



# MENÚ

## ACASA

Se destaca en brindar un nuevo concepto enfocado en la gastronomía saludable donde te brindamos una única experiencia al entrar por sus puertas. Nuestros platos tienen una combinación perfecta entre fresco, saludable y delicioso. Vivirás la experiencia de sentirte en casa, disfrutar de un buen café acompañado de un postre y visitar nuestro mercado con productos locales y orgánicos.

<b>Yaroacasa</b>	Batatas fritas, frijoles negros, crema agria, queso mexicano, guacamole, aioli acasa.	RD\$ 320.00
<b>Casa Burger</b>	Hamburguesa vegetariana hecha en casa, salsa tres quesos, rúcula bebe, tomates, cebolla encurtida en pan brioche Acasa.	RD\$ 330.00
<b>Tres No Leche</b>	Bizcocho de Vainilla Vegano, leche condensada vegana hecha en casa, leche de almendra y cajuil con suspiro de merengue italiano sin azúcar refinada	RD\$ 330.00



## KACHAO KITCHEN

Es una propuesta gastronómica con platos de colección del chef Roberto Rijo, con sabores deliciosos y colores vibrantes. Desde burgers, fries hasta risotto, mofongo y para los amantes de los dulces, nuestras #supershakes. Un espacio lleno de buena vibra y buena comida.

<b>Croquetas de mac &amp; cheese trufada</b>		RD\$ 200.00
<b>Sloppy Joe's Burger</b>	Hamburguesa de Carne angus picada, bacon jam y pepinillos	RD\$ 350.00
<b>Milkshake Black Widow</b>	Malteada de chocolate, borde revestido de chispas de chocolate, coronado con brownie y whipped cream	RD\$ 350.00



## NOCCIOLA

Primer Dessert Bar en República Dominicana especializado en postres de autor hechos con la famosa crema de avellana: Nutella.

<b>Fettuccini Crepe</b>	Crepe al estilo Nocciola	RD\$ 350.00
<b>Nocciola Crunch Cake</b>	Base de bizcocho, centro de rice crispy, tope de brownie de nutella con croocante de abella de la casa	RD\$ 350.00
<b>Cheesecake Pop</b>	Paleta de cheesecake con base de brownie de nutella cubierta con chocolate.	RD\$ 350.00



## SARAH'S KITCHEN

Es una empresa de gastronomía creativa que ofrece diferentes bites & goodies. Contamos con una propuesta de productos congelados y refrigerados, además de servicios de catering, SK EXPERIENCE (restaurante por un día) y DETOX PLAN semanal.

<b>Pastrami Provolone Egg Rolls</b>	con mozzarella, provolone, tomates cherry rostizados, honey mustard y pepinillos tempura	RD\$ 350.00
<b>Smoky BBQ Pulled Pork Sliders</b>	con creamy coleslaw y cebollas crujientes en pan brioche	RD\$ 390.00



## HUMMUS

Somos una fusión gastronómica de comida árabe, todos nuestros productos son a base de esencias naturales, vegetales frescos y carnes de primera calidad.

<b>Shawarma Falafel</b>		RD\$ 280.00
<b>Shawarma Mixto</b>		RD\$ 300.00
<b>ChookyWarma</b>	Pollo falafel / Res y pollo	RD\$ 350.00



## PORK AND BEER

<b>Cono de Chicharrón horneado</b>		RD\$ 225.00
<b>+ Melted Cheese adicional</b>		RD\$ 75.00
<b>Tostada de Chicharrón</b>		RD\$ 275.00



## SMASHED BY CHRIS

Es un negocio pop-up de smashburgers, empecé hace un año a hacer eventos pequeños y ya he estado en grandes eventos como el concierto de Aventura y próximamente en el Bocao Fest Santiago, actualmente buscando un local para iniciar una nueva etapa.

<b>Classic Smash</b>	pan de papa, carne aplastada sobre la plancha a intenso calor para una terminada de carne crujiente, doble carne, doble queso y nuestras sweethotness smash sauce.	RD\$ 370.00
<b>Oklahoma Smash</b>	Smash burger con pan de papa, cebollas finamente cortadas a nivel translúcido para un caramelizado por el ataque de la parrilla a calor flameante, doble carne, doble queso, doble cebolla y nuestra Sweethotness smash sauce.	RD\$ 390.00
<b>Egg Smash</b>	Huevo Smash Burger con pan de papa, carne aplastada sobre plancha de intenso calor para un terminado de carne crujiente, doble carne, doble queso, un huevo a la plancha y nuestra sweethotness sauce	RD\$ 390.00



## UNA ÑANGÁ

Es una pastelería/panadería que inicia con un antojo de comida trampa y se establece al ver cómo nuestras galletas alegraban a todos los que las probaban. Ofrecemos una experiencia de sabores tradicionales y no tradicionales, con creaciones tanto saladas como dulces, tomando inspiración de recetas de diferentes partes del mundo, pero con un toque muy nuestro.

<b>Una Ñangá</b>	Galleta de tu elección servida caliente acompañada de helado y crema montada	RD\$ 300.00
<b>La Tarta de Queso</b>	Tarta de queso estilo La Viña con fresas maceradas y Nutella.	RD\$ 250.00
<b>Crochucin</b>	Espiral de masa crocante con azúcar y canela acompañado de una crema de vainilla.	RD\$ 150.00



## LAS EMPANADAS RD

Las Empanadas es un negocio de Empanadas gourmet, con amplia variedad de rellenos exóticos de alta calidad.

<b>Empanada de Cielito Lindo</b>	Carne Molida de Tacos, Cream Cheese, Queso Cheddar, Maíz, Habichuela Refrita	RD\$ 200.00
<b>Empanada Cubana</b>	Pierna de Cerdo, Jamón, Queso Suizo, Mostaza	RD\$ 200.00



## SION MADRINA

Nacimos en el 2017 en Moca, con la idea de ser un proyecto pequeño de ventas de carnes de hamburguesas congeladas, pero que, con el paso del tiempo, el empeño y sacrificio invertido por cada uno de los involucrados fuimos construyendo nuestro propio ADN. En ese camino, el mercado y nosotros nos fuimos moldeando para ofrecer hamburguesas artesanales, que con trabajo y el apoyo de las personas hizo de Sión Madrina la referencia que tenemos en la gastronomía local con nuestras hamburguesas hoy en día.

<b>Tamara</b>	Hamburguesa Artesanal con Carne Rellena de Tocineta Ahumada en Madera de Manzano y Jalapeño, Queso Americano, Mermelada de Spicy Tamarindo y Cebolla Crocante, en Pan Brioche.	RD\$ 350.00
<b>La Milagrosa</b>	Hamburguesa Artesanal con Angus Blend de La Madrina, Queso Americano, Salsa Madrina, Tocineta Crocante, EncurEdo de Cebolla y Pepinillo, en Pan Brioche.	RD\$ 350.00
<b>Boca Fries</b>	Papas Fritas, Salsa Secreta y Tocineta Crocante.	RD\$ 250.00



## SAGA

Gastronomía que se caracteriza por ofrecer elementos de diferentes partes del mundo, siendo las carnes, la cocina nikkei y la comida criolla llevada a la alta cocina, las especialidades de la casa.

<b>Bolita de Saoco</b>	Croquetas de cepa de apio, rellenas de chorizo & queso manchego con salsa sweet chilli.	RD\$ 250.00
<b>Brisket Sandwich</b>	Slow cooked brisket, salsa Bbq de guayaba, pepinillos confitados, pan brioche de ñanga.	RD\$ 350.00
<b>Palomitas de Camarón</b>	Camarones empanizados, fresas, ciboulette y spicy mayo.	RD\$ 350.00



## LA HIJA DEL POLLERO

Es Pica Pollo con Chulería, para los que son débiles con la sazón original que lo caracteriza, piezas, alitas, papas, tostones y unos cuantos inventos que sorprenderán tu paladar.

<b>El ConoChicken</b>	Cono tipo waffles, relleno de Pop corn Chicken (estilo PicaPollo), bañado en miel, con topping de ajonjolí y perejil.	RD\$ 350.00
<b>El SúperPalé</b>	2 piezas de pollo con papas.	RD\$ 350.00
<b>Las PapaRazzis</b>	Papas sazonadas y crujientes al estilo Pica Pollo, con queso fundido, chicharroncito triturado, topping de paprika y perejil.	RD\$ 250.00



## PAIN ET CHOCOLAT

<b>Il Panino</b>	Panini elaborado en nuestra focaccia de romero y sal con Straciatella de Trufa & Hongos, Prosciutto di Parma, Baby rúcula y miel de trufa negra.	RD\$ 350.00
<b>Biscoff Croffle</b>	Waffle elaborado con nuestra masa tradicional de Croissant, crema de Biscoff, Crumble de galletas Biscoff bañado en Caramelo Salado	RD\$ 250.00
<b>Nutella Croffle</b>	Waffle elaborado con nuestra tradicional masa de Croissant con Nutella y fresas	RD\$ 250.00



## LA PIZZERÍA DI TUVA

Es el sabor de la auténtica pizza napolitana, con productos frescos y de calidad, traídos directamente desde Italia.

<b>Pizza Portafoglio</b>	También conocida como la pizza libreto, es una de las preparaciones más populares de la cocina napolitana.	RD\$ 390.00
<b>Pizza Portafoglio de Nutella</b>	Opción dulce, pizza cubierta de mascarpone con Nutella, galletas molidas, mermelada de fresas y crema batida.	RD\$ 350.00
<b>Calzone Napolitano</b>	Tomate Italiano, mozzarella corazón de leche, picota, salame italiano dulce, pimienta negra, albahaca y parmesano Grana Padano.	RD\$ 390.00



## MUNA

<b>Quipes Und</b>	Res Longaniza Plátano Maduro, Queso Geo y Salsa Arraibata Queso de Trufas y Cebollas Caramelizadas	RD\$ 75.00
<b>Quipe Flight</b>	Trio de Quipes	RD\$200.00
<b>Chimi Libanés</b>	Pan de Agua con Zaatar relleno de Picadillo, Hummus, Tzatziki y especias libanesas	RD\$ 150.00
<b>Baklawa Cones</b>	Helado de Baklawa y Pistachio con Cono de Masa Filo	RD\$ 100.00



## MAN UP & COOK

<b>JV Special Burger</b>	Pan de batata, carne angus 4 oz, queso, cebolla confitada, sweet peppers, cornflake crunch y JV Special Sauce.	RD\$ 350.00
<b>Bacon Blast Burger</b>	Pan brioche, carne angus 4 oz, queso, mayonesa de tocineta, mermelada de tocineta, tocineta.	RD\$ 350.00



## YOKOMO

Somos sushi con buena onda, con nombres y combinaciones creativas, variedad de salsas y tamaños en donde la monotonía no esta permitida. Fusionando ingredientes tanto de la gastronomía Dominicana como Japonesa al estilo "Aplatanao".

Lo cual nos ha convertido en pioneros y líderes de la categoría desde hace ya 15 años. Actualmente tenemos 9 sucursales, más el YokoMóvil.

<b>MofonYaki</b>	Bolitas de plátano estilo mofongo, rellenas de spicy chicken y cream cheese, empanizadas súper crunchy con topping de queso cheddar rayado, salsita anguila y miel.	RD\$ 340.00
<b>ÑauÑau Pimpeao!</b>	Nuestro tradicional ÑauÑau, (bowl de arroz con pollo empanizado) ahora con trocitos de plátano maduro, chicharrón, anguila y miel.	RD\$ 350.00
<b>Watafok Roll</b>	Rollo con camarón tempura, bacon, cream cheese, plátano maduro y puerro, bañado en anguila y miel.	RD\$ 350.00



## EL PATIO SMOKE HOUSE

Dos cocineros (elly) y (juanma) se juntan para crear el primer smoke house con toque criollo adoptando y adaptando lo que es el BBQ americano (texas) al dominicano.

<b>Las Costillas</b>	1/2 lb de costilla ahumada con salsa bbq	RD\$ 390.00
<b>El finai de los mac and cheese</b>	Macarones, queso velveeta, queso feta, brisket y bbq trufada.	RD\$ 350.00
<b>Los Maicitos</b>	MA BUENO QUE EL DIABLO, pulled pork y mayo de cilantro y aguacate	RD\$ 350.00



## CAMPUNO

Restaurante cuya visión es ser Marca país. Nuestro concepto se basa en la Abundancia en los platos (mucha comida como en el campo) y una atención CAMPESINA DOMINICANA de primera.

<b>Lolly Fono</b>	Es una Paleta minimofongo con chicharrón y glaze de guayaba.	RD\$ 150.00
<b>Tacorrón</b>	Masa hecha a base de chicharrón, relleno de pulled pork, mil hojas de chivo y chenchén.	RD\$ 390.00
<b>Mil hojas de chivo y Chenchén</b>	Hoja de chenchén frito con salsa de queso y chivo ripiado.	RD\$ 350.00



## THE CRIME

Es un local de street food del mundo, cuyo fuerte son las hamburguesas artesanales.

<b>First Shot</b>	Brioche de queso de cabra, Blend Certified Angus Beef, Queso gouda de cabra, Duxelle de hongos ahumados y bacon, Cebolla caramelizada con miel y balsámico, Cebolla crispy, Alioli trufado de ajo rostizado	RD\$ 390.00
<b>El Capo</b>	Pan Pretzel, Blend certified angus beef, Queso Monterrey jack, Short ribs braseado, Jalapeño fritos, Alioli de jalapeño rostizado y ajo	RD\$ 350.00
<b>The Sweet Revenge</b>	Brioche de cacao con chocolate chips, Oreos fritas con marshmellow Helado de vainilla, Salted caramel de skrewball Bacon bits.	RD\$ 300.00



## ÁNDALE

Unión de un chef mexicano aplatanao' con una chef dominicana mexicanizada que crearon este proyecto para compartir el mejor sabor de México!

<b>QuesaBirrias</b>	2 unidades	RD\$ 390.00
<b>Taco &amp; Tequila</b>	1 Quesabirria y el trago de tequila HERRADURA	RD\$ 500.00



## EL LEÑAZO

Es un restaurante de comida tradicional dominicana con un toque moderno.

<b>La Linda Yaroa</b>	Plátano maduro frito, chivo guisao, mayo de ají gutoso y queso geo.	RD\$ 390.00
<b>El Chimi Churri</b>	Carne de chimi al carbon , tomate verde, coleslaw y salsa BOCAO.	RD\$ 300.00
<b>El Chimi-Fui</b>	Carne de chimi al carbón, hongos asados, queso de cabra ,cebolla caramelizada y fondue de queso cheddar trufado.	RD\$ 390.00



## EL MONO ROSA

Ofrecemos una muestra de platos internacionales manteniendo siempre un toque de la gastronomía dominicana.

<b>Bao relleno de Cerdo</b>	Marinado por 24 hs y cocido a fuego lento por 8hs con topping de cebollas, encurtidas y cilantro.	RD\$ 200.00
<b>Egg rolls de Chicharrón</b>	Egg Rolls de Chicharrón y Queso acompañado de una salsa de chinola.	RD\$ 300.00
<b>Dumplings de Camarones</b>	Dumplings de Camarones con Salsa de Soya Trufada	RD\$ 250.00



## Con Boca

Somos una experiencia de catering gastronómico que combina los sabores del mundo con detalles chulos para crear el momento rico de tus eventos.

<b>China para llevar</b>	Arroz frito de vegetales, Tostones Finitos y Pollo en Salsa agri dulce	US\$ 10.00
<b>Sabor Caribeño</b>	Ropa Vieja, Yuca Frita con especias, Salsa Fresca de Habichuelas negras, Queso Cheddar	US\$ 10.00
<b>American Popcorn</b>	Buñuelos de maíz en forma de tortillas con queso cheddar y aderezo BBQ	US\$ 10.00
<b>Colombia ft Corea</b>	Arepas de queso, Pork Belly estilo coreano, Pepino encurtido, Reducción de melocotón	US\$ 10.00
<b>Mamma Mia</b>	Risotto Pizzaiola terminado en bola de parmesano	US\$ 10.00



## EL MARISCÓN

Nace por la necesidad de brindarles a los dominicanos opciones frescas de mariscos, en un ambiente informal y familiar, sin perder la esencia y características que nos identifican. Es el sueño hecho realidad que ideó y construyó Gabito Rodríguez con estrategias simples pero puntuales, partiendo del contexto en el que nos encontrábamos en 2020. Al pasar el tiempo, hemos aplicado notorios cambios estructurales y logísticos para seguir mejorando continuamente la experiencia de quienes nos visitan.

Esta marca va más allá de un plan de marketing, es el punto de encuentro de la sencillez y las buenas prácticas gastronómicas para el disfrute de nuestros aliados. Se ha posicionado de manera positiva en los corazones de los comensales, que nos alegran con su presencia cada fin de semana bajo la sombra del árbol de jobo.

<b>Popcorn de Camarones</b>	Camarones fritos	RD\$ 390.00
<b>Albóndigas de Pescado</b>		RD\$ 190.00
<b>Salpicón de Mariscos</b>	Mix de mariscos frescos	RD\$ 300.00



## ALBERTO MOREL

<b>Riki Gordito</b>	Papas fritas, Plátano maduro, Queso Gouda, Carne de Cerdo y Pollo asado, Mayonesa de cilantro, Ketchup de mamajuana y Cebollitas	RD\$ 250.00
<b>Yaroa Pero en Forma</b>	Pan de agua, Carne molida, Tomate verde, Repollo, Huevo, Cebolla encurtida, Mayo de aguacate y Piki Piki	RD\$ 250.00





## MAESTROS DEL FUEGO MODELO

<b>Chef Paulette Tejeda:</b> <b>Beer Battered Fish Roll</b>	RD\$ 390.00
Pretzel Bun   Ali-Oli de Vinagre Malteado Pepino Encurtido	
<b>Chef Raúl Cifuentes</b> <b>Pizza Modelo</b>	RD\$ 390.00
Masa Napolitana con Modelo Especial Pomodoro   Mozzarella   Chicharrón   Miel Trufada	
<b>Chef Álvaro Reyes</b> <b>Steaks And Fries</b>	RD\$ 390.00
Striploin   Modelo Negra Bordalaise   Truffle Porcini Fries	
<b>Truffle Porcini Fries</b>	RD\$ 195.00
French Fries   Truffle Oil   Porcini Dust Pecorino Romano   Perejil	



## LOKAL (PUCMM)

<b>La Tentación</b>	Exquisitos tacos de crujiente chicharrón en tortilla de maíz con guacamole, pico de gallo y mayonesa de piña	RD\$ 350.00
<b>Tres Carnalitos</b>	Empanaditas de birria acompañadas salsa de chile.	RD\$ 350.00
<b>Onguito Wa</b>	Arancinis de setas con salsa tártara.	RD\$ 350.00



## COME AREPA

<b>Tequeños</b>	4 Unidades	RD\$ 250.00
<b>Mini Arepa</b>	Rellena de queso de hoja, topping de alioli de maíz, aceite de trufa y puerro	RD\$ 300.00
<b>Mini Bocao</b>	2 mini arepas y 2 tequeños. Serrano, provolone, pastrami, rúcula y chutney de guayaba. Pollo mechado, queso mozzarella, plátano maduro al caldero	RD\$ 350.00
<b>Reina Pepiada</b>	Arepa rellena de ensalada de pollo, aguacate y queso mozzarella	RD\$ 350.00



## GUAYAITO

**Sabores Naturales: Chinola, Limón y Tamarindo**  
**Sabores Artificiales: Frambuesa, Menta, Fruit Punch, Anís**

<b>Guayaito Tradicional</b>		RD\$ 150.00
<b>Guayaito PM</b>	Con Ron Bermúdez Don Armando Reserva	RD\$ 200.00



## EXPERIENCIA CULINARIA NACIONAL

<b>Sandwichito de Bondiola</b>	RD\$ 350.00
<b>Hamburguesa de pincaña Brangus</b>	RD\$ 350.00
<b>The Borad's Head Dog</b>	RD\$ 350.00



## MALALA

<b>Pitahaya/ Chinola</b>	RD\$ 150.00
<b>Mango</b>	RD\$ 150.00
<b>Napolitana</b>	RD\$ 150.00
<b>Sweet and Salty</b>	RD\$ 150.00



## BILLY RAY

<b>Sandwich de Picaña</b>	Pan Ciabatta, Picaña asada, Fondue de queso Edam cerveza y mostaza, cebolla caramelizada, Alioli de Cubanela frito y hierbas, rúcula baby.	RD\$ 375.00
<b>Loaded Yuquitas en Tenderloin</b>	Tenderloin ahumado y aromatizado con hierbas, bolitas de yuca trufadas, salsa de hongos, mermelada de tocineta y guayaba, puerro fino cortado.	RD\$ 350.00
<b>Arrachera a la Parrilla</b>	Arrachera a la parrilla, chimichurri rjo, puré de papas fritas con vainilla cubierto de gravy de cerveza, cebollas rebozadas.	RD\$ 350.00
	Guarnición de papas fritas	RD\$ 150.00