

Bienvenido a La Gran Social, la intersección de la alta cultura, el arte y la cocina en el corazón de la Ciudad Colonial de Santo Domingo. Un destino vibrante y global y un punto de acceso galardonado, este lujoso edificio histórico de varios niveles, completamente restaurado a su fachada original de 1914, celebra el espíritu moderno de la dominicanidad y su herencia indígena.

Más allá de un proyecto de hospitalidad o un restaurante, esta joya brillante, en la esquina de la calle Isabel La Católica y la calle Las Mercedes, favorece el orgullo y el propósito, para La República Dominicana, el Gran Caribe y más allá.

Ya que su evento sea celebrado en nuestro encantador lugar histórico en Nacan localizado en el corazón de la Ciudad Colonial o que traigamos nuestros servicios de chef privado a su evento en el hogar o fuera del sitio, usted y sus invitado disfrutarán del servicio personalizado y el producto de calidad de Nacan.

Ofrecemos menús personalizables para comidas en platos, aperitivos, cócteles, abundantes buffets y paquetes completos de bar.

**Calle Isabel La Católica, Esq. Calle Las Mercedes | Ciudad Colonial Santo Domingo, Dom Rep**  
**829.954.8908**  
**www.Nacandr.com**

## APERITIVOS FRIOS

### **ROLLO DE PROSCIUTTO Y QUESO CREMA DE HIERBAS**

**PIMIENTOS ASADOS EN FOCACCIA**

**BRUSCHETTA DE MANZANA VERDE**  
QUESO AZUL & NUECES

**MOZZARELLA FRESCA**  
PORTOBELLO A LA PARRILLA Y TOMATE EN TOSTADA

**TARTLET DE CANGREJO Y AGUACATE**  
CON PEPINO Y LIMON

**CAMARONES CRUJIENTES**  
CREMA DE WASABI & SEMILLA DE SESAMO

**BOCADITOS DE BRIE CON MANZANA**  
ESTOFADAS A LA CANELA

### **BROCHETA CAPRESSE**

QUESO MOZZARELLA, TOMATES CHERRIES & PESTO

**CROSTINI DE SALMÓN AHUMADO,  
QUESO CREMA Y ENELDO**

**DATILES RELLENOS DE BLUE CHEESE  
CON CROCANTE DE PRALINE**

**MINI TARTAleta CON MUZ DE  
SALMON AHUMADO**

**VICHI SOIESE CREAMA DE PAPA**

**SALMOREJO**  
SOPA FRIA DE VEGETALES FRESCOS

**MESA DE QUESO, EMBUTIDOS Y  
MARISCOS AUMADOS**

**Calle Isabel La Católica, Esq. Calle Las Mercedes | Ciudad Colonial Santo Domingo, Dom Rep**  
**829.954.8908 | www.nacandr.com**

# **APERITIVOS CALIENTE**

**BOCADO DE POLLO CRUJIENTE**  
SALSA AGRIDULCE

**POLLO, RES O CAMARONES SATAY**  
SALSA DE MANI TAILANDESA

**POT STICKER DE CERDO**  
AIOLI CON CHILI

**CAMARONES CRUJIENTES DE COCO**  
COULIS DE MANGO & CILANTRO

**SHOT DE BISQUE DE LANGOSTA O CANGREJA**

**QUIPES Y EMPANADITAS**

**MINI HAMBURGUESAS**

**SATAY DE CAMARON EN SALSA DE CURRY**

**SATAY DE RES EN SALSA TERIYAKI**

**SATAY DE POLLO EN SALSA DE MANI**

**CALAMARES FRITOS**

**PORK BELLY**  
EN PAN BAO Y SALSA HOISIN

# **DISPLAYED**

## **CHARCUTERIA**

SURTIDO DE CARNES AHUMADAS Y CURADAS, PATE, QUESOS IMPORTADOS Y LOCALES, TAPENA DE OLIVA, PIMIENTOS ASADOS, SETAS, PAN LOCAL, GALLETAS, MERMELADA

## **QUESO BRIE**

MANZANA, PECAN TOSTADO, ACOMPAÑADO DE PANES Y GALLETAS LOCALES

## **VERDURAS LOCALES RECOGIDAS Y ASADAS**

ZANAHORIAS, BERENGENA, ZUKINIS, VAINITAS JAPONESAS, RANCHO DE PIMIENTOS ROJOS, HUMMUS DE POLLO, Y QUESO CON PIMIENTOS

## **ESPEJO DE QUESO**

CREMA DE QUESO AZUL, QUESO BRIE, GOUDA ENVEJECIDO, MANCHEGO, UVAS, FRESAS, COMPOTA DE FRUTAS GALLETAS Y PANES LOCALES

## **ESPEJO MEDITERRÁNEO**

HUMMUS, ACEITUNAS MARINADAS Y PIMIENTOS ASADOS, ENSALADA DE FRIJOLES BLANCOS, PEPINOS Y TOMATES BEBES MARINADOS, PANES LOCALES, PITA Y GALLETAS

# **ESTACIONES**

**ORECQUETTE PRIMAVERA, TOMATES ASADOS AL FUEGO, ZUKINIS Y BERENGENAS, ESPINACA BEBÉ, PARMESANO EN LACAS**

## **CAMARONES Y GRIT**

CREMOSA CREMA DE MAIZ BLANCO, SALSA TASSO CON TOMATES, PIMIENTOS Y CEBOLLAS, MINI PAN DE MAÍZ

## **ALMEJAS Y MEJILLONES SALTEADOS**

MEJILLONES DE LA ISLA DEL PRÍNCIPE EDWARD, SALTEADOS CON AJO Y VINO BLANCO ACABADOS CON MANTEQUILLA DE AZAFRAN, BAGUETTE TOSTADO A LA PARRILLA

## **BBQ RUSTICO DEL SUR DE USA**

CERDO AHUMADO LENTO Y POLLO FRITO EN MARIPOSA AL ESTILO DEL SUR DE USA, MAC Y QUESO, COLESLAW CREMOSO, ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO, PAN DE MAIZ, SLICED DE SANDIA, PAN, MANTEQUILLA Y SALSA BARBACOA, MOSTAZA, VINAGRE

## **SALAD TRIO I**

MEZCLAS HOJAS VERDES, PECAN TOSTADO, CEREZAS SECAS, QUESO DE CABRA, RÁBANO AFEITADO, VINAGRETA DE HIERBAS

## **SALAD TRIO II**

BABY ARUGULA, BAMBOO SHOOTS, HEARTS OF PALM, WATER CHESTNUTS, TOASTED PEANUTS, SOY MARINATED CHICKEN, ORANGE SESAME VINAIGRETTE

## **ENSALADA WEDGE CON LECHUGA ROMANA**

BACON AUMADO EN MADERA DE MANZANA, QUESO AZUL, AGUACATE, PUERRO FINO

# **ESTACIONES DE TRINCHE**

## **FILETE DE RES**

PATATA BATIDA, GRAVY PERFUMADO CON TOMILLO

## **SIRLOIN ROASTIZADO**

MARINADO CON BALSÁMICO, MIEL, HIERBAS, PATATA ASADA & CHIMICHURRI

## **PESCADO ENTERO**

HASH DE PATATAS, TOMATE, CEBOLLA Y ACEITE DE OLIVA

## **PIERNA DE CERDO**

PURE DE BATATA BAÑADA CON ARCE, CHUTNEY DE MANZANA

## **JAMON GLACIADO**

PURE DE BATATA BAÑADA CON ARCE, CHUTNEY DE MANGO

## **PAVO ASADO CON LIMON Y AJO**

PURE DE PAPAS, GRAVY DE ARÁNDANO

# PLATED LUNCH

## OPTION I

**FIRST:** SOPA DE AUYAMA

**SECOND:** PESCADO A LA PLANCHA, VEGETALES Y HASH DE PAPAS, SALSA DE MAIZ

**DESSERT:** PIE DE COCO, PINA ROSTIZADAS EN RON & GLAZE DE LIMON

## OPTION II

**FIRST:** ENSALADA CAPRESE, RICOTTA CON HIERBA Y LIMÓN, PESTO DE ALMENDRA

**SECOND:** VEGETALES PRIMAVERA, AJO TOSTADO NEW YORK STRIP, HONGO LOCALES & REDUCION DE VINO TINTO

**DESSERT:** CHEESE CAKE CON VAINILLA DE MADAGASCAR & CORTEZA DE JENGIBRE

## OPTION III

**FIRST:** BISQUE DE MAIZ ASADO, CON MASCARPONE

**SECOND:** ENSALADA VERDES, QUESO DE CABRA, ARÁNDANOS SECOS, ALMENDRAS REBANADAS, RÁBANO, POLLO ASADO Y VINAGRETA DE MANDARINA

**DESSERT:** BIZCOCHO DE CHOCOLATE, CON TOPIN DE COMPOTA DE CEREZAS CHERRY COMPOTE, ALMENDRAS TOSTADAS

## OPTION IV

**FIRST:** ENSALADA NACAN

**SECOND:** SHORT RIB CON PURE DE YUCCA

**DESSERT:** NACAN PUDIN DE PAN

# **ALMUERZO BUFFET**

## **SIGNATURE**

POLLO ASADO CON HIERBA DE LIMÓN, PESCADO BLANCO CON SALSA DE COCO, TENDERLOIN  
PATATA ASADA AL ROMERO, ENSALADA DE QUINOA CON VERDURAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA;  
CREMA DE AUYAMA, Y TOMATES, ENSALADA DE ARUGULA, PURE DE YUCCA; PUDÍN DE PAN

# **CENA PLATEADA**

## **PRIMERA ENTRADA**

### **BOUQUET DE HOJAS VERDES**

CRUMBLLED GOAT CHEESE, CANDIED PECANS, SHAVED GOLDEN BEET, TOASTED BENNE SEED DRESSING

QUESO DE CABRA ARRUIÑADO, PECANAS CARAMELIZADAS, DADOS DE REMOLACHA, VESTIDA CON SEMILLAS SESAME TOSTADAS

### **SUMMER TOMATE DE VERANO CON AGUACATE**

DRESSING DE LIMON Y RUGULA

### **CORAZON DE LECHUGA ROMANA**

NUEZES TOSTADAS, TOASTED HAZEL NUTS, CEBOLLAS INCULTIDAD, RADISH DE SANDIA, VINAIGRETA DE HIERBAS

### **PERA ROSTIZADA CON MIEL**

NUEZES CARAMELIZADAS, QUESO AZUL, ARUGULA BEBE, GLAZED DE BALSAMICO

### **MIX DE QUINOA & MAIZ DULCE**

CARROT THYME COULIS, BALSAMIC ROASTED MUSHROOMS

### **CREMA DE AUYAMA ASADA**

### **SOPA DE CANGREJA**

HUEVA DE CANGREJA, ESPUMA DE JEREZ & PUERRO

### **BIZQUE DE MAIZ**

AGUACATE HINOJO Y TOCINETA

### **GAZPACHO DE VEGETALES FRESCO**

### **CAPRESE DE TOMATE**

QUESO MOZARELA, PESTO Y REDUCCION BALSAMICA

# **CENA PLATEADA**

## **PLATO FUERTE**

### **BRAISED BEEF SHORT RIB**

MEPKIN ABBY MUSHROOMS & LOCAL BEAN CASSOULET, CHARRED OKRA, CRISPY SHALLOT, ORANGE GREMOLATA

### **BEEF TENDERLOIN**

YUKON GOLD POTATO MOUSSE, POACHED BABY CARROT, BURGUNDY REDUCTION

### **SIRLION CAP STEAK**

PARMESAN AND SWEET PEA RISOTTO, RED PEPPER COULIS, SHAVED HEARTS OF PALM

### **SKILLET SEARED SALMON**

ACORN SQUASH PUREE, APPLEWOOD BACON, CORN, & POTATO HASH

### **LEMON HERB GROUPER**

SPRING VEGETABLE AND ANDOUILLE SUCCOTASH, SHAVED WHITE ASPARAGUS AND GOLDEN BEET NEST

### **SEARED SHRIMP**

GEECHIE BOY GRITS, SAFFRON TOMATO BROTH, CHARRED SQUASH

### **CHICKEN BREAST**

GARLIC WHIPPED POTATO, GRILLED ASPARAGUS, CARAMELIZED ONION JUS

### **ORANGE GLAZED PORK CHOP**

BRAISED WINTER GREENS, MAPLE WHIPPED SWEET POTATO

## **DESSERT**

### **CHOCOLATE CAKE**

PASSION FRUIT COULIS

### **CRÈME BRULÉE**

SLICED STRAWBERRIES, WHITE CHOCOLATE

### **APPLE PIE COBLER**



**LAS DAMAS**

**PAN SEARED SALMON**  
WARM BACON DILL GASTRIQUE

**COLEMAN ALL NATURAL CHICKEN**  
OVER TUSCAN WHITE BEAN & TOMATO STEW

**HAND CARVED**  
BEEF TENDERLOIN, HORSERADISH CREAM, BEEF JUS, WHIPPED POTATO

**ROMAINE SALAD**  
TOASTED HAZELNUTS, PICKLED RED ONION, WATERMELON RADISH, HERBED VINAIGRETTE

**GRILL VEGETABLES**  
RAINBOW CARROTS, LOCAL BREAD

**MADAGASCAR VANILLA BEAN CHEESE CAKE, GINGER SNAP CRUST**

**LAS MERCEDES**

**SKILLET SEARED GROUPER**  
TOMATO AND CORN CREAM, SHAVED GREEN ONION

**BRAISED BEEF SHORT RIB**  
THYME ROASTED MUSHROOMS, RED WINE REDUCTION, HERB GREMOLATA

**STUFFED CHIECKEN**  
SLOW ROASTED HONEY BAKED HAM, APPLE PECAN COMPOTE, AU GRATIN POTATOES

**BABY GREENS**  
CRUMBLLED GOAT CHEESE, DRIED CRANBERRIES, SLIVERED ALMONDS, SHAVED RADISH, CHICKPEAS,  
BLOOD ORANGE VINAIGRETTE

**GRILLED ASPARAGUS**  
LEMON AND SHAVED PARMESAN

**KEY LIME PIE**  
GRAHAM CRACKER CRUST