa y guineo.

PROTEIN HIGH \$395

Batida proetica a base de leche de almendra, proteína vegana, cocoa, guineo, mantequilla de almendra/maní.

MORNING PROTEIN BOOST \$395

Batida proetica a base de leche de almendra, proteína vegana, avena, guineo, y dátiles.

QUIERO VERDE 16oz \$355

Apio, manzana verde, piña, pepino.

QUIERO VERDE 8oz \$200

Apio, manzana verde, piña, pepino.

ANTI TODO 16oz \$355

Naranja, zanahoria, cúrcuma, limón

ANTI TODO 8oz \$200

Naranja, zanahoria, cúrcuma, Limón.

PURO AMOR 16oz \$355

Remolacha, manzana, sandia, naranja.

PURO AMOR 8oz \$200

Remolacha, manzana, sandia, naranja.

BLUE LEMON 16oz \$350

BLUE LEMON 8oz \$200

GOLDEN HOUR 16oz \$350

Mango, piña, naranja, jengibre.

GOLDEN HOUR 8oz \$200

Mango, piña, naranja, jengibre.

FRUIT PUNCH 16oz \$350

FRUIT PUNCH 8oz \$200

DETOX SHOT \$175

Jengibre, limón, zanahoria, cúrcuma.

IMMUNITY SHOT \$175


Jengibre, limón, miel, pimienta.

Extra scoop proteina + 60

Cocktails

CAVACASA	\$400
<i>Espumante, Mermelada de Fresas hecha en casa, Limon</i>	
ACASA COCKTAIL No.1	\$375
<i>Espumante, Mermelada de Fresas hecha en casa, Limon</i>	
ACASA COCKTAIL No.3	\$400
<i>Lillet Blanco, Manzanilla, Limon - house favorite</i>	
ACASA COCKTAIL No.5	\$400
<i>Whiskey Buffalo Trace, Espresso Shot, Yzaguirre Rojo, Espuma de Café</i>	
ACASA COCKTAIL No.7	\$400
<i>Grand Marnier, Limon, Maschio Prosecco, Uvas Verdes</i>	

ADD ONS

LECHES VEGETALES	\$50	GLUTEN FREE OPTION	\$100
SYRUPS	\$40	CLARAS DE HUEVO	\$50
POLLO ORGÁNICO 	\$200	EXTRA GUACAMOLE	\$60
SALMÓN	\$300	EXTRA PESTO	\$30
HUEVO (DOS HUEVOS)	\$50	PESTO	\$60
SALMÓN AHUMADO	\$100	COLAGENO	\$60
FETA	\$80		

CAFES

TIPOS DE LECHE

Leche entera - descremada
Almendra - pistachio - avena - coco y cajuil + 60
Extra shot espresso + 40

SYRUPS

Dátiles - dulce no leche - vainilla + 40

ESPRESSO	\$95	MATCHA LATTE	\$210
DOUBLE ESPRESSO	\$110	CHAI LATTE	\$175
CORTADITO	\$115	FLAT WHITE	\$195
AMERICANO	\$110	HOT CHOCOLATE	\$195
CAPPUCCINO	\$150	ICED LATTE	\$220
LATTE	\$155	ICED CARAMEL LATTE	\$225
MOCCHACHINO	\$165	COCONUT ICED LATTE	\$220

ALERGIAS

Nuestra comida esta hecha en la cocina donde usamos nueces como ingredientes principales para nuestros productos