

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 GUIZO DE CHIVO
RED BEANS POT WITH RICE & STEW GOAT SAUCE
\$280

BOLLITOS DE YUCA RELLENOS DE QUESO

YUCCA & CHEESE BALLS
2 POR SERVICIO \$220

KIPES RELLENOS DE CANGREJO, GUIZO DE CHIVO O FILETE DE RES

CRAB-STEW GOAT OR MEAT FILLED KEBBA
2 POR SERVICIO \$240

EMPANADITAS DE CATIBÍA

QUESO HOLANDES O FILETE DE RES
MANDIOCA FRIED TURNOVER
2 POR SERVICIO \$240

FRITURA MIXTA

LONGANIZA-CARNITA FRITA-QUESO FRITO
TOSTONES & PAPAS FRITAS
\$1,100



SOPAS & CALDOS

ASOPAO CIBAEÑO DE POLLO

CIBAEÑO CHICKEN STEW
\$660

ASOPAO DE CAMARONES DE LA BAHÍA DE SAMANÁ

FROM SAMANA BAY SHRIMPS STEW WITH RICE
\$840

ASOPAO DE MUELAS DE CANGREJO

CRAB CLAWS STEW WITH RICE
\$1,100

SOPA CRIOLLA

TRADICIONAL SOPA DE POLLO, PAPAS
ZANAHORIAS & FIDEOS
CREOLE CHICKEN SOUP & PASTA
\$620

COCIDO

NUESTRO TRADICIONAL COCIDO DE PATA
DE VACA, CHORIZO PAPAS & AUYAMA
OUR STYLE SPANISH STEW
\$690

MONDONGO GUISADO

NUESTRO TRADICIONAL GUIZO CALDOSO DE
TRIPAS DE VACA, PAPAS & AUYAMA EXCELENTE
CON ARROZ BLANCO
OUR STYLE BOWELS STEW
\$690

SANCOCHO

SANCOCHO
\$690

SOPA DE CABEZA DE MERO CRIOLLO O CHILLO (PARGO ROJO)

PREPARADA AL ORDENARLA
FISH SOUP (GROUPER OR RED SNAPPER)
\$660

ENSALADAS

ENSALADA DE VERDURAS FRESCAS

LECHUGAS, LECHUGA ROMANA, RÚCULA,
DADIQUIO, ZANAHORIA & CEBOLLAS
MIXED SALAD
\$380

ENSALADA CAPRI

MOZZARELLA, TOMATES, RUCULA
CAPRI SALAD
\$360

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
\$860

VINAGRETA DE LAMBÍ

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



CARNES

CORDERO ASADO AL HORNO

ROSEMARY ROASTED LAMB
\$860

CONEJO ASADO

ROASTED RABBIT
\$720

PICADILLO DE FILETE DE RES

COCIDO CON PIMIENTOS, CEBOLLAS & ZUQUINI
HASH SAUTE BEEF TENDERLOIN
\$660

CHIVO GUISADO AL BRANDY DE JEREZ

STEWED GOAT WITH JEREZ BRANDY
\$860

FILETE DE RES A LA PARRILLA

GRILLED BEEF TENDERLOIN
\$820

BISTEC EN SALSA DE CEBOLLAS

CREOLE STYLE BEEF TENDERLOIN BISTEC
\$630

PIERNA DE CERDO ASADA AL HORNO

ROASTED PORK
\$620

FILETE DE CERDO A LA PARRILLA, EN SALSA DE CHAMPIÑONES & BEICON

GRILLED PORK TENDERLOIN IN MUSHROOMS &
BACON SAUCE
\$760

FILETE MIGNON EN CAMISA & CHAMPIÑONES

FILET MIGNON, BACON & CHAMPIGNONS
\$990

LOMITOS DE FILETE DE RES EN CAMISA DE BEICON

FILET WITH BACON
\$990

CARNITA FRITA DE CERDO

FRIED PORK MEAT
\$590

LONGANIZA DE CERDO FRITA

FRIED CREOLE PORK SAUSAGE
\$590

FILETE DE CERDO A LA PARRILLA

GRILLED PORK TENDERLOIN
\$640

CHULETA LOMO DE CERDO A LA PARRILLA

GRILLED PORK CHOPS 14 OZ
\$640

CHICHARRON DE CERDO

FRIED PORK BELLY
\$680

GUINEA SALVAJE GUISADA

WILD GUINEA HEN STEW
\$820

PECHUGA DE POLLO A LA CORDON BLUE

CORDON BLUE CHICKEN BREAST
\$680

PECHUGA DE POLLO A LA CRIOLLA

SALTEADA CON CEBOLLAS, AJIES & TOMATE,
ACEITE DE OLIVAS, VINAGRETA
CREOLE STYLE CHICKEN
\$640

PICADILLO DE PECHUGA DE POLLO

COCIDO CON PIMIENTOS, CEBOLLAS & ZUQUINI
HASH SAUTE CHICKEN BREAST
\$590

CHICHARRONES DE POLLO AL LIMÓN

LEMON CHICKEN CRISPS BITS
SIN HUESOS \$590
CON HUESOS \$560

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA EN SALSA DE BALSÁMICO

GRILLED CHICKEN BREAST WITH BALSAMIC SAUCE
\$620

MUSLOS DE POLLO ASADOS AL ROMERO

ROSEMARY ROASTED CHICKEN THIGHS
\$590

MUSLOS DE POLLO DESHUESADOS A LA PARRILLA EN SALSA DE VINAGRE BALSÁMICO

GRILLED BONELESS CHICKEN THIGHS WITH BALSAMIC SAUCE
\$620

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 GUINEÍOS 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

FILETE DE CHILLO CRIOLLO A LA PARRILLA

GRILLED RED SNAPPER FILET
\$1,300

FILETE DE CHILLO CRIOLLO A LA MEUNIERE

MEUNIERE RED SNAPPER FILET
\$1,450

CAMARONES BAHÍA DE SAMANÁ GUIRADOS

SHRIMPS TAILS STEWED
\$890

CAMARONES CRIOLLOS A LA CRIOLLA

SHRIMPS TAILS CREOLE STYLE
\$890

FILETES DE LAMBÍ GUIRADOS O AL AJILLO

CONCH FILETS STEW OR IN GARLIC SAUCE
\$860

MUELAS DE CANGREJO GUIRADAS O AL AJILLO

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

CANGREJO GUIRADO O AL AJILLO

CRAB CLAWS IN GARLIC SAUCE
\$820

ARROCES

CHOFAN MIXTO CON CAMARONES

MIXED FRIED RICE
\$880

ARROZ SAMANÁ

CAMARONES, LAMBI, ALMEJAS, PESCADO, CALAMARES
\$990

ARROZ CON CAMARONES DE LA BAHÍA DE SAMANÁ

RICE & SHRIMPS
\$860

CHOFAN MIXTO

MIXED FRIED RICE
\$720

ARROZ CON POLLO ESPECIAL

SPECIAL RICE & CHICKEN
\$640

LOCRIO DE LONGANIZA

SPECIAL CREOLE PORK RICE
\$640

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 GUIRADAS / STEW RED BEANS \$165
GANDULES GUIRADOS / STEW PIGEON PEAS \$165
POZUELITO DE HABICHUELAS ROJAS O GANDULES \$280
MADUROS FRITOS / YELLOW PLANTAIN FRITTERS \$170
BOLLITOS DE YUCA RELLENOS / YUCCA FILLED BALLS \$220
AGUACATE / AVOCADO \$170
ENSALADILLA RUSA / RUSSIAN SALAD \$240
MIXTO DE VERDURAS / MIXED GREENS \$290
MOFONGO ORIGINAL / MOFONGO \$240

CAFES & TÉ

CAFÉ ESPRESSO MEZCLA ESPECIAL

ESPRESSO COFFEE SPECIAL BLEND
\$90

CORTADITO

MACCHIATTO
\$110

CAFÉ BOMBÓN

ESPRESSO COFFEE SPECIAL BLEND CAFÉ ESPRESSO LECHE
CONDENSADA-CREMA MONTADA
\$140

CAFÉ CORRECTO

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

CHOCOLATE & LECHE

HOT CHOCOLATE & MILK
\$120

CAFÉ & LECHE

COFFEE & MILK
\$120

CAPUCHINO

CAPPUCCINO
\$140

CAPUCHINO AMERICANO

AMERICAN CAPPUCCINO
\$180

FROZEN CAPUCHINO

FROZEN CAPPUCCINO
\$200

MOCACHINO

MOCACCINO
CAPUCHINO & CHOCOLATE
\$150

TÉ (INFUSIÓN)

TEA (INFUSION)
\$150

Varios Tipos / Different Types

POSTRES

QUESILLO

CREAM CARAMEL
\$220

CORTADO DE LECHE

CURDLED MILK DESSERT
\$240

DULCE DE COCO TIERNO

SWEET & DELIGHT COCO NUT
\$240

PUDÍN DE PAN

BREAD PUDDING
\$240

COCOTAZO

CROCANTE GALLETAS DE COCO,
HELADO DE VAINILLA & CONSERVA DE FRESAS
COCONUT COOKIE & VANILLA ICE CREAM WITH
A TOUCH OF STRAWBERRY MARMALADE
\$320

¡UNA VERDADERA TRADICIÓN
DESDE 1962!



DESAYUNOS

DESAYUNO típico bonao

HUEVOS A SU GUSTO, QUESO FRITO
SALCHICHAS-JAMÓN SALTEADO-TOCINETA
MANGÚ-PURÉ DE YUCA-PURÉ DE YAUTIA

típico bonao BREAKFAST

EGGS ANY STYLE, FRIED WHITE FRESH CHEESE
SAUSAGE-SAUTE HAM-BACON
MANGU-MASH YUCCA-MASH YAUTIA

\$460

HUEVOS ESTRELLADOS A LA ESPAÑOLA

HUEVOS FRITOS, JAMÓN SALTEADO & PAPAS FRITAS

SPANISH STYLE SUNNY SIDE UP FRIED EGGS

YORK HAM SAUTE & FRENCH FRIES

\$460

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

\$460

TORTILLA DE SU ELECCIÓN

YOUR CHOICE OMELETTE

JAMÓN, QUESO & PUERRO

HAM, CHEESE & SCALLIONS

CHAMPIÑONES, CEBOLLA & ESPINACAS

MUSHROOMS, ONIONS, SPINACH

BEICON, CEBOLLAS & PEREJIL

BACON, ONIONS & PARSLEY

TOMATE, PIMIENTOS & ZUQUINI

TOMATOES, SWEETPEPPERS & ZUCCHINI

CHAMPIÑONES, ZUQUINI & ESPINACAS

MUSHROOMS, ZUCCHINI, SPINACH

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

\$430

SOLO CLARA DE HUEVOS +\$80

PANCAKES

PANCAKES, HUEVOS AL GRILL & SALCHICHAS O BEICON

PANCAKES

PANCAKES, GRILLED EGGS, SAUSAGES OR BACON

\$480

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 YAUTIA-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

\$420

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

\$460

LONGANIZA DE CERDO FRITA & HUEVOS FRITOS

MANGU-PURÉ DE YUCA-PURÉ DE YAUTIA
FRIED CREOLE PORK SAUSAGE & FRY EGGS

MANGU-MASH YUCCA-MASH YAUTIA

\$620

CROISSANTS & CONSERVA DE FRUTAS

CROISSANTS & FRUIT JAM

\$320

CANASTA PAN TOSTADO & CONSERVA DE FRUTAS

BAKED BREAD BASKET & FRUIT JAM

\$220

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 \$340

BARRA FRANCES \$380

JAMÓN COCIDO & QUESO GOUDA HOLANDÉS

TRADITIONAL HAM & CHEESE SANDWICH

BIGA CLUB \$340

BARRA FRANCES \$380

JAMÓN COCIDO, QUESO GOUDA HOLANDÉS & ENSALADA DE POLLO

TRADITIONAL HAM, CHEESE SANDWICH & CHICKEN SALAD

BIGA CLUB \$340

BARRA FRANCES \$380

SALAMI FRITO, QUESO GOUDA Y AGUACATE

FRIED SALAMI, DUTCH CHEESE & AVOCADO

BIGA CLUB \$340

BARRA FRANCES \$380

JAMÓN & MOZZARELLA

HAM & MOZZARELLA

BIGA CLUB \$340

BARRA FRANCES \$380

CROISSANT JAMÓN & QUESO GOUDA HOLANDÉS

HAM & DUTCH CHEESE CROISSANTS

\$360

CLUB SANDWICH

CLUB SANDWICH

BIGA CLUB

\$520

BEICON CLUB SANDWICH

BACON CLUB SANDWICH

BIGA CLUB

\$520

JAMÓN COCIDO, QUESO & PIERNA DE CERDO ASADA

HAM, CHEESE & ROASTED PORK HAM SANDWICH

EN PAN CHAPATA

IN CIABATTA BREAD

\$450

BISTEC DE FILETE DE RES

EN DERRETIDO DE QUESO GOUDA HOLANDÉS

CEBOLLAS & HONGOS FRESCOS

CHEESE STEAK SANDWICH

CHAPATA \$490

BARRA FRANCES \$490

*ACOMPAÑADOS CON PLÁTANOS FRITOS

ACCOMPANIED WITH FRIED BANANAS

¡UNA VERDADERA TRADICIÓN
DESDE 1962!



MENÚ

CAFES & TÉ

CAFÉ ESPRESSO MEZCLA ESPECIAL

ESPRESSO COFFEE SPECIAL BLEND
\$90

CORTADITO

MACCHIATTO
\$120

CAFÉ BOMBÓN

ESPRESSO COFFEE SPECIAL BLEND CAFÉ ESPRESSO LECHE
CONDENSADA-CREMA MONTADA
\$160

CAFÉ CORRECTO

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

CHOCOLATE & LECHE

HOT CHOCOLATE & MILK
\$130

CAFÉ & LECHE

COFFEE & MILK
\$130

CAPUCHINO

CAPPUCCINO
\$150

CAPUCHINO AMERICANO

AMERICAN CAPPUCCINO
\$180

FROZEN CAPUCHINO

FROZEN CAPPUCCINO
\$200

MOCACHINO

MOCACCINO
CAPUCHINO & CHOCOLATE
\$150

TÉ (INFUSIÓN)

TEA (INFUSION)
\$150

Varios Tipos / Different Types

ZUMOS JUGOS DE FRUTAS

NUTRITIVO

REMOLACHA-LIMÓN-ZANAHORIA-MIEL DE ABEJAS
\$280

PIÑA & FRESAS DE CONSTANZA

PINEAPPLE & STRAWBERRIES
\$280

PIÑA & LECHOZA

PINEAPPLE & PAPAYA
\$220

VITAMINA

NARANJA-ZANAHORIA & LIMÓN
ORANGE CARROTS & LIME
\$260

CEREZAS TROPICALES-ACEROLAS & FRESAS DE CONSTANZA

TROPICAL CHERRIES & CONSTANZA STRAWBERRIES
\$260

NARANJA

ORANGES
\$180

CHINOLA

PASSION FRUIT
\$180

LECHOZA & LIMÓN

PAPAYA & LIME
\$220

LIMÓN

LIME
\$180
FROZEN
\$200

MANDARINA

TANGERINE
\$260

FRESAS DE CONSTANZA

STRAWBERRIES
\$260

MELON & CEREZAS TROPICALES

MELON & TROPICAL CHERRIES
\$260

TAMBIÉN PUEDES ORDENARLOS CON LECHE EVAPORADA



¡UNA VERDADERA TRADICIÓN
DESDE 1962!

