



MENÚ

EN NUESTRA CASITA LOS SABORES SON RICOS EN Matices
Y ESTÁN LLENOS DE EXQUISITAS MEZCLAS E INFLUENCIAS
QUE HACEN NUESTRA COCINA ÚNICA Y DIVERSA.

TE INVITAMOS A CONOCER UN POCO DE NUESTRA
HISTORIA A TRAVÉS DE NUESTROS PLATOS EN LA CASITA DE YEYÁ.

LOS ANTOJITOS CRIOLLOS DE YEYA:

LA BATEA DE YEYA \$695

RICA Y SUCULENTA MEZCLA DE LAS FRITURAS FAVORITAS DE VILLA MELLA: CARNE SALÁ, LONGANIZA, PECHURINAS DE POLLO, ACOMPAÑADAS DE TOSTONES Y BATATA (2 PERSONAS)

BOLITAS DE YUCA TRADICIONALES \$150

RELLENAS DE CAMARONES, POLLO O RES

CROQUETAS PRESUMIDAS \$225

YEYA AREPITAS \$250

HECHAS A BASE DE YUCA CON AGUACATE FRESCO Y CAMARONES DE LA COSTA ESTE

QUIPES TRADICIONALES \$175

DE NUESTRA INFLUENCIA LIBANESA

LA SEMPANADAS \$130 / \$200

RELLENAS DE POLLO, QUESO Y LONGANIZA

LAS YAROAS SANTIAGUERAS \$275

DE PAPAS FRITAS O PLÁTANOS MADUROS ACOMPAÑADA DE POLLO, RES O MIXTA

YEYA'S LONGANAS \$350

LONGANIZAS CASERAS SERVIDAS CON FRITOS VERDES

CASITA LIGERA DE YEYA:

LAMINITAS DE RES \$400

CARPACCIO DE RES CON JUGO DE LIMONCITO ACEITE VERDE, EXTRA VIRGEN, ARUGULA Y VIRUTAS DE QUESO PARMESANO

CEVICHE TITÍ \$325

PREPARADO CON PESCADO FRESCO MARINADO EN LIMÓN CON CEBOLLAS, MAÍZ, AGUACATE, AJÍ TITÍ Y CILANTRO

CABRERA CAPRESA \$300

UNA BOLA DE QUESO FRESCO, TOMATÉS, ORÉGANO Y MAJAO DE ALBAHACA

CASABE TAINO \$200

TOSTADO CON ACEITE DE OLIVA, CON TOMATICOS SILVESTRES, SUSPIRO DE AGUACATE Y CAVIAR DE BERENJENA



ENSALADAS:

LA CAMPORUSA DE AGUACATE \$285

LECHUGAS, AGUACATE, TOMATES, CEBOLLAS CON ADEREZO DE LIMONCITO VERDE

LA ENSALADA DE STEAK DE BÁVARO \$550

MIX DE LECHUGAS, ARUGULA, CEBOLLAS CARAMELIZADAS, TOMATICOS CHERRY CONFITADOS, PIMIENTOS ASADOS, STEAK AL GRILL Y ADEREZO HONEY MUSTARD

LA DEL ESTE \$400

MEZCLA DE VERDES CON CAMARONES Y MARINADOS EN JUGO DE CÍTRICOS, AGUACATES Y MANGOS AL GRILL ACOMPAÑADOS DE ADEREZO BALSÁMICO DE NARANJAS DULCES (A TEMPORADA)

PESCADOS Y MARISCOS:

PESCADO AL ESTILO SOSUA \$600

COMO LO HACEN EN LA MATICA DE LA PLAYA DE SOSUA, FRITO CON TOSTONES Y AGUACATE. (SUJETO A DISPONIBILIDAD), PRECIO POR LIBRA

PESCADO AL COCO SAMANÁ \$600

PREPARADO AL ESTILO COCOLO EN SALSA DE COCO ORGÁNICO, SERVIDO CON ARROZ BLANCO

EL FILETE DE PECAO DEL DÍA \$625

NUESTRO FILETE DE PESCADO FRESCO DEL DÍA, "CATCH OF THE DAY", CON PURÉ DE VÍVERES

LOS CAMARONES DE SÁNCHEZ \$550

PREPARADOS A SU GUSTO, AL AJILLO, AL COCO, A LA CRIOLLA O A LA PLANCHA

LAMBÍ \$400

EN NUESTRA SALSA CRIOLLA, CON TOSTONES CRUJIENTES Y ARROZ BLANCO (EN TEMPORADA)

PULPO AL CARBON \$425

CON PLATANOS MADUROS ASADOS

PESCADO AL VAPOR \$600

CON PLATANOS MADUROS ASADOS

LANGOSTA PLAYERA \$840

PREPARADA CON MANTEQUILLA, AJAJO Y SAL MARINA O CON SALSA DE COCO Y CILANTRO, POR LIBRA, (EN TEMPORADA)



ESPAGUETADAS CRIOLLAS:

MACARRONES CON ROMO \$385
PASTA CORTA CON PECHURINAS FLAMEADAS CON RON, TOCINETA, QUESO Y CREMA ROSADA
PICANTICA DE AJÍ TITÍ

PASTA MACAO \$450
MEZCLA DE PRODUCTOS DE NUESTRA COSTA, CON SALSA BLANCA Y TOQUE DE QUESO PARA
CORONAR

LOS MOFONGOS:

MOFONGOS TRADICIONALES CON CROCANTE CHICHARRÓN

PÍDELOS ACOMPAÑADOS DE:

LONGANIZA \$450

PECHUGA DE POLLO \$375

CAMARONES \$500

TRADICIONAL \$300

CARNITA FRITA \$375

SOPAS Y CALDOS:

SANCOCHO DE 7 CARNES \$350
SERVIDO CON ARROZ BLANCO

SOPA E' POLLO \$250
LIGERITA PERO CARGADA DE SABOR

MONDONGO NISTIDO \$350
CON EL TOQUE PERSONAL DE LA CASA, ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO

ASOPO DE CAMARONES "BUEN HOMBRE" \$585
SOPA ESPESA A BASE DE ARROZ, CAMARONES Y CALDO DE LANGOSTA

LOS SANGUCHES:

PECHUGA TIME \$385
PECHUGA DE POLLO, PIMIENTOS, CEBOLLAS, TOCINETA, LECHUGA, TOMATE Y SALSA ROSADA

EL DE FILETE \$480
FILETE DE RES, PIMIENTOS, CEBOLLAS Y QUESO, EN PAN DE AGUA

JAMBERGER DOMINICANO \$345
CON AGUACATE, CEBOLLAS CAMELIZADAS, TOCINETA, PLÁTANOS MADUROS, QUESO, LECHUGA Y
TOMATE 8 ONZ

EL FULL \$345
CON HUEVO, TOCINETA, HONGOS SALTEADOS, QUESO, LECHUGA, TOMATE Y PAPAS FRITAS



LOS TAJOS:

FILETE ENCEBOLLAO \$650
SARTENEO CON CEBOLLAS ENCURTIDAS, LIMÓN, AJO Y ORÉGANO DE MONTECRISTI, SERVIDO
CON TOSTONES

DOMPLINES CON CHURRASCO \$685
CHURRASCO DE RES PICADO SOBRE ÑOQUIS DOMINICANOS EN CREMA BLANCA

CHULETÓN DE CERDO \$425
CON SALSA DE PINAS DE NAVARRETE

PECHUGA DE POLLO PLANCHÁ \$350
SAZONADA CON LIMÓN, AJO Y ORÉGANO, SERVIDA CON PAPAS AL ROMERO

PECHUGA DE POLLO RELLENA \$450
RELLENA DE PLÁTANOS MADUROS, QUESO Y TOCINETA, BAÑADA EN CREMA BLANCA

CHICHARRONES DE POLLO \$300
ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS

PARRILLADA MIXTA (2 PAX) \$1500
FILETE DE RES, CHURRASCO, PECHUGA DE POLLO, LONGANIZA Y TOSTONES

CHIVO, CHIVO AL RON \$550
CHIVO DE LA LOMA CON ARROCITO BLANCO Y HABICHUELAS

GUARNICIONES:

TOSTONES, AGUACATE, ARROZ Y HABICHUELAS, CASABITOS, PLÁTANO MADURO, PURÉ
DE PAPAS, PURÉ DE VÍVERES, PAPAS SALTEADAS O ENSALADA DE LA CASA \$100
VEGETALES AL GRILL \$150

POSTRES HOGAREÑOS:

POSTRE DEL DÍA \$175



