

PASTAS & PASSEEROS

PASTELÓN DE PLÁTANO MADURO
Bolognesa de res entre capas de puré de plátano maduro, queso amarillo y cebolla, con aceitunas.
Beef bolognese between layers of mashed ripe banana, yellow and white cheese with olives
RDS\$495.00

LASAGNA DE LA ABUELA
Con carne de res, gratinado con queso de hoja.
Beef, gratin with artisan white cheese
RDS\$395.00

FETTUCCINI DE SÁNCHEZ Y SAMANÁ
Fresco y al momento con un sofrito de ajonjolí, longaniza y filete de cerdo en su mayor espesura.
Fresh papparis sautéed w/ tomato filet
RDS\$995.00

GNOCCHIS VESTIDOS DE NOVIA
Hechos a Mano con los Tubérculos del Día en una Salsa Alfredo Gratinada.
Seasonal Root Vegetable Handmade Gnocchi in Alfredo Sauce
RDS\$395.00



SOPAS SOUPS

PATIMONGO
Estofado de patuca de cerdo y mondongo con tostones & aguacate.
Pig's foot & beef tripe stew w/ twice fried green plantain & avocado
RDS\$455.00

RABO ENCENDÍO
Guisao al vino, acompañado con arroz con maíz y tostones.
Spicy red wine stewed oxtail served accompanied w/ rice with corn & fried green plantain
RDS\$595.00

GUANDULES CON DE TÓ
Guisos de longaniza, chivita & guandules frescas ligeramente ahumada.
Stew w/ spanish sausage, pork chops & fresh green peas lightly smoked
RDS\$495.00

REVIVE MUERTO
Sancocho dominicano hecho con las siete carnes que lo caracterizan y su fresca creolla 100 por ciento a aquí.
Dominican stew cooked the traditional way with seven meats
RDS\$455.00

PLATOS FUERTES MAIN DISHES

TENTÁCULOS & GUINEÍTOS
Pulpo a la brasa sobre mangú de guineítos, cebollín & salsa criolla con chiles piri piri.
Grilled octopus over a green banana mash, sautéed vinegar shallots & spicy creole sauce w/ piri piri peppers
RDS\$895.00

CHIVO Y CHENCHÉN
Guisao tradicionalmente como en el sur.
Goat stew w/ a traditional cracked corn dish
RDS\$995.00

DORADO COCOTAL
Guisao al coco perfumado con cilantro, sobre unos bolillos de maíz.
Coconut stewed mahi mahi scented w/ coriander, over corn fritters
RDS\$795.00

REJUGAO JALAO
Arroz blanco y concon con habichuela negra al coco, Berenjena ahumada con tocino de cerdo a la criolla, aguacate y tostones.
white rice and black beans concon with coconut, smoked eggplant with pork bacon Creole, avocado and croutons
RDS\$495.00

"GUILLAO" DE JALAO
Chufraza Angus al carbón con textones y chimichurri aromatizado con hierbas dominicanas.
Angus steak w/ roasted tostones & chimichurri scented with Dominican herbs
RDS\$895.00

VACÍO DE RES
Corte de 10oz de vacío de res cocinado en su propio jugo y sellado en la parrilla.
acompañado de un soufflé de papas gratinadas y salsa verde con tomates cherry.
Flank meat 10 oz cooked in its own juice and sealed in the grill, accompanied by a potato soufflé gratinized with a cherry tomatoes and green sauce
RDS\$655.00

PAILA JALAO
Bisteque picado y un trozo de chicharrón servido con arroz blanco, granos de sur guisados, aguacate & plátano maduro al calorero (opción: a caballo, si quieres).
Meat platter: sautéed steak w/ onions & crackling pork belly, rice & beans from southern dr, avocado & sweet plantain (option: add eggs on top, if you prefer)
RDS\$695.00

COSTILLITAS ÑOÑAS
Castilla de cerdo glassadas con salsa de BBQ de chinita & chiles ahumados, yuca frita & mazorca de maíz asada.
Pork ribs glazed w/ a passionfruit & smoked chili BBQ sauce, yucca fries & a roasted cob of corn
RDS\$695.00

FILETE NEGRO
Filete Angus a la parrilla en salsa de maita & pimienta negra con puré de papas.
Grilled Angus tenderloin in a black pepper & malt sauce served w/ mashed potatoes
RDS\$1095.00

PECAO' FRITO
Chilo fresco sazonado al estilo boca chico (limón, ajo & oregano), batata frita, tostones lp & ketchup de remolacha.
Flour fried red snapper boca chico beach style (key limes, garlic & oregano) served w/ crispy sweet potato, twice fried green plantain & beetroot ketchup
RDS\$995.00

CHILLO DE TEMPORADA
Totalmente fileteado y a la parrilla sobre un puré cremoso de batata.
Fully filleted and grilled over a creamy mashed sweet potato
RDS\$1,095.00

LO' PASTELE
Hecho por manos dominicanas relleno de pollo o relleno de res.
Dominican handmade to choose stuffed w/ chicken or w/ beef
RDS\$255.00

ARROCES RICES

ASOPAO DE SAMANÁ
Asopao con todos los Mariscos que nos Brinda el Mar, y una Criolla del Huerto y Plátanos de Acañón.
Rothly Rice w/ Seafood with a Creole Orchard and Pistils of Plantain
RDS\$995.00

CAMBIA TU GUARNICIÓN O ADICIONA POR RDS\$100.00
Vegetales al grill - puré de papas, Puré de guiso - papas fritas, Tostones - yuca frita, Batata frita.

GUARNICIÓN COMPUESTA POR
Arroz, Habichuela & Ajonjolí
RDS\$150.00

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

ENTRADAS APPETIZERS

JUEGO DE PELOTAS LINIERO
Croquetas croquetas de chivo llavero servido con una salsa de ajonjolí.
Crunchy croquettes stuffed w/ dominican goat w/ ajonjolí dipping sauce
RDS\$355.00

CHICHARRONES DEL MAR
Camarones y camarones fritos con una salsa de tomate frito y salsa lágrima de cilantro.
Calamari & shrimp fritters w/ fried tomato & coriander tartar sauce
RDS\$395.00

CHICHARRÓN & CASABE
Crujiente chicharrón con casabe y wasakaka Jalao.
Crunchy pork belly w/ cassava crisp & Jalao's wasakaka
RDS\$355.00

PICALONGA DE "CHEPA"
Carnitas, longaniza y wasakaka Jalao acompañado de tostones.
Meat, dominican "longaniza" sausage w/ Jalao's wasakaka & fried green plantains
RDS\$455.00

CHUPARSE LOS DEDOS
Alitas de pollo bañada en bbq de mamajana acompañada de ensalada de cebolla y repollo (opcional picante).
Chicken wings deep in a mamajana bbq accompanied by onion and cabbage salad (option of spicy)
RDS\$395.00

PASTELITOS MAR Y TIERRA
Mix de pastelitos rellenos de marisco guisado y pollo cocinado, ejecompota de zanahoria y cebolla acompañado de duo de salsa de tomate verde y rosada.
Mix of pastelitos stuffed with seafood stew and chicken in carrot and onions compote with a duo of green tomato and pink sauce
RDS\$355.00

CEVICHE MORIR SOÑANDO
Ceviche de camarones con nuestro clásico morir soñando.
Shrimp ceviche marinated in our milk & orange juice
RDS\$395.00

BOMBONES DE YUCA
Croquetas de yuca & queso amarillo.
Cheddar cheese yucca croquettes
RDS\$255.00

EL LP (EL LONG PLEI)
Yaniqueque con ketchu de remolacha & sal gruesa de salinas.
Local sea salt drizzled fry bread & beetroot catsup
RDS\$195.00

CAVIAR DE BERENJENA
Berenjenas cocidas a la brasa & emulsionadas en aceite de oliva con chips de tubérculos.
Roasted eggplant & olive oil puree w/ tuber chips
RDS\$255.00

MOFONGO DE LA OTRA BANDA
Mofongo de chicharrón en mojo de la casa.
Twice fried green plantains & crackling pork mashed together served w/ our garlic mojo
RDS\$395.00

MOFONGO DE YUCA
Mofongo de yuca con chicharrón en mojo de la casa.
twice fried cassava & crackling pork mashed together served w/ our garlic mojo
RDS\$395.00

LAS COMADRES
Cafitillas de queso con nuestra "salsa rosada del sur".
Yucca flour empanadas stuffed w/ cheese accompanied w/ our special sauce
RDS\$255.00

LO' PASTELE
Hecho por manos dominicanas relleno de pollo o relleno de res.
Dominican handmade to choose stuffed w/ chicken or w/ beef
RDS\$255.00

RED CEVICHE DE PULPO
Láminas de pulpo crujido fresco en su jugo con juliano de cebolla, tomate, pimientos del huerto y chips de batata.
Layers of fresh dominican octopus in its juice with julienne of onions, tomatoes, orchards peppers and, sweet potato chips
RDS\$395.00

ROLLO DE CAMARONES APLATANAO
Rollo de arroz de sushi con surimi, camarones, spicy mayo, aguacate, plátano maduro con una salsa de soja de miel dominicana.
Sushi rice roll w/ fresh surimi, shrimp, spicy mayo & avocado, wrapped in sweet plantain w/ honey soy sauce
RDS\$355.00

DEDITOS DE BERENJENA
Láminas de berenjenas asadas rellenas de queso de hoja, couli de tomate y pesto de cilantro.
roasted eggplant layers, filled with dominican artisan cheese, tomato couli & coriander pesto
RDS\$315.00

CHIVO GASAJO 3D
Taco de maíz relleno de tocino de chivo salado y ripiado como lo hace mi abuela.
cuba de tomate y cilantro fresco con aguacate y mayonesa criolla.
Corn tacos stuffed with goat's bacon salted and ripiad, tomato cube and fresh coriander with avocado and dominican mayonnaise
RDS\$315.00

DIP DE ESPINACA
Cremona de Espinaca, Pollo y Tocineta, Nachos y Quesos de la Casa.
Creamy Spinach, Chicken and Bacon, Nachos and Homemade Cheese
RDS\$695.00

LO MENORE
RD\$2.50

MINI PIZZA
HAMBURGUESITAS
PECHUGA DE POLLO "ARAÑITAS"
FETUCHINITO EN SALSA BLANCA

ENSALADAS SALADS

ENSALADA DE H2O'KT
Albahaca de aguacate, vinagreta de limón con ajíes & cebolla.
Avocado salad w/ peppers & onion vinaigrette
RDS\$195.00

LA CAPITALERA
Albahaca de pechuga de pollo o churrasco a la parrilla sobre ensalada verde con queso cremoso de ajonjolí & queso picantino & pan tostado en alitas.
Grilled chicken breast over or grilled steak over field greens & creamy oregano dressing with local picantino cheese w/ toasted bread cubes
RDS\$395.00

QUINOA CAPRESE JALAO
Embutido de quinua con albahaca, bocadillos de queso, tropezones de plátanos maduros, tomate cherry y aceite de oliva.
Quinoa salad w/ basil, cheese bites, sweet plantain, cherry tomato & olive oil
RDS\$395.00

DESSERTS POSTRES RD\$3.55

JALAO NI FRÍO NI CALIENTE
Jalao tibio con lava ni crema de ron dominicano & helado de ron pasa Jalao.
Coconut & honey candy w/ dominican rum cream lava candy w/ rum raisin ice cream

5 LECHES DOMINICANA
Bizcocho esponjoso, enchumbao' de 3 leches más un toque de dulce de leche y leche condensada.
Sponge cake, covered with "tres leches" plus caramel spread & sweet curdled milk

LA PELONA CHICA
Fondant de chocolate caliente y crujiente de maíz caramelizado con helado y crema fresca de van.
Hot chocolate fondant and crunchy caramelized peanuts with ice cream and fresh vanilla cream

CREMA QUEMADA DE COCO
Natailla de cocoa tierno flameada con azúcar de caña.
Coconut crème brûlée topped w/ caramelized cane sugar

TARTA FINA DE MANZANA
Masa de hojaldre con manzana caliente praliné de cajull y helado de vainilla y caramelo salado.
Puff pastry with hot apple, cashews praline topped with vainilla ice cream and sauce caramel

PUDIN Y DULCE DE LECHE
Pudin de pan artesanal rebosado con dulce de leche.
Homemade bread pudding coated with homemade dulce de leche

EL CHOCO CHOCO
Bizcocho de chocolate suave y caliente con helado de vainilla y pedacitos de semillas de cajull y una mermelada de frutas tropicales.
Hot salt chocolate cake w/ vanilla ice cream, cashews & tropical fruit marmalade

CHOCOLATE Y JALAO DOMINICANO
Bizcocho de chocolate dominicano caliente y tropezones de cacao y jalao.
Dominican hot chocolate cake and jalao st topped with dominican rum ice cream

CHOCOLATE Y JALAO DOMINICANO
Bizcocho de chocolate dominicano caliente y tropezones de jalao dominicano.
Dominican hot chocolate cake and jalao st topped with dominican rum ice cream

CLÁSICO MAJARETE
Cremona majarete hecha a la antigua aromatizada con canela, vainilla polvoreada con un crumble de gajo y cocaleca.
Majarete cream made the old flavored cinnamon, vanilla crumble dusted with gajo and cocaleca

EL GLOTÓN MIX
temporada y ganache de chocolate.
Helados mixtos con galletita fina, merengue cocido, crema chantilly, frutas de.
Mixed ice cream with cookies, cooked meringue, chantilly cream, seasonal fruits & chocolate ganache
RDS\$495.00 Pa' todito

LA MAMASITA
Refresco con sabor a maní con un característico sabor a crema de cacao, limón, amaretto y ron blanco.
Refreshing tropical cocktail with a charge, tartic flavor of coconut cream, lemon, amaretto and white rum.
RDS\$350.00

LA BRECHADORA
Cocktail tentador que combina ron, Amaretto, jugo de piña, naranja & granadina.
Tempting cocktail that combines rum, Amaretto, pineapple juice, orange & grenadine
RDS\$280.00

JALAO
Nuestro trogo de la casa un cocktail tropical que combina los exóticos sabores de ron, ron de coco, licor de piña, y un toque de granadina.
Signature cocktail that combines the tropical flavored of rum, coconut flavored rum, banana liqueur, fresh pineapple juice and a pinch of grenadine
RDS\$280.00

LA GREÑA
Refrescante cocktail livelleno con cañahuate, azúcar & helado de limón.
Refreshing brazilian cocktail w/ cañahuate, sugar & a twist of lime
RDS\$280.00

SANKI PANKI
Refrescante cocktail que combina blue curacao, ron blanco, jugo fresco de piña & sour mix.
Tempting cocktail that combines rum, Amaretto, pineapple juice, orange & grenadine
RDS\$280.00

EL MAYIMBE
Una Deliciosa versión de esta clásica receta de ron blanco, hierbabuena, soda, azúcar, pídela con agua de coco, jugo de fresa o chinita.
A tropical twist to the classic recipe of rum, spearmint, soda, sugar w/ coconut water, Strawberry Juice or Passion Fruits
RDS\$280.00

NAVIDAD TODO EL AÑO
Clásico ponche dominicano artesanal con licor de macadamia tostados sobre hielo.
Classic Dominican handcrafted punch with macadamia liqueur toasted on ice.
RDS\$250.00

EL ARRETAO
Ron Barceló Imperial a la antigua con azúcar.
True old fashioned Barceló Imperial rum with sugar.
RDS\$280.00

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

GINOM CON PALO
Ginebra aromatizada con un ligero sabor a canela, anís estrellado y complementada con efervescencia de agua tónica.
Gin flavored with a slight cinnamon flavor, star anise and complete with tonic water effervescence.
RDS\$350.00

CÓGEO EN LA PLAYA
Deliciosa cocktail afrutado con vodka, zumo de cranberry & jugo de naranja fresco.
Delicious fruity cocktail w/ vodka, fresh orange juice & cranberry juice
RDS\$280.00

¡VAMOS A BEBER!

MOJITO 1492
Descubre la ciudad próspera de Anápolis con esta clásica receta de: Havana Suave, limón, soda, azúcar y el ron blanco dominicano 1492.
Discover the first city of Anápolis with this classic recipe of ajonjolí, lemon, soda, sugar & 1492 dominican rum.
RDS\$280.00

EL ABIMBAO'
Clásico cocktail con ron blanco, ginebra, vodka, triple sec, sour mix & un toque de Pepsi.
Classic cocktail with white rum, gin, vodka, triple sec, sour mix & Pepsi splash.
RDS\$390.00

PLATANO POWER
Mezcla de Sirope de Plátano Maduro al Caramel, Ron Anís, Jugo de Piña, Amaretto, Granadina con Chip de Plátano.
Mix of ripe plantain syrup to the caramel, Ron Anís, Pineapple Juice, Amaretto, Granadina with a banana chip.
RDS\$250.00

EL BACANO
Mezcla tropical de ron blanco, ron de caña, licor de banana, jugo de piña, naranja & granadina.
Tropical mix of white rum, coconut flavored rum, banana liqueur, pineapple & orange juice & grenadine
RDS\$280.00

BUFEO
Clásico & simple con la perfecta combinación de ron blanco, Julepe de anís & jugo fresco de limón.
Classic & simple w/ the perfect combination of white rum, sugar & fresh lime juice
RDS\$220.00

EL PADROTE
Cocktail Anmatizado con Angaire, Canela, Miel y Piña, con Ron Barceló Imperial creando la perfecta Mezcla para los Caballeros.
Known Cocktail Flavored with Ginger, Rum Barceló Imperial being the perfect Mix for men.
RDS\$250.00

SALTACOCOTE
Deliciosa cocktail dulce de ron, ron de caña, guisano de caña & zumo de limón.
Delicious sweet mix of rum, coconut flavored rum, sugarcane & lemon juice
RDS\$280.00

QUILLAO'
Exótico cocktail que combina ron, ron blanco, amaretto, jugo fresco de piña & naranja.
Exotic cocktail that combines rum, white rum, amaretto, fresh pineapple & orange juice
RDS\$240.00

LA MAMASITA
Refresco con sabor a maní con un característico sabor a crema de cacao, limón, amaretto y ron blanco.
Refreshing tropical cocktail with a charge, tartic flavor of coconut cream, lemon, amaretto and white rum.
RDS\$350.00

LA BRECHADORA
Cocktail tentador que combina ron, Amaretto, jugo de piña, naranja & granadina.
Tempting cocktail that combines rum, Amaretto, pineapple juice, orange & grenadine
RDS\$280.00

JALAO
Nuestro trogo de la casa un cocktail tropical que combina los exóticos sabores de ron, ron de coco, licor de piña, y un toque de granadina.
Signature cocktail that combines the tropical flavored of rum, coconut flavored rum, banana liqueur, fresh pineapple juice and a pinch of grenadine
RDS\$280.00

LA MAMASITA
Refresco con sabor a maní con un característico sabor a crema de cacao, limón, amaretto y ron blanco.
Refreshing tropical cocktail with a charge, tartic flavor of coconut cream, lemon, amaretto and white rum.
RDS\$350.00

SANKI PANKI
Refrescante cocktail que combina blue curacao, ron blanco, jugo fresco de piña & sour mix.
Tempting cocktail that combines rum, Amaretto, pineapple juice, orange & grenadine
RDS\$280.00

EL MAYIMBE
Una Deliciosa versión de esta clásica receta de ron blanco, hierbabuena, soda, azúcar, pídela con agua de coco, jugo de fresa o chinita.
A tropical twist to the classic recipe of rum, spearmint, soda, sugar w/ coconut water, Strawberry Juice or Passion Fruits
RDS\$280.00

LA MAMASITA
Refresco con sabor a maní con un característico sabor a crema de cacao, limón, amaretto y ron blanco.
Refreshing tropical cocktail with a charge, tartic flavor of coconut cream, lemon, amaretto and white rum.
RDS\$350.00

EL ARRETAO
Ron Barceló Imperial a la antigua con azúcar.
True old fashioned Barceló Imperial rum with sugar.
RDS\$280.00

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

GINOM CON PALO
Ginebra aromatizada con un ligero sabor a canela, anís estrellado y complementada con efervescencia de agua tónica.
Gin flavored with a slight cinnamon flavor, star anise and complete with tonic water effervescence.
RDS\$350.00

CÓGEO EN LA PLAYA
Deliciosa cocktail afrutado con vodka, zumo de cranberry & jugo de naranja fresco.
Delicious fruity cocktail w/ vodka, fresh orange juice & cranberry juice
RDS\$280.00