

Club
TiPiC
Dominicano
RESTAURANT | NIGHTCLUB





OUR STORY

Welcome to Club Típico Dominicano, where every bite transports you to the heart of the enchanting Dominican Republic. Established in 1985 by Luis De La Cruz and now proudly overseen by his daughter, Jasmely De La Cruz Jackson. Típico is more than just a restaurant and nightclub—it's a legacy of love, tradition, and a passion for Dominican cuisine and culture. As the oldest Dominican restaurant in Miami, Jasmely is staying true to the authentic flavors and delicious recipes passed down through generations, while incorporating new coveted recipes that honor her affinity for culinary art. Each dish celebrates our heritage with vibrant Caribbean spices and the rich aroma of imported Dominican oregano. As you make yourself at home, we invite you to explore something new with every visit, knowing that you're tasting the irresistible flavors that have been delighting our community for decades. Thank you for being part of our journey. We hope you savor every moment at the table and on the dancefloor.

Our Casa, Es Tu Casa!

DEL BAR

CÓCTELES COCKTAILS

TÍPICO CORONITA
Margarita clásica con un toque especial: una Coronita sumergida (Traditional margarita with a mini Corona beer) 18

MARGARITA TRADICIONAL
Tequila, triple sec y sour mix, disponible en sabores frutales (Tequila, triple sec and sour mix, available in fruit flavors) 13

PASSION RITA
Margarita con jugo natural de chinola (Traditional margarita with natural passion fruit juice) 14

GUAVA RITA
Margarita con jugo natural de guayaba (Traditional margarita with guava juice) 14

MOJITO TRADICIONAL
Refrescante mezcla de ron, menta, azúcar y soda *Disponible en sabores frutales (Rum, fresh lime juice, mint, sugar and Sprite, available in fruit flavors) 12

COCONUT MOJITO
Mojito cremoso con crema de coco (Rum, fresh lime juice and coconut cream) 14

PASSION FRUIT MOJITO
Mojito con un toque tropical de chinola (White rum, fresh lime and passion fruit juice) 14

PINEAPPLE MOJITO
Mojito con jugo natural de piña (White rum, fresh lime and pineapple fruit juice) 14

PEACH MELO
Gin con puré de durazno y jugo de naranja (Gin, peach purée, triple sec and orange juice) 14

APPLETINI
Martini de manzana con vodka o gin y licor de manzana (Vodka or gin, apple liqueur and triple sec) 14

SWEET MELODY
Suave combinación de vodka, amaretto y granadina (Vodka, amaretto, sour mix and grenadine) 12

SUNSET SANGRÍA
Tradicional sangría con brandy español y trozos de frutas (Spanish brandy, red wine, passion fruit juice and diced fruit) 11

PIÑA COLADA
La clásica piña colada cremosa y tropical (Rum, pineapple juice, coconut cream and milk) 13

SEX ON THE BEACH
Cóctel frutal con vodka y jugos tropicales (Vodka, pineapple, cranberry and orange juice) 13

LONG ISLAND ICED TEA
Potente mezcla de varios licores con sour mix (Vodka, tequila, rum, gin and sour mix) 13

BLUE LONG ISLAND
Versión azul del clásico Long Island con blue curaçao (Vodka, tequila, rum, gin, sour mix and blue curaçao) 13

MOSCOW MULE
Vodka o gin con cerveza de jengibre y jugo de limón (Vodka or gin, ginger beer and lime juice) 13

LYCHEE MARTINI
Martini exótico con licor y puré de lychee (Vodka or gin and lychee purée) 15

SOMBRA DE NOCHE ESPRESSO MARTINI
El clásico martini con espresso liqueur y un toque de leche (Espresso liqueur, vodka and cream) 14

APEROL SPRITZ
Refrescante cóctel con Aperol y prosecco (Aperol, prosecco and soda water) 12

FRESA DE SOL
Hennessy con puré de fresa y triple sec (Hennessy, triple sec and strawberry purée) 17

EL TAMARINDO COCKTAIL
Tequila con tamarindo y sirope de agave (Tequila, tamarind purée, lime juice and agave syrup) 15

LEMON DROP
Refrescante y vibrante, con vodka, jugo de limón fresco y triple sec (Vodka, fresh lemon juice and triple sec) 12

INFUSED TEQUILA SHOT
Shot de tequila con jugo de frutas o café (Tequila shot with fruit juice or coffee) 9

MAMA JUANA SHOT
Bebida tradicional dominicana con ron, vino tinto, miel y hierbas (Housemade rum, red wine, honey, tree bark and herbs) 8



CERVEZAS BEERS

DOMESTIC
Budweiser, Bud Light, Coors Light, Miller Lite 6

IMPORTED
Presidente, Presidente Light, Corona, Corona Light, Heineken, Heineken Light, Modelo Especial, Stella Artois, Becks 6

VINOS WINES

	Copa GLASS	Botellas BOTTLE
TINTOS (REDS)		
Cabernet Sauvignon	16	60
Cabernet Sauvignon House	9	40
Merlot	16	60
Merlot House	9	40
Malbec	16	60
BLANCOS (WHITES)		
Pinot Grigio	16	60
Pinot Grigio House	9	40
Sauvignon Blanc	16	60
Sauvignon Blanc House	9	40
Chardonnay		60
ROSÉ DULCE ESPUMOSO (SWEET & SPARKLE)		
White Zinfandel	9	40
Moscato		60
Prosecco		60

*Prices are subject to change based on weekly specials and special events.
*Los precios están sujetos a cambios según las ofertas semanales y eventos especiales.

COCKTAIL UPGRADES

Bebida frozen (Frozen drink upgrade) + 3
Puré de sabor (Flavored purée upgrade) + 3

 This indicates our clients' favorite dishes and beverages.
Esto indica los platos favoritos y bebidas de nuestros clientes.

Warning *Some menu items may contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs increases the risk of foodborne illness.

Our food is prepared in a kitchen that handles common allergens, including but not limited to dairy, eggs, wheat, soy, nuts, sesame, fish, and shellfish. While we take precautions to prevent cross-contact, we cannot guarantee that any menu item is completely free of allergens. If you have a food allergy or dietary restriction, please inform our staff before ordering. Your safety is our priority.

You must be 21 or older to consume alcohol and tobacco products.

To avoid a 3% automatic credit processing fee, please use your debit card or pay with cash.

A 18% surcharge will be added to all bills to help provide fair wages to our staff and to keep menu prices reasonable despite rising food and supply costs. Any additional tip will go directly to your server and will be greatly appreciated.

An additional charge will apply for extra sauce.
MP (market price)

Advertencia *Algunos artículos del menú pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nuestros alimentos se preparan en una cocina que maneja alérgenos comunes, incluyendo, entre otros, lácteos, huevos, trigo, soya, nueces, sésamo, pescado y mariscos. Aunque tomamos precauciones para evitar la contaminación cruzada, no podemos garantizar que ningún platillo esté completamente libre de alérgenos. Si tiene alguna alergia alimentaria o restricción dietética, infórmenos antes de hacer su pedido. ¡Su seguridad es nuestra prioridad.

Debe tener 21 años o más para consumir productos alcohólicos y de tabaco.

Para evitar una tarifa automática de procesamiento de crédito del 3%, por favor use su tarjeta de débito o pague en efectivo.

Se añadirá un recargo del 18% a todas las cuentas para ayudar a proporcionar salarios justos a nuestro personal y mantener los precios del menú razonables a pesar del aumento en los costos de alimentos y suministros. Cualquier propina adicional irá directamente a su mesero y será muy apreciada.

Se aplicará un cargo adicional por salsa extra.

MP (precio del mercado)

DE LA COCINA

BRUNCH DOMINICANO TODO LOS DIA

DOMINICAN BRUNCH ALL DAY

MANGÚ CON HUEVO

Puré de plátanos verdes cremoso acompañado con huevos preparados a tu gusto (Creamy mashed green plantains served with eggs cooked your way) 12

MANGÚ CON QUESO FRITO

Puré de plátanos verdes cremoso servido con queso frito dorado y crujiente (Creamy mashed green plantains served with crispy fried cheese) 13

MANGÚ CON SALAMI

Puré de plátanos verdes cremoso acompañado con salami Dominicano frito (Creamy mashed green plantains served with delicious Dominican-style fried salami) 14

MANGÚ CON LOS TRES GOLPES

Puré de plátanos verdes cremoso con huevos, salami frito y queso frito (Creamy mashed green plantains with eggs, fried salami and crispy fried cheese) 22

MANGÚ CON LOS CUATRO GOLPES

Puré de plátanos verdes cremoso con huevos, salami frito, queso frito y longaniza Dominicana (Creamy mashed green plantains with eggs, fried salami, crispy fried cheese and Dominican sausage) 26

MANGÚ CON LONGANIZA

Puré de plátanos verdes cremoso acompañado con longaniza casera frita, jugosa y llena de sabor (Creamy mashed green plantains served with juicy, flavorful Dominican sausage) 16

MANGÚ CON SALAMI Y QUESO

Puré de plátanos verdes cremoso con salami frito y queso frito (Creamy mashed green plantains with fried salami and crispy fried cheese) 20

HUEVOS REVUELTOS (2)

Huevos preparados a tu manera (Eggs cooked your way) 4

APERITIVOS APPETIZERS

PICADERA MIXTA TÍPICA

Quipe, empanada, pastel en hoja, longaniza casera (Dominican mixed appetizer: bulgur roll, empanada, Dominican style tamale, housemade Dominican sausage) 15

PICADERA TRADICIONAL

Surtido de carnes y frituras dominicanas (Traditional Dominican meat sampler)
Pequeño (Small) 25
Mediano (Medium) 35
Grande (Large) 50

LONGANIZA DOMINICANA

Longaniza hecha en casa, crujiente y jugosa (Housemade Dominican sausage, crispy and juicy) 10

CÓCTEL DE CAMARONES

Camarones servidos con nuestra salsa cóctel casera (Shrimp cocktail served with our housemade cocktail sauce) 17

CEVICHE TROPICAL DE CAMARONES

Camarones marinados en limón y chinola con ajíes tropicales (Shrimp ceviche marinated in lime and passion fruit with tropical peppers) 19

PASTEL EN HOJA

Tamal dominicano relleno de pollo (Dominican style tamale stuffed with chicken) 7

QUIPE (3 UNIDADES)

Rollos de trigo bulgur rellenos de carne sazónada al estilo dominicano (Dominican style beef bulgur rolls) 9

TRÍO DE MOFONGUITOS CON MARISCO SAMPLER

Mofonguitos rellenos de camarones en salsa cremosa, lambí guisado y masa de cangrejo (Mini mofongo sampler stuffed with creamy garlic shrimp, stewed conch and crab meat) 24

ALITAS DE GUAYABA BBQ

Alitas de pollo bañadas en salsa BBQ de guayaba (Chicken wings tossed in guava BBQ sauce) 16

 This indicates our clients' favorite dishes and beverages.
Esto indica los platos favoritos y bebidas de nuestros clientes.

Warning *Some menu items may contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs increases the risk of foodborne illness.

Our food is prepared in a kitchen that handles common allergens, including but not limited to dairy, eggs, wheat, soy, nuts, sesame, fish, and shellfish. While we take precautions to prevent cross-contact, we cannot guarantee that any menu item is completely free of allergens. If you have a food allergy or dietary restriction, please inform our staff before ordering. Your safety is our priority.

You must be 21 or older to consume alcohol and tobacco products.

To avoid a 3% automatic credit processing fee, please use your debit card or pay with cash.

A 18% surcharge will be added to all bills to help provide fair wages to our staff and to keep menu prices reasonable despite rising food and supply costs. Any additional tip will go directly to your server and will be greatly appreciated.

An additional charge will apply for extra sauce.
MP (market price)

Advertencia *Algunos artículos del menú pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nuestros alimentos se preparan en una cocina que maneja alérgenos comunes, incluyendo, entre otros, lácteos, huevos, trigo, soya, nueces, sésamo, pescado y mariscos. Aunque tomamos precauciones para evitar la contaminación cruzada, no podemos garantizar que ningún platillo esté completamente libre de alérgenos. Si tiene alguna alergia alimentaria o restricción dietética, infórmenos antes de hacer su pedido. ¡Su seguridad es nuestra prioridad.

Debe tener 21 años o más para consumir productos alcohólicos y de tabaco.

Para evitar una tarifa automática de procesamiento de crédito del 3%, por favor use su tarjeta de débito o pague en efectivo.

Se añadirá un recargo del 18% a todas las cuentas para ayudar a proporcionar salarios justos a nuestro personal y mantener los precios del menú razonables a pesar del aumento en los costos de alimentos y suministros. Cualquier propina adicional irá directamente a su mesero y será muy apreciada.

Se aplicará un cargo adicional por salsa extra.
MP (precio del mercado)

DE LA COCINA

ENSALADAS SALADS

ENSALADA JAZZY (JAZZY SALAD)

Lechuga romana, aceitunas, pepino, tomate, cebolla, queso feta, maíz, arándanos, orégano, frutos secos y vinagreta griega dulce casera (Romaine lettuce, olives, cucumber, tomato, onion, feta cheese, corn, cranberries, oregano, nuts and housemade sweet Greek vinaigrette) 13

ENSALADA CÉSAR CON BACON (CAESAR SALAD WITH BACON)

Lechuga romana, crutones, queso parmesano y tocino crujiente con aderezo César. (Romaine lettuce, croutons, Parmesan cheese and crispy bacon with Caesar dressing) 13

ENSALADA DOMINICANA (DOMINICAN CABBAGE SALAD)

Repollo rallado, tomate fresco y aguacate. (Shredded cabbage, fresh tomato and avocado) 8

ENSALADA DE AGUACATE (SLICED AVOCADO)

Fresh avocado sliced. (Aguacate fresco en rodajas) 7

AÑADIR (ADD ONS)

Bistec de Pollo (Chicken) 5

Pollo Empanizado (Fried Breaded Chicken Breast) 6

Camarones (Shrimp) 7

Churrasco (Skirt Steak) MP (precio del mercado)

SOPAS SOUPS

SOPA DEL DÍA

Sopa casera con ingredientes frescos del día (Housemade soup with fresh daily ingredients)

Pequeño Small 6

Grande Large 12

MONDONGO TÍPICO

Sopa espesa de panza de res con verduras y especias criollas (Traditional Dominican tripe soup with vegetables and Creole spices)

Pequeño Small 7

Grande Large 15

COCIDO TÍPICO

Sopa tradicional con carnes, víveres y especias criollas, cocida a fuego lento (Traditional soup with meats, root vegetables and Creole spices, slowly cooked)

**Disponible solo los Sabados* (Available on Saturdays)

Pequeño Small 7

Grande Large 15

SANCOCHO DOMINICANO

Sopa espesa con carnes mixtas, víveres y sazón criollo (Hearty Dominican meat stew with root vegetables and Creole seasoning)

**Disponible solo los Domingos* (Available on Sundays)

Pequeño Small 7

Grande Large 15

EMPANADAS

2 Unidades Por Orden (2 UNITS PER ORDER)

EMPANADA DE JAMÓN Y QUESO

Crujiente empanada rellena de jamón y queso (Fried pastry stuffed with ham and cheese) 7

EMPANADA DE QUESO

Crujiente empanada rellena de queso (Fried pastry stuffed with cheese) 6

EMPANADA DE POLLO

Crujiente empanada rellena de pollo (Fried pastry stuffed with chicken) 9



This indicates our clients' favorite dishes and beverages.
Esto indica los platos favoritos y bebidas de nuestros clientes.

Warning *Some menu items may contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs increases the risk of foodborne illness.

Our food is prepared in a kitchen that handles common allergens, including but not limited to dairy, eggs, wheat, soy, nuts, sesame, fish, and shellfish. While we take precautions to prevent cross-contact, we cannot guarantee that any menu item is completely free of allergens. If you have a food allergy or dietary restriction, please inform our staff before ordering. Your safety is our priority.

You must be 21 or older to consume alcohol and tobacco products.

To avoid a 3% automatic credit processing fee, please use your debit card or pay with cash.

A 18% surcharge will be added to all bills to help provide fair wages to our staff and to keep menu prices reasonable despite rising food and supply costs. Any additional tip will go directly to your server and will be greatly appreciated.

An additional charge will apply for extra sauce.
MP (market price)

Advertencia *Algunos artículos del menú pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nuestros alimentos se preparan en una cocina que maneja alérgenos comunes, incluyendo, entre otros, lácteos, huevos, trigo, soya, nueces, sésamo, pescado y mariscos. Aunque tomamos precauciones para evitar la contaminación cruzada, no podemos garantizar que ningún platillo esté completamente libre de alérgenos. Si tiene alguna alergia alimentaria o restricción dietética, infórmenos antes de hacer su pedido. ¡Su seguridad es nuestra prioridad.

Debe tener 21 años o más para consumir productos alcohólicos y de tabaco.

Para evitar una tarifa automática de procesamiento de crédito del 3%, por favor use su tarjeta de débito o pague en efectivo.

Se añadirá un recargo del 18% a todas las cuentas para ayudar a proporcionar salarios justos a nuestro personal y mantener los precios del menú razonables a pesar del aumento en los costos de alimentos y suministros. Cualquier propina adicional irá directamente a su mesero y será muy apreciada.

Se aplicará un cargo adicional por salsa extra.

MP (precio del mercado)

PLATO PRINCIPAL

RES BEEF

- FILET MIGNON AL GUSTO** MP (precio del mercado)
Corte tierno y jugoso de res, cocinado a tu gusto y servido con una salsa sabrosa de chimichurri hecha en casa (A tender and juicy cut of beef, perfectly grilled to your liking and served with a rich, housemade savory sauce)
Mar y Tierra Filet Mignon con Camarones en Salsa Ajillo Cremosa
(Surf & turf including filet mignon with shrimp in a creamy garlic sauce)
 **Mar y Tierra Filet Mignon con Langosta en Salsa Ajillo Cremosa**
(Surf & turf including filet mignon with lobster in a creamy garlic sauce)

- CHURRASCO** MP (precio del mercado)
Churrasco marinado en hierbas, servido con salsa chimichurri casera (Herb marinated skirt steak with chimichurri sauce)
Mar y Tierra Churrasco con Camarones en Salsa Ajillo Cremosa Y Chimichurri
(Surf & turf including skirt steak topped with creamy garlic shrimp and chimichurri sauce)
Mar y Tierra Churrasco con Langosta en Salsa Ajillo Cremosa Chimichurri
(Surf & turf including skirt steak topped with creamy garlic lobster and chimichurri sauce)

-  **CARNE FRITA**
Tiras de res marinadas en cítricos y fritas al estilo dominicano (Citrus marinated steak strips, fried to perfection) 15

- BISTEC DE PALOMILLA ENCEBOLLADO**
Bistec de res cubierto con cebollas marinadas en vino blanco (Flat iron palomilla steak topped with white wine marinated onions) 17

- FILETILLO SALTEADO**
Tiritas de res salteadas con cebolla y pimientos (Sautéed beef strips with onions and peppers) 16

- BISTEC EMPANIZADO**
Bistec de palomilla empanizado y frito (Breaded and flash fried palomilla steak) 17

-  **TÍPICO CHIMI HAMBURGUESA CON BACON Y PAPITAS**
Hamburguesa Dominicana con bacon y papas fritas (The típico burger with bacon and fries) 20

CERDO PORK

- CHULETA FRITA**
Chuletas de cerdo fritas con orégano, servidas con cebollas al estilo dominicano (Fried pork chops rubbed with oregano, topped with Dominican style onions) 18

- CHULETA A LA BARBACOA**
Chuletas de cerdo bañadas en salsa BBQ casera (BBQ pork chops tossed in housemade BBQ sauce) 19

- MASITAS DE CERDO**
Trocitos de cerdo marinados en mojo de la casa, fritos y servidos con cebollas Dominicana (Mojo marinated fried pork cubes with Dominican style onions) 15

- LONGANIZA CASERA**
Longaniza dominicana hecha en casa, crujiente y sabrosa (Housemade Dominican sausage, crispy and flavorful) 16

 This indicates our clients' favorite dishes and beverages.
Esto indica los platos favoritos y bebidas de nuestros clientes.

Warning *Some menu items may contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs increases the risk of foodborne illness.

Our food is prepared in a kitchen that handles common allergens, including but not limited to dairy, eggs, wheat, soy, nuts, sesame, fish, and shellfish. While we take precautions to prevent cross-contact, we cannot guarantee that any menu item is completely free of allergens. If you have a food allergy or dietary restriction, please inform our staff before ordering. Your safety is our priority.

You must be 21 or older to consume alcohol and tobacco products.

To avoid a 3% automatic credit processing fee, please use your debit card or pay with cash.

A 18% surcharge will be added to all bills to help provide fair wages to our staff and to keep menu prices reasonable despite rising food and supply costs. Any additional tip will go directly to your server and will be greatly appreciated.

An additional charge will apply for extra sauce.

MP (market price)

Advertencia *Algunos artículos del menú pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nuestros alimentos se preparan en una cocina que maneja alérgenos comunes, incluyendo, entre otros, lácteos, huevos, trigo, soya, nueces, sésamo, pescado y mariscos. Aunque tomamos precauciones para evitar la contaminación cruzada, no podemos garantizar que ningún platillo esté completamente libre de alérgenos. Si tiene alguna alergia alimentaria o restricción dietética, infórmenos antes de hacer su pedido. ¡Su seguridad es nuestra prioridad.

Debe tener 21 años o más para consumir productos alcohólicos y de tabaco.

Para evitar una tarifa automática de procesamiento de crédito del 3%, por favor use su tarjeta de débito o pague en efectivo.

Se añadirá un recargo del 18% a todas las cuentas para ayudar a proporcionar salarios justos a nuestro personal y mantener los precios del menú razonables a pesar del aumento en los costos de alimentos y suministros. Cualquier propina adicional irá directamente a su mesero y será muy apreciada.

Se aplicará un cargo adicional por salsa extra.

MP (precio del mercado)

PLATO PRINCIPAL

DEL MAR SEAFOOD

LAMBÍ GUISADO (STEW CONCH) 18

MASA DE CANGREJO GUISADA (STEW CRAB MEAT) 20

SELECCIONA TU MARISCO (SELECT YOUR SEAFOOD)

Salmón (Salmon Fillet) 20

Tilapia (Tilapia Fillet) 14

Pescado en Rueda (King Fish Fillet) 16

Camarones (Shrimp) 21

 Pescado Entero (Whole Red Snapper) MP (precio del mercado)

SELECCIONA TU ESTILO (SELECT YOUR STYLE)

Frito (Fried)

Al Vapor (Steamed)

Salteado (Seared)

Empanizado (Breaded)

SELECCIONA TU SALSA (SELECT YOUR SAUCE)

Salsa de Coco (Coconut Sauce)

Al Ajillo (Garlic Sauce)

Salsa Cremosa de Ajillo (Creamy Garlic Sauce)

Enchilado (Creole Sauce)

Salsa Chimichurri (Chimichurri Sauce)

AVES POULTRY

BISTEC DE POLLO

Pechuga de pollo marinada en mojo de la casa con pimientos y cebolla (Chicken breast marinated in our housemade mojo with assorted bell peppers and onions) 17

BISTEC DE POLLO A LA BARBACOA

Pechuga de pollo a la parrilla bañada en salsa BBQ dulce (BBQ chicken breast with a sweet glazed BBQ sauce) 18

CHICHARRÓN DE POLLO

Trozos de pollo con hueso fritos al instante, crujientes por fuera y jugosos por dentro (Bone in chicken chunks, flash fried to crispy perfection) 15

FILETILLO DE POLLO

Tiritas de pollo salteadas con vino blanco, pimientos y cebolla (Stir fried chicken with white wine, bell peppers and onions) 18

BISTEC DE POLLO EMPANIZADO

Pechuga de pollo marinada en mojo de la casa por 48 horas, empanizada y frita doradita (48 hour mojo marinated chicken breast, breaded and fried to golden perfection) 18

DEDITOS DE POLLO

Tiras de pollo empanizadas, servidas con nuestra mayokachu dominicana (Breaded chicken fingers, served with traditional Dominican 'mayokachu' sauce) 15

 This indicates our clients' favorite dishes and beverages.
Esto indica los platos favoritos y bebidas de nuestros clientes.

Warning *Some menu items may contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs increases the risk of foodborne illness.

Our food is prepared in a kitchen that handles common allergens, including but not limited to dairy, eggs, wheat, soy, nuts, sesame, fish, and shellfish. While we take precautions to prevent cross-contact, we cannot guarantee that any menu item is completely free of allergens. If you have a food allergy or dietary restriction, please inform our staff before ordering. Your safety is our priority.

You must be 21 or older to consume alcohol and tobacco products.

To avoid a 3% automatic credit processing fee, please use your debit card or pay with cash.

A 18% surcharge will be added to all bills to help provide fair wages to our staff and to keep menu prices reasonable despite rising food and supply costs. Any additional tip will go directly to your server and will be greatly appreciated.

An additional charge will apply for extra sauce.
MP (market price)

Advertencia *Algunos artículos del menú pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nuestros alimentos se preparan en una cocina que maneja alérgenos comunes, incluyendo, entre otros, lácteos, huevos, trigo, soya, nueces, sésamo, pescado y mariscos. Aunque tomamos precauciones para evitar la contaminación cruzada, no podemos garantizar que ningún platillo esté completamente libre de alérgenos. Si tiene alguna alergia alimentaria o restricción dietética, informenos antes de hacer su pedido. ¡Su seguridad es nuestra prioridad.

Debe tener 21 años o más para consumir productos alcohólicos y de tabaco.

Para evitar una tarifa automática de procesamiento de crédito del 3%, por favor use su tarjeta de débito o pague en efectivo.

Se añadirá un recargo del 18% a todas las cuentas para ayudar a proporcionar salarios justos a nuestro personal y mantener los precios del menú razonables a pesar del aumento en los costos de alimentos y suministros. Cualquier propina adicional irá directamente a su mesero y será muy apreciada.

Se aplicará un cargo adicional por salsa extra.
MP (precio del mercado)

DE LA COCINA

ESPECIALIDADES CRIOLLA

CREOLE SPECIALTIES

 **CHIVO GUISADO**
Chivo al estilo dominicano, sazonado con hierbas y especias criollas (Dominican style stewed goat, seasoned with herbs and Creole spices) *MP (precio del mercado)*

CARNE GUISADA
Res tierno en salsa criolla con hierbas y especias criollas (Slow cooked tender beef stew with Dominican seasoning) 14

 **RABO GUISADO**
Rabo guisado con sazón dominicano (Slow cooked oxtail stew with Dominican seasoning) *MP (precio del mercado)*

BACALAO GUISADO
Filetes de bacalao guisados con ajíes, cebolla, papa y salsa de tomate (Stewed codfish fillets with peppers, onions and tomato sauce) 14

POLLO GUISADO
Pollo en salsa criolla con especias dominicanas (Dominican style stewed Chicken, seasoned with herbs and Creole spices) 15

CERDO GUISADO
Cerdo tierno guisado en salsa criolla (Dominican style stewed pork chunks, seasoned with herbs and Creole spices) 15

GALLINA GUISADA
Gallina al estilo dominicano con sazón casero (Traditional stewed hen with housemade seasoning) 15

LOCRIO DE POLLO O CERDO
Arroz guisado con pollo o cerdo, preparado con especias dominicanas (Dominican style rice with chicken or pork, cooked with local spices)
**Disponible por temporada* (Seasonal dish) 15

CHULETA GUISADA
Chuleta de cerdo cocida a fuego lento en salsa criolla (Slow cooked pork chops with Dominican seasoning) 18

POLLO AL HORNO
Pollo marinado y horneado hasta dorarse perfectamente (Marinated baked chicken, baked to golden perfection) 17
**Disponible solo los Viernes* (Available on Fridays)

ESPECIALIDADES GASTRONOMICA

GASTRONOMIC SPECIALTIES

ARROZ CON CAMARONES
Arroz dominicano con camarones, maíz y pimientos coloridos (Dominican style shrimp fried rice with corn) 21

 **DOMINICAN CHOFÁN**
Arroz frito al estilo asiático con maíz, salami, camarones, cebolla verde, cilantro, y salsa de soya y pimientos coloridos (Asian inspired fried rice with corn, salami, shrimp, green onion, cilantro and soy sauce) 25

ASOPAO DE CAMARONES
Camarones marinados en azafrán, en un caldo de mariscos con arroz (Saffron marinated prawns in seafood broth with rice) 21

MOFONGO RELLENO
Selecciona tu proteína (Select your protein)
Camarones (Shrimp) 24
Lambi (Conch) 26
Cangrejo (Crab Meat) 27
Pollo (Chicken) 22
Churrasco (Skirt Steak) *MP (precio del mercado)*
**Añadir salsa cremosa de ajo* (Add creamy garlic sauce) + 2

 This indicates our clients' favorite dishes and beverages.
Esto indica los platos favoritos y bebidas de nuestros clientes.

Warning *Some menu items may contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs increases the risk of foodborne illness.

Our food is prepared in a kitchen that handles common allergens, including but not limited to dairy, eggs, wheat, soy, nuts, sesame, fish, and shellfish. While we take precautions to prevent cross-contact, we cannot guarantee that any menu item is completely free of allergens. If you have a food allergy or dietary restriction, please inform our staff before ordering. Your safety is our priority.

You must be 21 or older to consume alcohol and tobacco products.

To avoid a 3% automatic credit processing fee, please use your debit card or pay with cash.

A 18% surcharge will be added to all bills to help provide fair wages to our staff and to keep menu prices reasonable despite rising food and supply costs. Any additional tip will go directly to your server and will be greatly appreciated.

An additional charge will apply for extra sauce.
MP (market price)

Advertencia *Algunos artículos del menú pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nuestros alimentos se preparan en una cocina que maneja alérgenos comunes, incluyendo, entre otros, lácteos, huevos, trigo, soya, nueces, sésamo, pescado y mariscos. Aunque tomamos precauciones para evitar la contaminación cruzada, no podemos garantizar que ningún platillo esté completamente libre de alérgenos. Si tiene alguna alergia alimentaria o restricción dietética, infórmenos antes de hacer su pedido. ¡Su seguridad es nuestra prioridad.

Debe tener 21 años o más para consumir productos alcohólicos y de tabaco.

Para evitar una tarifa automática de procesamiento de crédito del 3%, por favor use su tarjeta de débito o pague en efectivo.

Se añadirá un recargo del 18% a todas las cuentas para ayudar a proporcionar salarios justos a nuestro personal y mantener los precios del menú razonables a pesar del aumento en los costos de alimentos y suministros. Cualquier propina adicional irá directamente a su mesero y será muy apreciada.

Se aplicará un cargo adicional por salsa extra.
MP (precio del mercado)

DE LA COCINA

PASTAS PASTA

PASTA ALFREDO

Pasta en una cremosa salsa de queso Parmesano
(Creamy cheesy sauce with Parmesan) 15

PASTA EN SALSA CRIOLLA

Pasta en nuestra salsa criolla de tomate estilo Escabeche casero
(Housemade Escovitch style tomato sauce) 16

PASTA ALLA VODKA

Pasta en una cremosa salsa de tomate con un toque de crema
(Housemade creamy tomato sauce with a hint of cream) 18

AÑADIR (ADD ONS)

Salami 5
Pollo (Chicken) 7
Camarones (Shrimp) 9
Churrasco (Skirt Steak) MP (precio del mercado)

ACOMPAÑANTES SIDES

TOSTONES (FRIED GREEN PLANTAINS) 5

PAPAS FRITAS (FRENCH FRIES) 5

MADUROS (SWEET FRIED PLANTAINS) 5

ARROZ BLANCO (WHITE RICE) 4

HABICHUELAS ROJAS (RED BEANS) 3

GUANDULES GUISADO (STEW PEAS) 3

MORO DE GUANDULES
(PIGEON PEAS & RICE) 5

MORO DE HABICHUELA (RICE & BEANS) 5

ACOMPAÑANTES PRÉMIUM PREMIUM SIDES

MOFONGO

Plátano frito machacado con chicharron y jugo de ajo
(Mashed fried plantains with pork skin and seasoned with our house garlic juice) 8

MOFONGO CREMOSO CON QUESO FRITO (CREAMY MOFONGO WITH FRIED CHEESE)

Mofongo servido con salsa cremosa de ajo y queso frito
(Mofongo served with crispy fried cheese and with our creamy garlic sauce) 10

MANGÚ (MASHED GREEN PLANTAINS)

Puré de plátanos verdes cremoso, suaves y acompañados con cebolla
(Creamy mashed green plantains topped with onions) 7

ARROZ AMARILLO CON MAÍZ (YELLOW RICE WITH CORN)

Arroz amarillo con maíz, sabroso y colorido
(Flavorful yellow rice with sweet corn) 6

PURÉ DE PAPA (MASHED POTATOES)

Puré de papas cremoso
(Creamy mashed potatoes) 8

VEGETALES MIXTOS (VEGETABLE MEDLEY)

Una mezcla de vegetales frescos, salteados y sazonados
(A mix of fresh sautéed vegetables) 8

PALITO DE QUESO FRITO (FRIED CHEESE)

Queso dominicano frito, crujiente por fuera y suave por dentro
(Fried Dominican cheese, crispy on the outside and soft on the inside) 6

SALAMI FRITO (FRIED DOMINICAN SALAMI)

Salami dominicano frito, crujiente por fuera y suave por dentro
(Fried Dominican salami, crispy on the outside and soft on the inside) 7



This indicates our clients' favorite dishes and beverages.
Esto indica los platos favoritos y bebidas de nuestros clientes.

Warning *Some menu items may contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs increases the risk of foodborne illness.

Our food is prepared in a kitchen that handles common allergens, including but not limited to dairy, eggs, wheat, soy, nuts, sesame, fish, and shellfish. While we take precautions to prevent cross-contact, we cannot guarantee that any menu item is completely free of allergens. If you have a food allergy or dietary restriction, please inform our staff before ordering. Your safety is our priority.

You must be 21 or older to consume alcohol and tobacco products.

To avoid a 3% automatic credit processing fee, please use your debit card or pay with cash.

A 18% surcharge will be added to all bills to help provide fair wages to our staff and to keep menu prices reasonable despite rising food and supply costs. Any additional tip will go directly to your server and will be greatly appreciated.

An additional charge will apply for extra sauce.
MP (market price)

Advertencia *Algunos artículos del menú pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nuestros alimentos se preparan en una cocina que maneja alérgenos comunes, incluyendo, entre otros, lácteos, huevos, trigo, soya, nueces, sésamo, pescado y mariscos. Aunque tomamos precauciones para evitar la contaminación cruzada, no podemos garantizar que ningún platillo esté completamente libre de alérgenos. Si tiene alguna alergia alimentaria o restricción dietética, infórmenos antes de hacer su pedido. ¡Su seguridad es nuestra prioridad.

Debe tener 21 años o más para consumir productos alcohólicos y de tabaco.

Para evitar una tarifa automática de procesamiento de crédito del 3%, por favor use su tarjeta de débito o pague en efectivo.

Se añadirá un recargo del 18% a todas las cuentas para ayudar a proporcionar salarios justos a nuestro personal y mantener los precios del menú razonables a pesar del aumento en los costos de alimentos y suministros. Cualquier propina adicional irá directamente a su mesero y será muy apreciada.

Se aplicará un cargo adicional por salsa extra.
MP (precio del mercado)

REFRESCANTE

JUGOS NATURALES JUICES

 **MORIR SOÑANDO**
Naranja con leche evaporada y azúcar (A blend of citrus juice and sweet evaporated milk) 6

LIMONADA
Refrescante jugo de limón (Lemonade) 5

LIMONADA CON DURAZNO
Limonada con un toque de durazno (Peach lemonade) 5

LIMONCOCO
Limonada con crema de coco (Lemonade with coconut purée) 5

CHINOLA
Jugo de chinola (Passion fruit juice) 5

TAMARINDO
Jugo natural de tamarindo (Tamarind juice) 5

GUAYABA
Jugo tropical de guayaba (Guava juice) 5

NARANJA
Jugo 100% natural de naranja (Orange juice) 5

 **PIÑA COLADA**
Piña, crema de coco y leche evaporada (Pineapple, coconut cream and evaporated milk) 9

PONCHE DE FRUTAS
Mezcla de nuestros jugos naturales y purés de frutas frescas (Fruit punch) 7

REFRESCOS SODAS

EN LATA (CAN SODAS)
Coke, Diet Coke, Sprite, Ginger Ale 3

EN BOTELLA (BOTTLED)
Agua Natural (Water) 3
Agua de Coco (Coconut Water) 5
Arándano Rojo (Cranberry) 5
Piña (Pineapple) 5
Manzana (Apple) 5
Agua con Gas (Sparkling Water) 5

COUNTRY CLUB (DOMINICAN SODAS)
Frambuesa (Strawberry) 4
Merengue (Champagne) 4
Uva (Grape) 4
Naranja (Orange) 4

BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

CAFÉ
Fuerte y aromático, servido negro (Pure black coffee) 3

CAFÉ CON LECHE
Café con leche (Coffee with milk) 5

 *This indicates our clients' favorite dishes and beverages.
Esto indica los platos favoritos y bebidas de nuestros clientes.*

Warning *Some menu items may contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs increases the risk of foodborne illness.

Our food is prepared in a kitchen that handles common allergens, including but not limited to dairy, eggs, wheat, soy, nuts, sesame, fish, and shellfish. While we take precautions to prevent cross-contact, we cannot guarantee that any menu item is completely free of allergens. If you have a food allergy or dietary restriction, please inform our staff before ordering. Your safety is our priority.

You must be 21 or older to consume alcohol and tobacco products.

To avoid a 3% automatic credit processing fee, please use your debit card or pay with cash.

A 18% surcharge will be added to all bills to help provide fair wages to our staff and to keep menu prices reasonable despite rising food and supply costs. Any additional tip will go directly to your server and will be greatly appreciated.

An additional charge will apply for extra sauce.
MP (market price)

Advertencia *Algunos artículos del menú pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nuestros alimentos se preparan en una cocina que maneja alérgenos comunes, incluyendo, entre otros, lácteos, huevos, trigo, soya, nueces, sésamo, pescado y mariscos. Aunque tomamos precauciones para evitar la contaminación cruzada, no podemos garantizar que ningún platillo esté completamente libre de alérgenos. Si tiene alguna alergia alimentaria o restricción dietética, infórmenos antes de hacer su pedido. ¡Su seguridad es nuestra prioridad.

Debe tener 21 años o más para consumir productos alcohólicos y de tabaco.

Para evitar una tarifa automática de procesamiento de crédito del 3%, por favor use su tarjeta de débito o pague en efectivo.

Se añadirá un recargo del 18% a todas las cuentas para ayudar a proporcionar salarios justos a nuestro personal y mantener los precios del menú razonables a pesar del aumento en los costos de alimentos y suministros. Cualquier propina adicional irá directamente a su mesero y será muy apreciada.

Se aplicará un cargo adicional por salsa extra.
MP (precio del mercado)

REFRESHING

POSTRES

DESSERTS

TRES LECHE
(Delicious sponge cake soaked in a mixture milk, soft and creamy) 7

CUATRO LECHE
(Spongy cake soaked in a mixture of milk and caramel) 9

FLAN DE COCO O CARMELO
(Creamy flan with coconut or caramel) 8

 **BIZCOCHO DE RON CON HELADO DE VAINILLA**
(Rum cake served warm with vanilla ice cream) 10

BIZCOCHO DE GANACHE CON HELADO DE VAINILLA
(Rich chocolate cake served warm topped with smooth chocolate ganache and a scoop of vanilla ice cream) 11

HELADO DE VAINILLA
(Vanilla ice cream) 6

DISPONIBLE POR TEMPORADA

AVAILABLE SEASONALLY

Variedad de postres tradicionales de temporada (Seasonal variety of traditional desserts)

BATATA CON COCO
Sweet potato and coconut pie 6

HABICHUELA CON DULCE
Sweet beans 6

ARROZ CON LECHE
Rice pudding 6

 *This indicates our clients' favorite dishes and beverages.
Esto indica los platos favoritos y bebidas de nuestros clientes.*

Warning *Some menu items may contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meals, poultry, seafood, shellfish, or eggs increases the risk of foodborne illness.

Our food is prepared in a kitchen that handles common allergens, including but not limited to dairy, eggs, wheat, soy, nuts, sesame, fish, and shellfish. While we take precautions to prevent cross-contact, we cannot guarantee that any menu item is completely free of allergens. If you have a food allergy or dietary restriction, please inform our staff before ordering. Your safety is our priority.

You must be 21 or older to consume alcohol and tobacco products.

To avoid a 3% automatic credit processing fee, please use your debit card or pay with cash.

A 18% surcharge will be added to all bills to help provide fair wages to our staff and to keep menu prices reasonable despite rising food and supply costs. Any additional tip will go directly to your server and will be greatly appreciated.

An additional charge will apply for extra sauce.
MP (market price)

Advertencia *Algunos artículos del menú pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nuestros alimentos se preparan en una cocina que maneja alérgenos comunes, incluyendo, entre otros, lácteos, huevos, trigo, soya, nueces, sésamo, pescado y mariscos. Aunque tomamos precauciones para evitar la contaminación cruzada, no podemos garantizar que ningún platillo esté completamente libre de alérgenos. Si tiene alguna alergia alimentaria o restricción dietética, infórmenos antes de hacer su pedido. ¡Su seguridad es nuestra prioridad.

Debe tener 21 años o más para consumir productos alcohólicos y de tabaco.

Para evitar una tarifa automática de procesamiento de crédito del 3%, por favor use su tarjeta de débito o pague en efectivo.

Se añadirá un recargo del 18% a todas las cuentas para ayudar a proporcionar salarios justos a nuestro personal y mantener los precios del menú razonables a pesar del aumento en los costos de alimentos y suministros. Cualquier propina adicional irá directamente a su mesero y será muy apreciada.

Se aplicará un cargo adicional por salsa extra.
MP (precio del mercado)

BOTELLAS Y SERVICIO VIP

BOTTLES & VIP SERVICE

RON RUM

	REG VIP
Brugal Añejo	150 200
Brugal 1888	200 250
Bacardí Superior	130 180
Bacardí Gold	150 200
Malibu	150 200

VODKA

Grey Goose	200 250
Ciròc	200 250
Coconut Ciròc	220 270
Ketel One	180 230
Absolut	180 230
Tito's Handmade	180 230

TEQUILA

Clase Azul	500 550
Roca Patrón Añejo	350 400
Casa Amigo Reposado	350 400
Don Julio Añejo	350 400
Don Julio Reposado	300 350
Don Julio Blanco	200 250
Patrón Añejo	300 350
Casa Amigo Blanco	200 250
Patrón Reposado	250 300
Patrón Silver	160 210
Jose Cuervo	150 200

GINEBRA GIN

Bombay Sapphire	150 200
Tanqueray	150 200

HOOKAH

REGULAR	30
VIP	50
REFILL	15

WHISKY ESCOCÉS SCOTCH WHISKEY

	REG VIP
Johnnie Walker Black	160 210
Johnnie Walker Double Black	180 230
Johnnie Walker Gold	350 400
Johnnie Walker Blue	500 550
Buchanan's 12 Year	160 210
Buchanan's 18 Year	300 350
Buchanan's Select	200 250
Chivas Regal 12	180 230
Chivas Regal 18	280 330
Chivas Regal 21	950 1000
Chivas Regal 25	1600 1650

WHISKEY

Crown Royal	180 230
Jack Daniel's	150 200
Old Parr	180 230
Jameson	180 230
Maker's Mark	180 230

COÑAC COGNAC

Hennessy VS	200 250
Hennessy VSOP	250 300
Remy Martin VSOP	300 350

ESPECIALES SPECIALTY

Aguardiente Antioqueño	150 200
Aguardiente Cristal	180 230

ESPUMOSOS CHAMPAGNE

Armand de Brignac	1200 1250
Louis Roederer Brut	360 410
Louis Roederer Cristal	850 900
Moët & Chandon Ice Impérial	250 300
Moët & Chandon Impérial	200 250
Moët & Chandon Ice Rosé Impérial	350 400
Belaire	200 250
Domaine Carneros Brut	200 250
Jaume Cristalino	200 250
Perrier Jouet Rosé	1100 1150
Perrier Jouet Grand Brut	300 350
Ployez Jacquemart Rosé	400 450
Veuve Moisans	200 250
Dom Pérignon	500 550
Veuve Clicquot Yellow	
Label Champagne	300 350

*Prices are subject to change based on weekly specials and special events.
*Los precios están sujetos a cambios según las ofertas semanales y eventos especiales.

Warning *Some menu items may contain raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs increases the risk of foodborne illness.

Our food is prepared in a kitchen that handles common allergens, including but not limited to dairy, eggs, wheat, soy, nuts, sesame, fish, and shellfish. While we take precautions to prevent cross-contact, we cannot guarantee that any menu item is completely free of allergens. If you have a food allergy or dietary restriction, please inform our staff before ordering. Your safety is our priority.

You must be 21 or older to consume alcohol and tobacco products.

To avoid a 3% automatic credit processing fee, please use your debit card or pay with cash.

A 18% surcharge will be added to all bills to help provide fair wages to our staff and to keep menu prices reasonable despite rising food and supply costs. Any additional tip will go directly to your server and will be greatly appreciated.

An additional charge will apply for extra sauce. Please inquire with your server for details.

MP (market price)

Advertencia *Algunos artículos del menú pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nuestros alimentos se preparan en una cocina que maneja alérgenos comunes, incluyendo, entre otros, lácteos, huevos, trigo, soya, nueces, sésamo, pescado y mariscos. Aunque tomamos precauciones para evitar la contaminación cruzada, no podemos garantizar que ningún platillo esté completamente libre de alérgenos. Si tiene alguna alergia alimentaria o restricción dietética, infórmenos antes de hacer su pedido. ¡Su seguridad es nuestra prioridad.

Debe tener 21 años o más para consumir productos alcohólicos y de tabaco.

Para evitar una tarifa automática de procesamiento de crédito del 3%, por favor use su tarjeta de débito o pague en efectivo.

Se añadirá un recargo del 18% a todas las cuentas para ayudar a proporcionar salarios justos a nuestro personal y mantener los precios del menú razonables a pesar del aumento en los costos de alimentos y suministros. Cualquier propina adicional irá directamente a su mesero y será muy apreciada.

Se aplicará un cargo adicional por salsa extra. Consulte con su mesero para más detalles.

MP (precio del mercado)