

MENÚ

ENTRADAS

MOFONGUITOS DE PLÁTANOS O YUCA RELLENOS DE CAMARONES, CANGREJO, LAMBÍ O CHIVO GUISADO
PLANTAIN OR MANDIOCACUPS FILLED WITH SHRIMPS, CRAB OR GOAT
CAMARONES-CANGREJO-LAMBÍ \$390
CHIVITO GUISADO-CARNITA FRITA \$360

POZUELITO DE HABICHUELAS ROJAS Ó GUANDULES
GUISADOS CON ARROZ & SALSITA DE GUISO DE CHIVO
RED BEANS POT WITH RICE & STEW GOAT SAUCE
\$290

BOLLITOS DE YUCA RELLENOS DE QUESO YUCCA & CHEESE BALLS
2 POR SERVICIO \$260

KIPES RELLENOS DE CANGREJO, GUISO DE CHIVO O FILETE DE RES
CRAB-STEW GOAT OR MEAT FILLED KEBBA
2 POR SERVICIO \$290

EMPANADITAS DE CATIBÍA
QUESO HOLANDES O FILETE DE RES
MANDIOCA FRIED TURNOVER
2 POR SERVICIO \$290

FRITURA MIXTA
LONGANIZA-CARNITA FRITA-QUESO FRITO
TOSTONES & PAPAS FRITAS
\$1,300
3-4 PERSONAS

FRITURA MIXTA DE CERDO
LONGANIZA-CARNITA FRITA-CHICHARRON
TOSTONES & PAPAS FRITAS
\$1,600
3-4 PERSONAS

SOPAS & CALDOS

SOPA CRIOLLA
TRADICIONAL SOPA DE POLLO, PAPAS ZANAHORIAS & FIDEOS
CREOLE CHICKEN SOUP & PASTA
\$690

COCIDO
NUESTRO TRADICIONAL COCIDO DE PATA DE VACA, CHORIZO PAPAS & AUYAMA
OUR STYLE SPANISH STEW
\$760

MONDONGO GUISADO
NUESTRO TRADICIONAL GUISO CALDOSO DE TRIPAS DE VACA,PAPAS & AUYAMA EXCELENTE CON ARROZ BLANCO
OUR STYLE BOWELS STEW
\$760

SANCOCHO
SANCOCHO
\$790

SOPA DE CABEZA DE MERO CRIOLLO O CHILLO (PARGO ROJO)
PREPARADA AL ORDENARLA
FISH SOUP (GROUPER OR RED SNAPPER)
\$790

ENSALADAS

ENSALADA DE VERDURAS FRESCAS
LECHUGAS, LECHUGA ROMANA, RÚCULA, DADIQUIO, ZANAHORIA & CEBOLLAS
MIXED SALAD
\$380

ENSALADA CAPRI DE HOJA
QUESO DE HOJA FRESCO, TOMATES, SOBRE RUCULA
CAPRI WITH HOJA CHEESE SALAD
\$420

DE PECHUGA DE POLLO AL GRILL
MEZCLA DE VERDURAS, PECHUGA DE POLLO AL GRILL
VINAGRETA DE MIEL, QUESO MANCHEGO & PLÁTANO CROCANTE
GRILLED CHICKEN SALAD
\$620

DE BISTEC
MEZCLA DE VERDURAS, TIRAS DE BISTEC SALTEADO, VINAGRETA DE MOSTAZA, QUESO MANCHEGO & PLÁTANO CROCANTE
SAUTÉED STEAK SALAD
\$660

VINAGRETA DE CAMARONES DE SÁNCHEZ
COLAS DE CAMARONES EN VINAGRETA, TOMATE, PIMIENTOS,VERDURAS & CEBOLLAS
SHRIMPS VINAGRETTE
\$990

VINAGRETA DE LAMBÍ
FILETES DE LAMBÍ EN VINAGRETA, TOMATE, PIMIENTOS,VERDURAS & CEBOLLAS
CONCH VINAGRETTE
\$860

VINAGRETA DE PULPO
PULPO CRIOLLO EN VINAGRETA, TOMATE, PIMIENTOS,VERDURAS & CEBOLLAS
OCTOPUS VINAGRETTE
\$890

CARNES

CORDERO ASADO AL ROMERO
ROSEMARY ROASTED LAMB
\$890

CONEJO ASADO AL TOMILLO & PAPAS
ROASTED RABBIT
\$780

CHIVO GUISADO AL BRANDY DE JEREZ
STEWED GOAT WITH JEREZ BRANDY
\$960

FILETE DE RES A LA PARRILLA
GRILLED BEEF TENDERLOIN
\$990

BISTEC EN SALSA DE CEBOLLAS
CREOLE STYLE BEEF TENDERLOIN BISTEC
\$760

PIERNA DE CERDO ASADA AL HORNO
ROASTED PORK
\$760

FILETE DE CERDO A LA PARRILLA, EN SALSA DE CHAMPIÑONES & BEICON
GRILLED PORK TENDERLOIN IN MUSHROOMS & BACON SAUCE
\$890

FILETE MIGNON EN CAMISA & CHAMPIÑONES
FILET MIGNON, BACON & CHAMPIGNONS
\$1,300

LOMITOS DE FILETE DE RES EN CAMISA DE BEICON
FILET WITH BACON
\$1,400

FILETE DE CERDO A LA PARRILLA
GRILLED PORK TENDERLOIN
\$760

CALDERO VOLTEO DE CARNITA FRITA DE CERDO
FRIED PORK MEAT CALDERO
\$840

CALDERO VOLTEO DE LONGANIZA DE CERDO FRITA
FRIED HOMEMADE PORK SAUSAGE CALDERO
\$860

CALDERO VOLTEO DE CHICHARRON DE CERDO
FRIED PORK BELLY CALDERO
\$860

CHULETON DE CERDO A LA PARRILLA / EMPANIZADO
GRILLED PORK CHOPS 14OZ
MILANESA PORK CHOPS 14 OZ
PARRILLA \$760 / EMPANIZADO \$790

GUINEA SALVAJE GUISADA
WILD GUINEA HEN STEW
\$1,400

GUINEA SALVAJE ASADA
ROASTED WILD GUINEA HEN STEW
\$1,400

PECHUGA DE POLLO A LA CORDON BLUE
CORDON BLUE CHICKEN BREAST
\$860

PICADILLO DE FILETE DE RES
COCIDO CON PIMIENTOS, CEBOLLAS & ZUQUINI
HASH SAUTE BEEF TENDERLOIN
\$780

PICADILLO DE PECHUGA DE POLLO
COCIDA CON PIMIENTOS, CEBOLLAS & ZUQUINI HASH SAUTE CHICKEN BREAST
\$780

CHICHARRONES DE POLLO AL LIMÓN
LEMON CHICKEN CRISPS BITS
SIN HUESOS \$740

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA EN SALSA DE BALSÁMICO
GRILLED CHICKEN BREAST WITH BALSAMIC SAUCE
\$740

MUSLOS DE POLLO ASADOS AL ROMERO
ROSEMARY ROASTED CHICKEN THIGHS
\$690

GUARNICIONES
MORO DE GANDULES / PIGEON PEAS & RICE
MORO DE HABICHUELAS ROJAS / RED BEANS & RICE
ARROZ / RICE
PURÉ DE YUCA / MASH YUCCA
PURÉ DE BATATA / MASH SWEET POTATOE
PURÉ DE BATATA ASADA / GRILLED MASH SWEET POTATOE
PURÉ DE YAUTÍA COCO / MASH YAUTIA
MANGÚ PLÁTANOS / MASH PLANTAINS
MANGÚ GUINÉITOS VERDES / MASH GREEN BANANAS
YUCA FRITA / FRIED YUCCA
TOSTONES / PLANTAINS FRITTERS
PAPAS FRITAS HECHAS EN CASA / HOMEMADE FRIED POTATOES

¡UNA VERDADERA TRADICIÓN
DESDE 1962!



MENÚ

PESCADOS & MARISCOS

FILETE DE MERO CRIOLLO A LA MEUNIERE

MEUNIERE GROUPER FILET
\$1,300

FILETE DE MERO CRIOLLO A LA PARRILLA

GRILLED GROUPER FILET
\$1,100

FILETE DE MERO CRIOLLO & CAMARONES A LA CRIOLLA

CREOLE GROUPER & SHRIMPS IN A CREOLE STYLE
\$1,600

FILETE DE MERO CRIOLLO AL AJILLO & PIMIENTO

GRILLED GROUPER FILET WITH GARLIC SAUCE
\$1,200

CAMARONES BAHÍA DE SAMANÁ GUISADOS

SHRIMPS TAILS STEWED
\$990

CAMARONES CRIOLLOS A LA CRIOLLA

SHRIMPS TAILS CREOLE STYLE
\$990

FILETES DE LAMBÍ GUISADOS O AL AJILLO

CONCH FILETS STEW OR IN GARLIC SAUCE
\$990

MUELAS DE CANGREJO GUISADAS O AL AJILLO

CRAB CLAWS STEW OR IN GARLIC SAUCE
\$1,100

CANGREJO GUISADO O AL AJILLO

CRAB CLAWS IN GARLIC SAUCE
\$890

PULPO CRIOLLO GUISADO, AL AJILLO, A LA PARRILLA

WILD OCTOPUS STEW, IN GARLIC SAUCE OR GRILLED
\$990

ARROCES

ARROZ CON CAMARONES DE LA BAHÍA DE SAMANÁ

RICE & SHRIMPS
\$990

CHOFAN DE CHICHARRON DE CERDO

MIXED PORK BELLY FRIED RICE
\$860

ARROZ CON POLLO ESPECIAL

SPECIAL RICE & CHICKEN
\$720

ASOPAO DE CAMARONES DE LA BAHÍA DE SAMANÁ

FROM SAMANA BAY SHRIMPS STEW WITH RICE
\$960

ASOPAO DE MUELAS DE CANGREJO

CRABCLAWS STEW WITH RICE
\$1,200

GUARNICIONES

MORO DE GANDULES / PIGEON PEAS & RICE
MORO DE HABICHUELAS ROJAS / RED BEANS & RICE

ARROZ / RICE

PURÉ DE YUCA / MASH YUCCA

PURÉ DE BATATA / MASH SWEET POTATOE

PURÉ DE BATATA ASADA / GRILLED MASH SWEET POTATOE

PURÉ DE YAUTÍA COCO / MASH YAUTIA

MANGÚ PLÁTANOS / MASH PLANTAINS

MANGÚ GUINEÍTOS VERDES / MASH GREEN BANANAS

YUCA FRITA / FRIED YUCCA

TOSTONES / PLANTAINS FRITTERS

PAPAS FRITAS HECHAS EN CASA / HOMEMADE FRIED POTATOES

ADICIONALES PARA ENRIQUECER TUS PLATOS

HABICHUELAS ROJAS GUISADAS / STEW RED BEANS \$180

GANDULES GUISADOS / STEW PIGEON PEAS \$180

POZUELITO DE HABICHUELAS ROJAS O GANDULES \$290

MADUROS FRITOS / YELLOW PLANTAIN FRITTERS \$180

BOLLITOS DE YUCA RELLENOS / YUCCA FILLED BALLS \$260

AGUACATE / AVOCADO \$190

ENSALADILLA RUSA / RUSSIAN SALAD \$360

MIXTO DE VERDURAS / MIXED GREENS \$360

MOFONGO ORIGINAL / MOFONGO \$290

CAFES & TÉ

CAFÉ ESPRESSO MEZCLA ESPECIAL

ESPRESSO COFFEE SPECIAL BLEND
\$110

CORTADITO

MACCHIATTO
\$130

CAFÉ BOMBÓN

ESPRESSO COFFEE SPECIAL BLEND CAFÉ ESPRESSO LECHE
CONDENSADA-CREMA MONTADA
\$180

CAFÉ CORRECTO

ESPRESSO COFFEE SPECIAL BLEND CAFÉ ESPRESSO-WHISKY O LICOR
\$180

CHOCOLATE & LECHE

HOT CHOCOLATE & MILK
\$150

CAFÉ & LECHE

COFFEE & MILK
\$150

CAPUCHINO

CAPPUCCINO
\$160

CAPUCHINO AMERICANO

AMERICAN CAPPUCCINO
\$240

FROZEN CAPUCHINO

FROZEN CAPPUCCINO
\$260

MOCACHINO

MOCACCINO

CAPUCHINO & CHOCOLATE
\$190

TÉ (INFUSIÓN)

TEA (INFUSION)
\$180

Varios Tipos / Different Types

POSTRES

QUESILLO

CREAM CARAMEL
\$260

CORTADO DE LECHE

CURDLED MILK DESSERT
\$260

DULCE DE COCO TIERNO

SWEET & DELIGHT COCO NUT
\$260

PUDÍN DE PAN

BREAD PUDDING
\$240

¡UNA VERDADERA TRADICIÓN
DESDE 1962!



ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 18% DE ITBIS - 10% DE PROPINA LEGAL

DESAYUNOS

DESAYUNO típico**bonao**

HUEVOS A SU GUSTO, QUESO FRITO
SALCHICHAS-JAMÓN SALTEADO-TOCINETA
MANGÚ-PURE DE YUCA-PURE DE YAUTIA
típico**bonao** BREAKFAST
EGGS ANY STYLE, FRIED WHITE FRESH CHEESE
SAUSAGE-Saute HAM-BACON
MANGU-MASH YUCCA-MASH YAUTIA
\$560

HUEVOS ESTRELLADOS A LA ESPAÑOLA

HUEVOS FRITOS, JAMÓN SALTEADO & PAPAS FRITAS
SPANISH STYLE SUNNY SIDE UP FRIED EGGS
YORK HAM SAUTE & FRENCH FRIES
\$520

CRIOLLO LIGERO

QUESITO CREMA SELLADO AL GRILL, DOS HUEVOS AL GRILL
JAMÓN DE PAVO SALTEADO & PURÉ DE GUINEÍTOS VERDES
TODO EN ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
LIGHT CREOLE BREAKFAST
GRILLED FRESH CHEESE, SAUTE TURKEY HAM WITH
MASH GREEN BANANA OR TOAST
\$560

TORTILLA DE SU ELECCIÓN

YOUR CHOICE OMELETTE
JAMÓN, QUESO & PUERRITO \$490
HAM, CHEESE & SCALLIONS
CHAMPIÑONES, CEBOLLA Y ESPINACAS \$490
MUSHROOMS, ONIONS & SPINACH
BEICON, ESPINACAS Y CEBOLLAS \$490
BACON, SPINACH & ONIONS
CAMARONES, CEBOLLAS & PAPAS \$720
SHRIMPS, ONIONS & POTATOES
SALAMI, ZUQUINI & CHAMPIGNONES \$490
DOMINICAN SALAME, ZUCCHINI & MUSHROOMS

SERVIDAS CON LA GUARNICIÓN DE SU ELECCIÓN
MANGÚ-PURÉ DE YUCA-PURÉ DE YAUTIA-TOSTADAS
SERVED WITH THE SIDE OF YOUR ELECTION
MANGÚ-MASH YUCCA-MASH YAUTIA-TOAST

SOLO CLARA DE HUEVOS +\$80

PANCAKES

PANCAKES, HUEVOS AL GRILL & SALCHICHAS O BEICON
PANCAKES
PANCAKES, GRILLED EGGS, SAUSAGES OR BACON
\$590

HUEVOS COMO LOS QUIERAS

HUEVOS COCIDOS A SU ELECCIÓN
FRITOS-AL GRILL-REVUELTOS O HERVIDOS
CON JAMÓN-QUESO-BEICON-SALCHICHAS O VEGETALES
ELEGIR UNA GUARNICIÓN
MANGÚ-PURÉ DE YUCA-PURÉ DE YAUTÍA-PURÉ DE PAPAS O TOSTADAS
EGGS ANY WAY YOU LIKE
FRIED-ON THE GRILL-SCRAMBLED OR BOILED
WITH HAM-CHEESE-BACON-SAUSAGES OR VEGETABLES
SIDE OF MANGU-MASH YUCCA-YAUTIA-POTATOES OR TOAST
\$460
SOLO CLARA DE HUEVOS +\$80

HUEVOS ESCALFADOS EN SALSA ROJA & MANCHEGO

TOSTADAS DE PAN RUSTICO
EGGS POACHEAD IN TOMATO SAUCE & SPANISH CHEESE
SOURDOUGH RUSTIC BREAD
\$560

LONGANIZA DE CERDO FRITA & HUEVOS FRITOS

MANGU-PURE DE YUCA-PURE DE YAUTIA
FRIED CREOLE PORK SAUSAGE & FRY EGGS
MANGU-MASH YUCCA-MASH YAUTIA
\$540

CROISSANTS & CONSERVA DE FRUTAS

CROISSANTS & FRUIT JAM
\$240

CANASTA PAN TOSTADO, MIEL & MANTEQUILLA

BAKED BREAD BASKET, BUTTER & HONEY
\$180

FRUTAS, CEREAL & YOGUR

FRUITS, CEREAL & YOGURT
\$420

MACEDONIA DE FRUTAS FRESCAS

FRUITS
\$320

SANDWICHES

DERRETIDO DE QUESO

DERRETIDO DE QUESO GOUDA HOLANDÉS IMPORTADO
TRADITIONAL DUTCH CHEESE SANDWICH
BIGA CLUB \$380
BARRA FRANCES \$420

JAMÓN COCIDO & QUESO GOUDA HOLANDÉS

TRADITIONAL HAM & CHEESE SANDWICH
BIGA CLUB \$380
BARRA FRANCES \$420

JAMÓN COCIDO, QUESO GOUDA HOLANDÉS & ENSALADA DE POLLO

TRADITIONAL HAM, CHEESE SANDWICH & CHICKEN SALAD
BARRA FRANCES
\$560

SALAMI FRITO & QUESO DE HOJA

FRIED SALAMI & FRESH HOJA CHEESE
BIGA CLUB \$380
BARRA FRANCES \$420

CROISSANT JAMÓN & QUESO GOUDA HOLANDÉS

HAM & DUTCH CHEESE CROISSANTS
\$290

CLUB SANDWICH

CLUB SANDWICH
BIGA CLUB
\$520

JAMÓN COCIDO, QUESO & PIERNA DE CERDO ASADA

HAM, CHEESE & ROASTED PORK HAM SANDWICH
BARRA FRANCES
\$560

BISTEC DE FILETE DE RES

EN DERRETIDO DE QUESO GOUDA HOLANDÉS
CEBOLLAS & HONGOS FRESCOS
CHEESE STEAK SANDWICH
CHAPATA - BARRA FRANCES
\$540

*ACOMPÑADOS CON PLÁTANOS FRITOS
ACCOMPANIED WITH FRIED BANANAS

¡UNA VERDADERA TRADICIÓN
DESDE 1962!



MENÚ

CAFES & TÉ

CAFÉ ESPRESSO MEZCLA ESPECIAL

ESPRESSO COFFEE SPECIAL BLEND
\$110

CORTADITO

MACCHIATTO
\$130

CAFÉ BOMBÓN

ESPRESSO COFFEE SPECIAL BLEND CAFÉ ESPRESSO LECHE
CONDENSADA-CREMA MONTADA
\$180

CAFÉ CORRECTO

ESPRESSO COFFEE SPECIAL BLEND CAFÉ ESPRESSO-WHISKY O LICOR
\$180

CHOCOLATE & LECHE

HOT CHOCOLATE & MILK
\$150

CAFÉ & LECHE

COFFEE & MILK
\$150

CAPUCHINO

CAPPUCCINO
\$160

CAPUCHINO AMERICANO

AMERICAN CAPPUCCINO
\$240

FROZEN CAPUCHINO

FROZEN CAPPUCCINO
\$260

MOCACHINO

MOCACCINO

CAPUCHINO & CHOCOLATE
\$190

TÉ (INFUSIÓN)

TEA (INFUSION)
\$180

Varios Tipos / Different Types

ZUMOS JUGOS DE FRUTAS

PIÑA & FRESAS DE CONSTANZA

PINEAPPLE & STRAWBERRIES
\$290

PIÑA & LECHOZA

PINEAPPLE & PAPAYA
\$240

VITAMINA

NARANJA-ZANAHORIA & LIMÓN
ORANGE CARROTS & LIME
\$280

CEREZAS TROPICALES-ACEROLAS & FRESAS DE CONSTANZA

TROPICAL CHERRIES & CONSTANZA STRAWBERRIES
\$260

NARANJA

ORANGES
\$190

CHINOLA

PASSION FRUIT
\$190

LECHOZA & LIMÓN

PAPAYA & LIME
\$220

LIMÓN

LIME

\$180

FROZEN

\$200

MANDARINA

TANGERINE
\$320

FRESAS DE CONSTANZA

STRAWBERRIES
\$290

MELON & CEREZAS TROPICALES

MELON & TROPICAL CHERRIES
\$280

TAMBIÉN PUEDES ORDENARLOS CON LECHE EVAPORADA

¡UNA VERDADERA TRADICIÓN
DESDE 1962!



ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 18% DE ITBIS - 10% DE PROPINA LEGAL