

PASAPORTE

REPÚBLICA DOMINICANA

PASAPORTE

Numero de Identificación

#809-829-849

PERICO RIIPIAO LATIN FOOD

APELLIDOS/LAST NAME

LATIN FOOD

NOMBRES/FIRST NAME

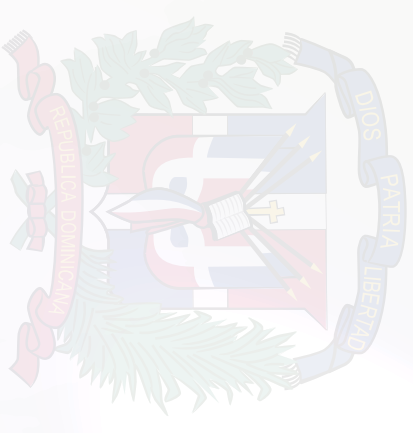
PERICO RIIPIAO

NACIONALITY/NACIONALIDAD

DOMINICANO (HASTA LA TAMBORA)

FECHA DE NACIMIENTO/ DATE OF BIRTH

27 FEB/FEB 1844



TATICO HENRÍQUEZ > FERNANDO VILLALONA > JHONNY VENTURA > FEFITA LA GRANDE > MILLY QUEZADA >

WILFRIDO VARGAS > JOSÉ MATEO > EL CIEGO DE NAGUA > JUAN LUIS GUERRA > HERMANOS ROSARIO

ENTRADAS APPETIZERS

DOMINICAN FLATBREAD 12

Hecha con salsa pizza, maiz, queso mozzarella y salami.
Made with pizza sauce, sweet corn, mozzarella and salami.

BOLAS DE YUCA 13

Rellena de queso mozzarella y bañada en salsa del chef.
Cassava balls stuffed with mozzarella cheese and topped with chef's sauce.

EMPANADITAS VIAJERAS 10

Preguntar por "La Rialenga"
Traveling Empanada, ask for filling of the day.

ALITAS DE POLLO 13

Chicken wings
BBQ/Buffalo/Teriyaki

EL TENEDERO 12

Ensalada de oro verde "aguacate" con bechamel y chimichurri servidos con yaniqueques.
Avocado salad with bechamel and chimichurri served with yaniqueque.

CANASTICAS DE PLATANO / PLANTAIN BASKETS

Con Camarones 14
Shrimps

Con pollo ripiao 12
Shredded chicken

Chicharrón con aguacate
Crispy pork belly and guacamole

PLATANACHOS 14

Nacho aplatanao con pollo ripiao en salsa bechamel, maíz, ensalada de aguacate, salsa chimichurri.
Plantain Nachos topped with shredded chicken, bechamel sauce, corn, guacamole and house chimichurri sauce.

QUESO FRITO 10

Con mermelada de la casa.
Fried Cheese with house marmalade.

CROQUETAS DE SALAMI 12

Dominican Salami Croquettes

YANIKEKE 8

Fried dough.

PICALONGA 26

Tostones, Chicharrón de cerdo, longaniza, salami, carne frita.
Fried plantain, fried pork belly, fried pork, fried salami and sausage.

PLATANO BURGERS 14

Sliders de tostones con Salami, Queso Frito y Ketchup.
Plantain Sliders Stuffed With Salami, Fried Cheese, And Ketchup.

EL CALDERAZO' 24

Orejitas y chicharron de cerdo con wasacaca servido con batata frita.
Pork ears and pork belly served with fried sweet potato chunks



Antes de realizar su pedido, informe a su servidor si una persona en su grupo tiene alergia a los alimentos.
* Estos artículos se cocinan a pedido y/o se pueden servir crudos o poco cocidos. El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Food Disclaimer

Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy. * These items are cooked to order and/or may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or egg may increase your risk of food borne illness.

ESPECIALIDADES SPECIALTIES

EL PERICO RIPIAO 28

Pechuga de pollo empanizada servida con puree de yuca y camarones en salsa bechamel.

Breaded chicken breast topped with yuca mash and shrimps in bechamel sauce.

LOCRIO RIPIAO'

Especialidad de arroz tipo locrio servido con habichuela y ensalada.

Rice specialty served with beans and salad.

CAMARONES / SHRIMPS 22

SALAMI Y LONGANIZA / SALAMI AND SAUSAGE 20

EL CACIQUE 38

10 onzas de churrasco marinado USDA prime angus, con camarones al ajillo sobre cama de tostones bañados en nuestra salsa de ajo.

10 ounces of marinated USDA prime skirt steak topped with garlic shrimp over a bed of fried plantains smothered in our garlic sauce.

EL CONDE 28

Churrasco fileteado y salteado con pimientos y cebolla sobre yuca frita bañado en nuestra salsa de ajo.

Skirt steak fillets sauteed with peppers and onions over fried cassava topped with home garlic sauce.

LA CHAPIADORA 24

Nuestra famosa pizza artesanal de platano con to' lo' golpe, pollo, maíz, salsa bechamel y salsa rosada.

Our famous artisan plantain pizza with chicken, salami, sausage, fried cheese, avocado, corn, fried egg and house sauce.

MANGÚ TO' LO' GOLPE 18

Boiled and mashed Plantains topped with sautéed onions, eggs, salami, fried cheese, Dominican sausage and avocado.

Hasta agotar existencia / Limited availability

LA PAILA TIPICA CRIOLLA 22

Paila de arroz con carne especial del dia, ensalada, y maduros.

Special platter with rice, meat of the day, green salad, and sweet plantains.

Hasta agotar existencia / Limited availability

ESPAGUETI ALFREDO

Con Camarones 22

Shrimps

Con Pollo 20

Chicken

Con Mariscos 26

Seafood

ESPAGUETADA CON TOSTONES 22

Spaghetti with pink sauce, salami, corn and parmesan.

YAROA SANTIAGUERA 18

Papas fritas acompañadas de pollo ripiao o perrnil con queso cheddar y mozzarella fundido. Aderezada con mayonesa, ketchup y salsa de queso.

\$2.99 adicional para substituir por: Puré de yuca cremoso, maduros fritos, batata frita.

Loaded French fries with shredded chicken or pork topped with melted cheddar and mozzarella blend, mayo, ketchup, and cheese sauce.

Add \$2.99 and upgrade to: Creamy yuca mash/sweet fried plantains/fried sweet potato chunks.

EL OBELISCO 22

Torre de platano maduro frito relleno con to' lo' golpes, salsa bechamel, aguacate, huevo y salsa rosada.

Our tower of fried sweet plantain stuffed with egg, cheese, salami, sausage, bechamel sauce, avocado and pink sauce.

DOMINICAN CEASAR SALAD 18

Repollo mixto, spring mix, adereso Ceasar, crutones de ajo y queso romano. Servido con pechuga a la plancha o empanada.

Cabbage blend, spring mix, romaine, Ceasar dressing, garlic croutons, and romano cheese. Served with grilled or Crispy Chicken breast.

Se agregará automáticamente un cargo por servicio del 20% a los grupos de 6 personas o más y A TODAS LAS MESAS DURANTE NOCHES DE EVENTOS.

(An 20% service charge will be automatically added to parties of 6 or more and TO ALL THE TABLES DURING NIGHTLY EVENTS.)

PERROS PARA LATIN FOOD

Elegir uno de los siguientes: Arroz blanco con habichuelas, tostones, maduros, papas fritas, mangú, yuca frita o ensalada. Moro disponibles los fines de semana. \$1.99 adicional para substituir por: mofongo/batata frita/pure de yuca. (EXCEPTUANDO ESPECIALIDADES)

Choose one of the following sides: Rice and beans, fried green plantains, sweet plantains, french fries, plantain puree, fried cassava or salad. Rice and peas available weekends. Add \$1.99 and upgrade to: Creamy yuca mash/mofongo/fried sweet potato chunks. (EXCEPT SPECIALTIES).

POLLO / CHICKEN

MILANESA	22
Breaded chicken topped with bechamel and cheese.	
PARMESANA	22
Pechuga empanizada con salsa marinara y mozzarella. Breaded chicken breast marinara sauce and mozzarella.	
PECHURINA	20
Chicken Tenders.	
CHICHARRÓN DE POLLO	18
Fried bone-in Chicken Chunks.	
PECHUGA A LA PLANCHA	18
Grilled Chicken Agregue pimientos y cebolla. / Add peppers and onions. +2	

RES / BEEF

BISTEC ENCEBOLLADO	20
Sautéed Steak with Onions.	
PICANHA	30
Sirloin 12 onz.	
CHURRASCO	34
10 onzas de churrasco marinado prime. 10 ounces of marinated prime skirt steak.	
CHURRASCO FILETEADO	28
Salteado a la plancha con pimientos y cebolla. Skirt steak fillets sauteed with peppers and onions.	
RABO ENCENDIO'	28
Braised Oxtail. Precio sujeto a cambio / Price subject to change	

CHIVO / GOAT

CHIVO LINIERO	26
Braised goat	

CERDO / PORK

OREJITAS CON WASACACA	18
Estilo Villa Mella con wasacaca. Fried pork ears served with sour orange vinagrette.	
PERNIL	18
Roasted Pork Shoulder.	
CARNE FRITA	18
Fried Pork.	
CHICHARRÓN	20
Pork Belly.	
LONGANIZA	18
Dominican sausage.	
CHULETAS	20
Frita/Fried A la parrila/Grilled	

VEGANO / VEGAN

 BISTEC VEGANO	24
Filete artesanal hecho de berenjenas y garbanzos con pimientos y cebolla salteados. Servido con arroz blanco o mangú. Artisan Vegan Steak made with eggplant and cheakpeas topped with sauteed peppers and onions. Served with white rice or plantain puree.	
 SPAGHETTI MARINARA	24
With vegan protein	

Se agregará automáticamente un cargo por servicio del 20% a los grupos de 6 personas o más y A TODAS LAS MESAS DURANTE NOCHES DE EVENTOS.
(An 20% service charge will be automatically added to parties of 6 or more and TO ALL THE TABLES DURING NIGHTLY EVENTS.)

MARISCOS / SEAFOOD

CAMARONES 22

Shrimps.

LA REAL MARISCADA 28

Mariscos selectos en salsa de su preferencia.
Premium seafood mix in sauce.

SALMÓN 23

A la plancha o en salsa.
Grilled salmon or with home style sauce.

SALMÓN SAMANÁ 32

Filete de salmón y camarones en crema criolla de coco servido con pure de yuca.
Salmon fillet with shrimp cooked in creole coconut cream sauce and mashed cassava.

EL AJENTAO' 45

Chillo Boca Chica relleno de nuestra famosa mariscada acompañado de mofongo.
Red snapper stuffed our famous seafood mix served with mofongo.

ARROZ MARINERO 28

Seafood creole rice.

PAELLA LA NAGUERA 42

Para dos / Serves two
Nuestra exquisita Paella de mariscos en salsa de coco criolla servida con filete de salmón.
Our specialty seafood rice made with coconut sauce and topped with a grilled salmon.

CHILLO SAMANÁ 38

Pescado frito bañado en salsa criolla de coco con pure de yuca.
Fried red snapper with creole coconut sauce served with mashed cassava.

CHILLO BOCA CHICA 35

Chillo frito.
Fried red snapper.

CHILLO MAIMÓN 38

Chillo frito servido al ajillo con pimientos y cebolla.
Fried red snapper served with peppers and onions in garlic sauce.

CALDOS/ STEWS

LAS 7 POTENCIAS 28

"PAL' QUE PUEDE"
Sopa afrodisiaca de mariscos premium servido con arroz.
Seafood soup served with rice.

SANCOCHO DOMINICANO 20

Pork, beef, chicken stew with root vegetables.
Served with rice.
Disponible de vier-dom / Available Fri-Sun

ASOPAO'

Soup with rice and veggies.
Served with tostones.

Pollo / Chicken 18

Camarones / Shrimps 22

ESPECIALIDADES DE FIN DE SEMANA / WEEKENDS

DOMPLINES SAN CRISTÓBAL

Guisados en salsa de coco con queso mixto.
Dominican dumplings braised in coconut sauce and topped with cheese blend.
Con salami o sardinas / With salami or sardines

26



Se agregará automáticamente un cargo por servicio del 20% a los grupos de 6 personas o más y A TODAS LAS MESAS DURANTE NOCHES DE EVENTOS.
(An 20% service charge will be automatically added to parties of 6 or more and TO ALL THE TABLES DURING NIGHTLY EVENTS.)



ESPECIALIDAD DE MOFONGOS

Todos nuestros mofongos están hechos con chicharrón de cerdo.

All our mofongos are made with pork belly.

EL COTIZAO' 28

Mofongo relleno de churrasco fileteado con salsa bechamel.

Mofongo stuffed with skirt steak fillets with bechamel sauce.

EL MAR Y TIERRA 38

10 onzas de churrasco USDA prime angus marinado con mofongo relleno de camarones en salsa.

10 ounces of marinated USDA prime skirt steak with mofongo stuffed with shrimps in sauce.

EL PICO DUARTE 24

Mofongo de yuca relleno con chicharrón, longaniza y bañado en salsa blanca.

Cassava mofongo stuffed with pork belly, dominican sausage, and topped with our creamy white sauce.

EL MOCANO 22

Mofongo relleno de queso frito y queso cheddar bañado en salsa bechamel.

Mofongo stuffed with fried cheese, cheddar cheese and topped with bechamel sauce.

EL BARRIGÓN 24

Mofongo relleno de pernil y chicharrón de cerdo bañado en la salsa bechamel acompañado de queso rayado.

Mofongo stuffed with pork shoulder and pork belly topped with bechamel and cheese blend.

EL CINCO GOLPES 24

Mofongo relleno de salami, queso y longaniza bañados en salsa bechamel con aguacate y huevo.

Mofongo stuffed with salami, cheese and dominican sausage with bechamel sauce, avocado and egg.

SANDWICHES

CHIMI

Our artisan sandwich with sauteed cabbage, green tomatoes, ketchup and mayo.

Acompañados con papas fritas / Served with fries

CLÁSICO / BEEF BURGER 17

POLLO / CHICKEN 17

PERNIL / PORK 18

PATACON PISAO' 20

Sandwich de platano relleno con tomate, ensalada, queso mix, mayo-ketchup y salsa de ajo.

Pollo ripiao o pernil.

Plantain sandwich stuffed with salad, tomatoes, cheese blend, mayo-ketchup, and garlic sauce.

Shredded chicken or pork.

POSTRES / DESSERTS

NOSTÁLGIA DE MI TIERRA 14

Our marvelous baked coconut pie served warm with ice cream and dulce de leche.

EL MORENAZO 12

Chocolate tres leches served with dulce de leche and chocolate fudge.

CUATRO LECHEs DOMINICANO 10

Dominican cuatro leches cake.

FLAN DOMINICANO 10

Caramel custard pie.

BATATA CON COCO 10

Coconut and sweet potato cream served with crackers.

GUAVAKEKE 8

Vanilla ice cream served over fried dough and topped with guava marmalade.

Se agregará automáticamente un cargo por servicio del 20% a los grupos de 6 personas o más y A TODAS LAS MESAS DURANTE NOCHES DE EVENTOS.

(An 20% service charge will be automatically added to parties of 6 or more and TO ALL THE TABLES DURING NIGHTLY EVENTS.)