JALAO
100% D'AQUÍ

ENTRADAS
APPETIZERS

EL LP (LONG PLEI) RD$ 215

Yaniqueque de remolacha y
sal gruesa de Salinas.
*"Johnny cake" drizzled w/ local
sea salt & a side of beetroot katchup.*

BOMBONES DE YUCA RD$ 295

Croquetas de yuca y queso amarillo.
Cheddar cheese yucca croquettes.

CAVIAR DE BERENJENA RD$ 325

Berenjenas cocidas a la brasa y
emulsionadas en aceite de
oliva con chips de tubérculos.
*Roasted eggplant & olive oil
puree w/ tuber chips.*

LAS COMADRES RD$325

Catibias de queso con nuestra
"Sarsa rosada der sur".
*Yucca flour empanadas stuffed
w/ cheese & a side of
our special sauce.*

LO PASTELE' RD$ 395
PLANTAIN & BEEF POCKETS

Hecho por manos Dominicanas
rellenos de pollo o de res.
*Dominican style "Tamal-like" food
plantain based stuffed w/ chicken
or beef.*

JUEGO DE PELOTAS LINIERO RD$ 395

Croquetas crujientes de chivo
liniero servidas con salsa de
orégano.
*Crunchy croquettes stuffed
w/ dominican style goat w/
oregano dipping sauce.*

CHICHARRONES Y CASABE RD$ 395

Crujiente chicharrón con casabe
y wasakaka Jalao.
*Crunchy pork belly w/ cassava crisp
& Jalao's wasakaka.*

PASTELITOS MAR Y TIERRA RD$ 395

Mix de pastelitos rellenos de mariscos
guisados y pollo cocinado en compota
de zanahoria y cebolla con un dúo de
salsa de tomate verde y rosada.
*Seafood or chicken stew filled
pastry turnovers w/ a duo of green
tomatoes & pink sauce.*

DEDITOS DE BERENJENA RD$ 395

Láminas de berenjenas asadas,
rellenas de queso de hoja, culi
de tomate y pesto de cilantro.
*Roasted eggplant layers, filled w/
dominican artisan cheese, tomato
couli & coriander pesto.*

CHICHARRONES DEL MAR RD$ 435

Calamares y camarones fritos
con una salsa de tomate frito y salsa
tártara de cilantro.
*Calamari & shrimp fritters
w/ fried tomato & coriander
tartar sauce.*

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

JALAO
100% D'AQUI

CHUPARSE LOS DEDOS RD$ 435

Alitas de pollo bañadas en
bbq de mamajuana
acompañada de ensalada de
cebolla y repollo (opcional picantes).
*Chicken wings dipped in a
mamajuana bbq sauce
w/ a onion & cabbage salad
(optional spicy).*

CEVICHE MORIR SOÑANDO RD$ 435

Ceviche de camarones con nuestro
clásico morir soñando.
*Shrimp ceviche marinated in a mix
of citrus orange juice & milk sauce.*

MOFONGO DE LA OTRA BANDA RD$ 435
(PLÁTANO O YUCA)

Mofongo de chicharrón en
mojo de la casa.
*Twice fried green plantains (or yucca) &
crackling pork mashed together
served w/ our garlic mojo.*

PICALOGNA A "CHEPA" RD$ 495

Carnitas, longaniza y wasakaka Jalao
acompañado de tostones.
*Carnitas, Dominican "longaniza"
sausage w/ Jalao's Wasakaka
& fried green plantains.*

RED CEVICHE DE PULPO RD$ 540

Láminas de pulpo criollo
fresco en su jugo, con juliana de
cebolla, tomate, pimientos del
huerto y chips de batata.
*Layers of fresh dominican
octopus marinated w/ Juliene of onions,
tomatoes, orchards peppers
& sweet potato chips.*

CHIVO GASAJO 3D RD$ 540

Taco relleno de tocino
de chivo salado y ripiado, cubitos
de tomate y cilantro fresco con
aguacate y mayonesa criolla.
*Taco stuffed w/ salted ripped goat,
tomato cubes, fresh coriander,
avocado & dominican
mayonnaise.*

DIP DE ESPINACA RD$ 765

Cremoso dip de espinaca,
pollo y tocineta, nachos y queso
de la casa.
*Creamy spinach dip, w/
chicken & bacon, nachos &
homemade cheese.*

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

JALAO 100% D'AQUÍ

ENSALADAS
SALADS

ENSALADA DE H2O KT — RD$ 215

Abanico de aguacate,
vinagreta con ajíes y cebolla.
Avocado salad w/ peppers & onion vinaigrette.

ALBÓNDIGAS DE GARBANZO CRUJIENTES — RD$ 385

Con ensalada verde, tomate, aguacate,crema de garbanzo y crema de limón y menta.
vegan meatballs w/ green salad, tomato, avocado & a lemon mint cream sauce.

LA CAPITALEÑA — RD$ 435

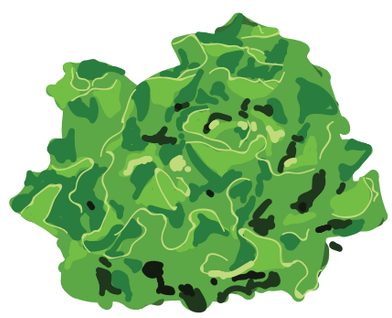
Abanico de pechuga de pollo o churrasco a la parrilla sobre ensalada verde con aderezo cremoso de orégano, queso picantino y pan tostado en dados.
Grilled chicken breast or grilled steak over field greens, w/ a creamy oregano dressing & local picantino cheese w/ roasted bread cubes.

QUINOA CAPRESE JALAO — RD$ 435

Ensalada de quinoa con albahaca, bocaditos de queso, tropezones de plátanos maduros, tomate cherry y aceite de oliva.
Quinoa salad w/ basil, cheese cubes, sweet plantain stumbles, cherry tomatoes & olive oil.

ENSALADA DE SÁNCHEZ — RD$ 540

Lechuga repollada con salsa ranch, tocineta crujiente caramelizada, puerro fino, cebolla, tomates bebé y pincho de camarones de Sánchez a la parrilla.
Cabbage lettuce w/ ranch sauce, crispy caramelized bacon, leeks, onions, baby tomato & grilled Sanchez shrimp skewer.



PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

JALAO 100% D'AQUÍ

PASTAS

GNOCCHIS VESTIDOS DE NOVIA — RD$ 435

Hechos a mano con los tubérculos del día en una salsa alfredo gratinada.
Handmade Gnocchis w/ fresh tubers gratinated w/ Alfredo sauce.

LASAGNA DE LA ABUELA — RD$ 435

Con carne de res, gratinado con queso de hoja.
Beef lasagna, gratinated w/ artisan cheese.

PENNE REBULÚ — RD$ 435

Penne con filete y vegetales salteados a la criolla envueltos en queso de hoja.
Penne w/ steak & "criolla" style vegetables, wrapped in artisan cheese.

PASTELÓN DE PLÁTANO MADURO — RD$ 540

Bolognesa de res entre capas de puré de plátano maduro, queso amarillo y blanco con aceitunas.
Beef Bolognese between layers of sweet plantain puree, cheddar & mozarella cheese w/ olives.

FETUCCINI DE SÁNCHEZ Y SAMANÁ — RD$ 1,095

Fresco y al momento con un salteado de gambas, langostinos y filete de tomate en su mayor expresión.
Fetuccini w/ sautéed shrimps, prawns & tomato fillet at its best expression.

HAMBURQUESAS
BURGERS

CHIMI JALAO — RD$ 435

Carne hecha en casa con tomate verde, repollo, cebolla y salsa rosada.
Sandwich w/ homemade meat, green tomato, cabbage, onion & our special sauce.

JALAO BURGER — RD$ 605

Hamburguesa de 8oz en pan de ajonjolí, una tajá' de plátano maduro, queso de hoja y "sarsa rosada der sur" con o sin tocineta/ huevo.
8oz burger in sesame bread, a piece of sweet plantain, artisan cheese & our special sauce with or without bacon/ egg.

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

JALAO 100% D'AQUÍ

GUARNICIONES
FITTINGS

RD$ 195

TOSTONES
BATATA FRITA
YUCA FRITA

PURÉ PAPAS
PURÉ DE GUINEO
PAPAS FRITAS

ARROZ CON MAÍZ
VEGETALES AL GRILL

PLATOS FUERTES

MAIN DISHES

REVIVE MUERTO RD$ 495

Sancocho Dominicano
hecho con las siete carnes que lo
caracteriza por su frescura criolla
cien porciento de aquí.
Dominican stew cooked w/
seven different meats.

PATIMONGO RD$ 495

Estofado de patica de
cerdo y mofongo con tostones
y aguacate.
Pork chops stew w/ twice
fried green plantain & avocado.

GUANDULES CON DE TO' RD$ 545

Guisos de longaniza, chuleta y gandules
frescos ligeramente ahumados.
Stew w/ dominican "longaniza",
pork chops & fresh green peas
lightly smoked.

REJUGAO' JALAO RD$ 545

Arroz blanco y concón con
habichuelas negras al coco,
berenjena ahumada con
tocino de cerdo a la criolla,
aguacate y tostones.
White rice & black beans
w/ coconut, smoked eggplant,
w/ pork bacon, avocado
& twice fried green plantain.

PECHUGA A LA PLANCHA RD$ 545

Pechuga de pollo a la plancha
sazonada con orégano y
pimienta, acompañado de
papas y tomates rostizados
con ajo y chimichurri de la casa.
Chicken breast seasoned
w/ oregano & pepper, & a side of
potatoes & roasted tomatoes
w/ garlic & chimichurri sauce.

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

JALAO 100% D'AQUÍ

RABO ENCENDÍO RD$645

Guisao' al vino, acompañado
con arroz con maíz y tostones.
*Spicy red wine stewed oxtail
served w/ rice, corn & fried
green plantain.*

COSTILLITAS ÑOÑAS RD$ 795

Costillas de cerdo glaseadas
con salsa de bbq de chinola y
chiles ahumados, yuca frita
y mazorca de maíz asada.
*Pork ribs glazed w/ passionfruit
& smoked chili bbq sauce,
yucca fries & a roasted corn cob.*

PAILA JALAO RD$ 795

Bistec encebollado, trozo de
chicharrón servido con arroz
blanco, granos del sur guisados,
aguacate y plátano maduro
al caldero.
(opcion: a caballo si quieres).
*Meat platter w/ crackling
pork belly, rice & sweet plantain
(option: add eggs on top).*

DORADO COCOTAL RD$ 895

Guisao' al coco y perfumado
con cilantro sobre
unos bollitos de maíz.
*Coconut dorado dish
stewed w/ coriander,
over corn fritters.*

TENTÁCULOS Y GUINEOS RD$ 975

Pulpo a la braza sobre mangú
de guineitos, cebollín y salsa criolla
con chiles pili pili.
*Grilled octopus over a green
banana mash sauted vinegar
shallots & spicy pili pili peppers
sauce.*

VACÍO DE RES RD$ 995

Corte de 10oz de vacío de
res cocinado en su propio jugo y
cellado a la parrilla acompañado
de un souflé de papas gratinadas y
salsa verde con tomates cherry.
*10 oz Flank meat sealed in the grill,
w/ a potato shuffle gratimated
w/ a cherry tomato & green sauce.*

GUILLAO DE JALAO RD$ 995

Churrasco angus al carbón
con tostones y chimichurri
aromatizado con hierbas
dominicanas.
*Roasted angus steak w/ a side of
twice fried green plantains &
chimichurri sauce w/
dominican herbs.*

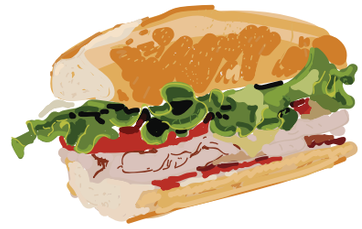
ASOPAO DE SAMANÁ RD$ 1,095

Asopao con todos los mariscos
que nos brinda el mar, una criolla
del huerto y pistilos de azafrán.
*Brothy rice w/ seafood,
a orchard creole & pistols of saffron.*

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

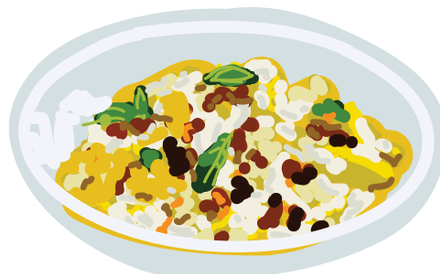
CHIVO Y CHENCHÉN RD$1,095

Guisao' al coco y perfumado
con cilantro sobre unos bollitos
de maíz.
Goat stew w/ a traditional cracked corn dish.



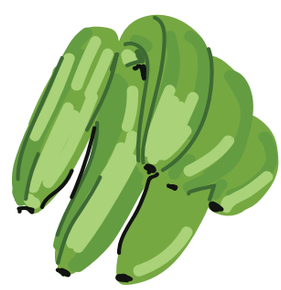
PECAO´ FRITO RD$ 1,095

Chillo Fresco sazonado al estilo
boca chica (limon, ajo y orégano),
batata frita, tostones, Lp y Ketchup de
remolacha.
Flour fried red snapper seasoned w/ key limes, garlic & oregano served w/ crispy sweet potato, twice fried green plantain & beetroot ketchup.



CAMARONES A LA CRIOLLA RD$ 1,095

Camarones salteados con
ají cubanela, cebolla, ajo y
verdura acompañalo con
tostones o batata frita.
Shrimp sautéed w/ "cubanela" ajiba, onion, garlic & vegetables w/ twice fried green plantain or fried sweet potato.



FILETE NEGRO RD$ 1,195

Filete angus a la parrilla en
salsa de malta y pimienta negra
con pure de papas.
Grilled angus steak w/ black pepper & malt sauce served w/ mashed potatoes

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

JALAO 100% D'AQUÍ

POSTRES
DESSERTS

RD$ 395

JALAO NI FRÍO NI CALIENTE

Jalao tibio con lava de crema de ron dominicano y helado de ron pasa.
Warm Jalao w/ Dominican rum cream lava & rum ice cream.

CREMA QUEMADA DE COCO

Natilla de coco tierno flameada con azúcar de caña.
Tender coconut dish flambeed w/ cane sugar.

CLÁSICO MAJARETE

Cremoso majarete aromatizado con canela, vainilla, polvoreado con un crumblé de gofio y cocaleca.
Majarete cream made w/ cinnamon, vanilla crumble dusted w/ gofio & cocaleca.

5 LECHES DOMINICANA

Bizcocho esponjoso, enchumbao' de tres leches mas un tope de dulce de leche y leche cortada.
Spongy biscuit, covered with "tres leches" w/ caramel spread & sweet curled milk.

CHOCOLATE Y JALAO DOMINICANO

Bizcocho de chocolate Dominicano caliente y tropezones de Jalao Dominicano.
Dominican hot chocolate cake & pieces of Jalao.

PUDÍN DE DULCE DE LECHE

Pudín de pan artesanal rebozado con dulce de leche.
Artisanal bread pudding batter w/ dulce de leche.

FLAN, FLAN (CHINOLA/NARANJA)

Flan de la abuela con chinola y caramelo de naranja.
Flan w/ chinola & orange caramel.

PRECIOS NO INCLUYEN IMPUESTOS

JALAO 100% D'AQUÍ

JALAO
100% D'AQUÍ
@JALAOSD