

D Luis

• PARRILLADA •

LO MEJOR DEL MALECÓN

Entradas

★ **PICADERA DE LA CASA / \$259**
Carnita frita de cerdo y res, longaniza, tostones y bolitas de mofongo.

★ **BOLITAS DE QUESO / \$189**
Bolitas de queso acompañadas de salsa rosada.

★ **DEDITOS DE POLLO / \$199**
Deliciosos y crujientes deditos de pollo, con nuestra salsa BBQ agrídulce.

★ **CROQUETAS DE POLLO / \$199**
Croquetas de pollo con salsa tártara.

★ **MOFONGUITOS / \$259**
Canasticas de mofongo rellenas de pollo guisadito.

★ **BASTONCITOS DE MERO / \$199**
Crujientes bastones de mero empanizados con salsa tártara de la casa.

★ **CEVICHE CARIBEÑO / \$289**
Mero fresco marinado en limón, ajo y toque de perejil.

★ **CÓCTEL DE CAMARONES / \$379**
Camarones frescos con salsa rosada casera.

★ **MONTADITOS DEL MAR / \$419**
Guisadito de mariscos a la criolla sobre panitos con ajo de la casa.

★ **CALAMARES FRITOS / \$349**
Crujientes calamares frescos acompañados de salsa tártara de la casa.

★ **CHORIZO AL VINO / \$259**
Chorizo artesanal al vino.

★ **SALPICÓN DE LA ISLA / \$459**
Mixto de mariscos frescos con vinagreta de pimientos, cebollita y tomate.

Especialidades

CARNITAS FRITAS

Tradicionales carnicas fritas combinadas con mofongo o mini-mofongo.

• Carnita de cerdo / \$379 / \$339

• Carnita de res / \$379 / \$339

• Longaniza / \$379 / \$339

★ **CHIVITO GUISAO / \$529**
Jugoso y tierno chivo guisadito, al estilo dominicano.

★ **CHICHARRÓN DE POLLO \$289**
Crujientes piezas de pollo con el sazón de la casa.

★ **CHICHARRÓN DE PECHUGA / \$319**
Piezas de pechuga de pollo empanizadas con el sazón de la casa.

★ **DLP CORDON BLEU / \$499**
Pechuga de pollo rellena de jamón cocido y queso derretido bañada en salsa bechamel de la casa.

★ **FAJITAS MEXICANAS**

Carnita a la plancha salteada con ajíes y cebolla, acompañadas de tortillas de harina, pico de gallo, queso cheddar rayado, crema agria y guacamole hechos en casa.

• Carnita de res / \$409

• Pechuga de pollo / \$399

• Camarones / \$589

• Mixta res y pollo / \$409

• Mixta camarones / \$499

★ **MOFONGO / \$299**
Tradicional mofongo de plátano rústico, yuca o guineitos verdes con chicharrón de cerdo crujiente y ajo al gusto.

• Mini-mofongo / \$219

★ **MONDOFONGO / \$399**
Mondongo guisadito servido sobre nuestro tradicional mofongo.

★ **LAMBIFONGO / \$399**
Delicioso lambi guisadito a la criolla, servido sobre nuestro tradicional mofongo.

★ **CAMAROFONGO / \$489**
Camarones bañados en una salsa al ajillo, servidos sobre nuestro tradicional mofongo.

★ **PULPOFONGO / \$469**
Pulpo a la criolla servido sobre nuestro tradicional mofongo.

★ **CHORIZOFONGO / \$489**
Chorizo artesanal servido sobre nuestro tradicional mofongo.

★ **PECHUGAFONGO / \$389**
Pecho guisadito servido sobre nuestro tradicional mofongo.

★ **MOFONGOS COMBINADOS**

Tradicional mofongo combinado.

• Carnita de cerdo / \$359

• Carnita de res / \$359

• Longaniza / \$359

De la Parrilla

★ **POLLO A LA PARRILLA / \$399**
Media porción de pollo entero a la parrilla. Opcional en nuestra salsa BBQ agrídulce.

PINCHOS

Deliciosas brochetas de carne con pimientos, cebolla y tomates preparadas a la parrilla.

• Filete de Res / \$499

• Pechuga de Pollo / \$349

• Camarones / \$499

• Mixto de Pollo y Res / \$399

• Mixto con Camarones / \$489

★ **SALCHICHAS ARTESANALES / \$199**
Preparadas a la parrilla y servidas con nuestra salsa BBQ agrídulce.

• Albahaca y Queso

• Italianas

• Alemanas

• Chorizo Artesanal

★ **CHULETAS DE CERDO / \$399**
Deliciosas chuletas de cerdo a la parrilla.

★ **COSTILLAS DE CERDO / \$549**
A la parrilla, opcional con salsa BBQ.

★ **PECHUGA DE POLLO / \$389**
Deliciosas pechugas de pollo a la plancha con nuestro pico de gallo.

★ **FILETE DE CERDO / \$459**
A la parrilla, de 10 onzas.

★ **GRAN PARRILLADA / \$1389**
Churrasco, filete de cerdo, solomo, salchicha, chorizo y opción de pechuga o porción de pollo a la parrilla, acompañados de dos guarniciones de su preferencia.

★ **PARRILLADA D'LUIS / \$639**
Filete de cerdo, costillas de cerdo, longaniza y pieza de pollo a la parrilla, acompañados con una guarnición de su preferencia.

★ **CHURRASCO IMPORTADO / \$759**
Jugoso corte de churrasco importado de 10 onzas a la parrilla.

★ **T-BONE CRIOLLO / \$599**
Corte de T-Bone criollo de 16 onzas a la parrilla.

★ **FILETE DE RES / \$599**
Filete de res a la parrilla de 10 onzas en corte mariposa.

★ **FILETE MIGNON / \$629**
Delicioso filete de res en crema salsa de hongos y tocineta.

★ **FILETE OLIVO / \$599**
Puntas de filete de res servido en plancha salteado con pimientos.

★ **SOLOMO / \$419**
Jugoso solomo de res de 10 onzas a la parrilla.

Pescados y Mariscos

★ **PARRILLADA DE MARRISCOS / \$1389**
Filete de mero o dorado, langostinos, camarones y calamares frescos a la parrilla.

★ **LANGOSTA / Precios por Lb.**

• A la plancha: fresca a la parrilla.

• Al ajillo: salsa de mantequilla, ajo y perejil.

• A la thermidor: con salsita de crema de leche, cebollita y vino.

★ **DORADO DON LUIS / \$649**
Delicioso filete de dorado con salsita de queso Vincent y Jerez.

★ **MERO DON LUIS / \$539**
Con filete de mero basa.

★ **DORADO BRETONA / \$669**
Filete de dorado fresco salteado en salsa bechamel de la casa con vino blanco, hongos y camarones.

★ **MERO BRETONA / \$549**
Con filete de mero basa.

★ **MERO MENIERE / 389**
Filete de mero basa fresco salteado en salsa de vino blanco, perejil y limón.

★ **DORADO A LA PLANCHA / \$559**
Filete de dorado fresco a la plancha.

★ **MERO A LA PLANCHA / \$379**
Con filete de mero basa.

★ **CHILLO AL GUSTO / Precio por Lb.**
Chillo fresco por libra cocinado al gusto.

★ **CANGREJO BAHÍA / \$399**
Nuestro tradicional cangrejo guisado a la criolla,

★ **SALMON A LA PLANCHA / \$629**
Langostinos / Precios por Lb.

• Al ajillo

• A la plancha:

• A la thermidor: con salsita de crema de leche, cebollita y vino.

• A la criolla: bañado en salsa de tomate, ajo, cebollita y vino.

IMPUESTOS NO INCLUIDOS

Caldos

★ **SANCHOCHO / \$299**
El mejor del malecón! Nuestro clásico sanchoco con el sazón especial de la casa.

★ **COCIDO / \$259**
Gustoso cocido estilo dominicano con pasta de vaca, garbanzos y espirales.

★ **MONDOONGO / \$269**
Delicioso mondongo guisadito con el sazón especial de la casa.

★ **PATIMONGO / \$279**
Delicioso mondongo con patitas de cerdo guisadito con el sazón especial de la casa.

★ **SOPA DE GALLINA / \$229**
Ligera sopita de gallina criolla con papas y fideos.

★ **SOPA DE MARRISCOS / \$569**
Sopita de mariscos mixtos con camarones y sazón especial de la casa.

★ **CAZUELA DE MARRISCOS / \$799**
Caldito de mariscos mixtos con camarones, langostinos y sazón especial de la casa.

★ **ASOPAO DE CAMARONES / \$599**
Delicioso asopao' estilo dominicano con camarones.

Sándwiches

★ **CLUB SANDWICH / \$339**
Sándwich con rica pasta de pollo servido en casa, jamón, queso y tomate.

★ **PIANITO / \$299**
Sándwich con baguette con pierna de cerdo, jamón, queso y pepinillos.

★ **SÁNDWICH DE POLLO / \$299**
En pan de sándwich con pechuga de pollo, tocineta crocante y queso.

• Opción con pasta de pollo.

★ **SÁNDWICH DE PIERNA / \$329**
En pan de sándwich jugosa pierna de cerdo, queso danés y tomate.

★ **JAMÓN Y QUESO / \$239**
En pan de sándwich con jamón cocido, queso derretido y tomate.

★ **DERRETIDO DE QUESO / \$199**
En pan de sándwich con queso danés y tomate.

Menú de Bebidas

Agua · Jugos · Refrescos

Agua
Agua Natural

Agua Carbonatada
Perrier, San Pellegrino

Jugos Naturales
Naranja, Chiricó, Lechoza, Piña, Pera, Cranberry, Fresa, Fresa Frozen, Limonada, Zapote

Fruit Punch
Piña, Pera, Limón, Granadina

Piña Colada
Piña, Crema de Coco, Leche, Carnation, Ron Blanco

Alexander
Ginebra, Crema de Coco, Leche,

Amaretto Sour
Amaretto, Limón, Azúcar

Bloody Mary
Clamato, Picante, Limón, Sal, Vodka

Blue Hawaii
Vodka, Leche Evaporada, Curacao Blue,

Cuba Libre
Ron, Coca-Cola

Santo Libre
Ron, Sprite

Margarita
Tequila Durango, Triple Sec, Zumo de Limón, Sal

Sangría
Vino Tinto, Triple Sec, Soda, Azúcar, Frutas Mixtas

Martini
Gin, Martini Dry

Calipaña
Limón, Azúcar, Ron Blanco

Gin Tonic
Ginebra, Agua Tónica, Limón

Ruso Blanco
Vodka, Licor de Café, Leche Evaporada y Kahlua

Long Island Iced Tea
Vodka, Ron, Gin, Tequila, Triple Sec, Limón, Coca Cola

Jugos con Leche
Lechoza, Zapote, Fresa, Fresa Frozen, Limonada

Refrescos 16oz
Coca Cola, Uva, Rojo, Sprite

Otros
Red Bull, Clamato

Sex On The Beach
Vodka, Amaretto, Jugo de Naranja, Granadina

Tom Collins
Ginebra, Limón, Azúcar, Soda

Whisky Sour
Whisky, Limón, Azúcar, Soda

Zombie
Ron Blanco, Ginebra, Vodka, Azúcar, Soda, Granadina

Cosmopolitan
Vodka, Zumo de Limón, Cointreau

CERVEZAS

Presidente
Presidente Light
Presidente Black
Miller
Heineken
Budweiser
Corona

Ron LITRO, 1/2 LITRO, TRAGOS

Brugal
Blanco, Dorado, Añejo, Extra Viejo

Barceló
Blanco, Dorado, Añejo, Gran Añejo, Imperial

Bermúdez
Blanco, Dorado

Barbañout
4 Años, 8 Años, Reserva

Bacardi

Desayunos

★ **EL DOMINICANO / \$299**
Mangú (de plátano, guineito, yuca o yautía) con cebollitas, dos huevos al gusto, salami* y queso frito.

• Opción de salchichitas o tocineta.

★ **DOMINICANO LIGHT / \$279**
Mangú de guineitos, dos huevos al gusto, jamón de pavo y queso crema.

★ **CONTINENTAL / \$219**
Tostadas, dos huevos preparados al gusto y tocineta crocante.

★ **OMELETTE / \$229**
Tortilla de huevo con elección de tres ingredientes y acompañado de tostadas.

• Queso cheddar • Tomates

• Queso danés • Hongos

• Jamón cocido • Cebollitas

• Jamón de pavo • Pimientos

★ **EL LIGERITO / \$259**
Frutas tropicales, yogurt, miel y granola.

Acompañamientos

★ **PAPAS FRITAS / \$89**

★ **TOSTONES / \$89**

★ **ARROZ BLANCO / \$89**

★ **AGUACATE / \$89**

★ **PLATANO MADURO / \$89**

★ **PURE DE PAPAS / \$89**

★ **PURE DE YUCA / \$89**

★ **MINI MOFONGO / \$219**

★ **YUQUITAS FRITAS / \$89**

★ **ENSALADA VERDE / \$89**

★ **ENSALADA HERVIDA / \$89**

★ **VEGETALES A LA PARRILLA / \$89**

★ **HABICHUELAS / \$89**

★ **CONCON / \$89**

★ **PAN CON AJO / \$89**

★ **YUCA HERVIDA / \$89**