

ENTRADAS

Para compartir

Nachos Distrito RD\$700

Totopos / salsa de queso cheddar y Pepper Jack / frijoles refritos / maíz rostizado / chipotle mayo / jalapeño / cebolla blanca / cilantro.
Proteínas a elegir: chicharrón / tingas de pollo / res mexicana. Media porción RD\$450

Guacamole clásico RD\$350

Guacamole fresco majado al molcajete / cebolla blanca / tomate / cilantro / limón.

Ceviche Distrito RD\$675

White Fish / zumo de limón / cebolla morada / chili habanero / jalapeño / maíz tostado / cilantro.

Guacamole de chicharrón RD\$575

Guacamole fresco majado al molcajete / chicharrón de cerdo / cebolla blanca / tomate / cilantro / limón.

Tacos Jalisco RD\$765

Sartén caliente: carne de res a la barbacoa mechada / chicharrón triturado / pico de gallo / crema agria / guacamole / salsa verde.

Cielito Lindo RD\$550

Chili de la casa / Guacamole / Totopos / Cream Cheese.

Ceviche verde de camarones RD\$865

Camarones / vieras / limón / salsa de aguacate y cilantro.

Pico de gallo RD\$350

Fresco pico de gallo / totopos.

Corn Ribs RD\$450

Alioli chipotle.

Trío de flautas RD\$ 650

Res / pollo / lomo / alioli chipotle / cremoso de aguacate.

Cazuela de quesos fundidos

Hongos  RD\$485

Chorizo RD\$495

Pork Belly RD\$485

Guacamole de camarones crispy RD\$865

Guacamole fresco majado al molcajete / camarones empanizados en panko / cebolla blanca / tomate / cilantro / limón.


Picante


Vegetariano


Nuevo


Favorito

TOSTADAS MEXICANAS 🍽️

Toastadas de Birria RD\$650
Queso en costras / short ribs / aguacate.

Toastadas de Ceviche RD\$650
Nuestro ceviche de pescado blanco / aguacate.

QUESADILLAS 🍽️

De Pollo RD\$565
Quesadilla de pollo desmechado / chili guajillo / queso / guacamole / frijol refrito / pico de gallo.

Quesabirria 🍽️ RD\$850
Short ribs cocidos 8 horas / queso Pepper Jack / guacamole / salsa de birria (aparte).

De Cerdo 🌶️ 🍽️ RD\$685
Quesadilla de cerdo adobado con chiles / cilantro / piña / queso / guacamole / frijol refrito / pico de gallo.

De Barbacoa RD\$850
Quesadilla de carne de res en salsa barbacoa / queso mozzarella / guacamole / frijol refrito / pico de gallo.

ENSALADAS 🍽️

De Salmón RD\$ 685
Trozos de salmón frescos marinados y terminados en la plancha / mix de lechuga / tomate cherry / queso feta / vinagreta de chinola.

De Lomo RD\$ 535
Lomo de cerdo / mix de lechuga / aguacate / tomate cherry / cebolla morada fresca / queso cheddar / tortillas chips / aderezo de chipotle.

Mexicana 🍽️ RD\$475
Pollo al grill / mix de lechuga / aguacate / frijoles / tomate cherry / cebolla morada fresca / queso cheddar / tortillas chips / aderezo de chipotle.

FAJITAS 🍽️

Fajitas Mixtas RD\$1200
Camarones / pollo / res / cerdo / vegetales rostizados / tortilla de maíz / aguacate / queso / crema agria.

Fajitas de Pollo RD\$685
Pollo / vegetales salteados / tortilla de maíz / aguacate / queso / crema agria.

Fajitas de Lomo 🍽️ RD\$755
Lomo de cerdo / vegetales rostizados / tortilla de maíz / aguacate / queso / crema agria.

Fajitas de Camarones 🍽️ RD\$1560
Camarones jumbos / vegetales salteados / tortilla de maíz / aguacate / queso / crema agria.

SOPAS 🍽️

Caldo Mexicano 🍽️ RD\$565
Caldo de res reducido en ajíes / carne de res / cebolla / limón / cilantro / arroz blanco / aguacate.

Cazuela de Marisco RD\$755
Cazuela de mariscos con leche de coco / arroz blanco / aguacate.

🌶️
Picante

🌱
Vegetariano

🍽️
Nuevo

🍽️
Favorito

FLAUTAS

De Lomo RD\$555

Tres flautas de trigo rellenas de lomo / chipotle / frijol refrito / emulsión de aguacate / lechuga / pico de gallo / queso fresco.

De pollo al chipotle RD\$485

Tres flautas de trigo rellenas de pollo / chipotle / frijol refrito / emulsión de aguacate / lechuga / pico de gallo / queso fresco.

De res mechada RD\$655

Tres flautas de trigo rellenas de short ribs / chipotle / frijol refrito / emulsión de aguacate / lechuga / pico de gallo / queso fresco.

De Birria RD\$695

Short ribs cocidos 8 horas en su jugo.

CHIMICHANGAS

Chimiçhanga de res RD\$785

Res / habichuela refrita / guacamole / queso.

Chimiçhanga de Lomo RD\$685

Lomo de cerdo / habichuela refrita / guacamole / queso.

Chimiçhanga de Pollo RD\$685

Pollo / habichuela refrita / guacamole / queso.

Chimiçhanga de Chicharrón RD\$675

Chicharrón / habichuela refrita / guacamole / queso.

TACOS

Taco en Costra RD\$450

Queso crunchy / carne asada / guacamole / cebolla encurtida.

El Cochinito RD\$500

Cochinita pibil / guacamole / habichuela refrita / cebolla roja en conserva.

Tingas de Pollo RD\$450

Tingas de pollo / salsa de aguacate.

Birria RD\$650

Queso fresco / short ribs / guacamole.

Tacos de Hongos RD\$450

Queso fresco / aguacate.

Al Pastor RD\$550

Carne de cerdo / piña.

El Exótico RD\$500

Pork belly / queso cheddar crunchy / salsa verde / ceviche de aguacate.

GRILL STATION

Vacío (12 onzas) RD\$955

Sirloin (12 onzas) RD\$1,255

Ribeye (16 onzas) RD\$1,755

Churrasco (12 onzas) RD\$1,755

Pork Tomahawk RD\$1,155

Wild Salmon RD\$955

Tenderloin (12 onzas) RD\$1,855



Picante



Vegetariano



Nuevo



Favorito

GUARNICIONES

RD\$250

* Papas gruesas
* Ensalada de rúcula
con aguacate y tomate cherry

* Vegetales de estación
* Puré de papas rústico
* Papines rostizados al romero

PLATOS FUERTES

Arroz Monterrey  RD\$750

Arroz caldoso con chicharrones / maíz /
crema agria / pico de gallo / guacamole.

Salmón Distrito RD\$1,265

10 onzas Salmón / puré rústico de papa /
emulsión de aguacate / salsa chipotle.

Pechuga Distrito  RD\$950

Pechuga de pollo rellena de camarones y
pimientos envuelta en tocineta /
salsa de chipotle / ensalada.

Maduro Tijuana  RD\$1,155

Plátano maduro relleno de camarones
gratinados / crema de aguacate / zanahoria frita
/ pico de gallo / salsa chipotle.

Tenderloin al fuego RD\$1,565

12 onzas Tenderloin de res cocido al sartén en
mantequilla de chiles / tomate cherry confitados
/ elote al chipotle.

Hamburguesa RD\$1,100

WAYGU 10 onzas al grill / Fondue de Pepper Jack.

Porterhouse RD\$2,055

24 onzas corte de carne Angus /
cebolla crocante / papas horneadas al romero.
Servido flameado en la mesa.

Costilla braseada RD\$1,350

Corte rústico de costilla de cerdo / flambada con
tequila / mantequilla aromatizada /
BBQ de chili / guacamole.

Solomito de cerdo RD\$1,100

12 onzas corte tierno de solomito envuelto en
tocineta y cocinado al horno / papines al romero /
reducción balsámica.

Lomo Monterrey  RD\$1,455

12 onzas lomo a la parrilla /
emulsión de aguacate / salsa de flor de Jamaica /
champiñones / puré rústico.

Truffle ribeye burrito RD\$950 (Limitado)

Black angus ribeye / guacamole / cebolla caramelizada / crema de blue cheese /
salsa verde / rúcula / arroz rojo / habichuela refrita / salsa de queso trufada.

POSTRES

Carroza de churros caliente  RD\$450

Helado de vainilla / cajeta.

Fondant de chocolate RD\$550

Servido con helado.

Tres leches RD\$450

Fresas maceradas / flameado al tequila.

Cheesecake de frutos rojos  RD\$550

Berries maceradas / mezcal sombra.



Picante



Vegetariano



Nuevo



Favorito

MARGARITA Y SUS HERMANAS

Margarita Clásica RD\$350

Tequila Jimador blanco / limón / Triple Sec.

(Chinola, fresa, limón, coco, cereza, tamarindo, albahaca y limón, flor de Jamaica, mango).

Pasión por la Marga RD\$550

Tequila Jimador Reposado / puré de fruta de la pasión / sirope de agave/ Cointreau.

Margarita del Caribe 🍷 RD\$ 550

Tequila Don Julio Añejo / chinola / piña / mango.

Cantinflas Echa Humo 🍷 RD\$550

Tequila Don Julio Reposado / limón / chipotle ahumado.

Spicy Margarita RD\$400

Tequila Herradura Silver / sirope de habanero / licor de naranja.

Bloody Chingón 🍷🌶️ RD\$550

Mezcal Sombra / zumo de tomate / zumo de limón/ salsa picante/ sal y pimienta.

Marga la Presumida RD\$550

Tequila Herradura Añejo / agua de coco / puré de fresas/ sirope de agave / cítricos / licor de naranja.

Doña Margó RD\$600

Tequila Herradura Silver / Aperol / limón / Cointreau.

CÓCTELES SIGNATURE

We Love Distrito Taco RD\$450

Tequila Jimador Blanco / licor de naranja / sirope de frambuesa / jengibre/ flor de Jamaica.

Diablo Rojo RD\$550

Tequila Herradura Silver / Campari / sirope de jalapeño / angostura / naranja / limón / agave.

Paloma RD\$400

Tequila Jimador Silver / jugo de toronja / jugo de fresa.

Pink Panther RD\$400

Beefeater Pink Gin / Vodka de pepino / jugo de fresa.

El Chapulín RD\$450

Tequila Herradura Silver / jugo de sandía / menta / agave / trozo de sandía / hoja de menta / fresas deshidratadas.



Picante



Vegetariano



Nuevo



Favorito