# EL PILÓN

COCINA DOMINICANA AUTÉNTICA

## SOPAS Y APERITIVIOS DOMINICANOS TRADICIONALES

*Sancocho Dominicano*
El Plato Típico más Famoso de la República Dominicana. La sopa es una Mezcla de tres carnes: Cerdo, Pollo y Res así como de Vegetales Locales: Calabaza, Plátano, Patata Dulce y Otros Vegetales Orgánicos Cultivados en Casa. Disfrute.

*Ensalada Orgánica Verde Mixta Palm*
Lechugas, Tomates, Pepinos y Otros Vegetales Maravillosos Cultivados en Casa con una Vinagreta con Limón

*Sal Picone Cofresi Beach*
Esta Ensalada de Mariscos es un Aperitivo Dominicano Tradicional de la parte Norte e incluye una Variedad de Mariscos con Mucho Ajo, Limón Lima y Otras Especias Naturales

*Fritos del Caribe*
Pedazos tiernos de Lambi local, fritos a la perfección con un Adobo Algo Picante

*Ceviche de Pargo Rojo del Atlántico*
Filetes de Pargo Rojo de la Costa Norte cortados en Tiras, Marinados por 12 Horas en Limón Lima y Hierbas Frescas y Especias que convierten a este plato en uno muy sabroso

## PLATOS PRINCIPALES

*Pescado Entero Estilo Maimón*
El Pueble de Enseguida es Conocido por Su Pescado Muy Fresco Preparado como a Usted le Guste. La manera tradicional es con un poco de harina y de hierbas o si lo desea con menos calorías, asado a su gusto. Servido con Yuca al Vapor, Tostones & Mazorca de Maíz

*Cacerola de Pastelón*
Versión Dominicana de Lasaña sin Pasta, Utiliza Puré de Plátanos Verdes, Solomillo Molido Grado USDA y Arroz. Se Forman Tres Capas y se Cubre con Queso de Campo (Queso Dominicano Fresco del Campo). Horneado a la perfección.

*Pollo El Pilón con Tamarindo Dulce*
Nuestro Plato Preferido, Pollo de El Pilón, con Especias Dulces que Impregnan el Pollo Asado. Servido con Gandules, Molondrones & Arroz

*Longaniza A La Parilla Preparada en Casa*
Contamos con nuestros Propios Carniceros que Preparan las Especias Picantes Molidas con que preparan la Longaniza de Cerdo Asada con Hierbas y con todos los desechos. El Sabor Real de la República Dominicana, Servida con Ensalada Rusa, Arroz Blanco con Salsa Criolla (Guiso de Tomate y Pimientos).

*Costillas de Cerdo Ahumadas con Maracuyá*
Costillas Ahumadas Dominicanas Cubiertas con un Demi Glasé Ahumado del Exótico Maracuyá, Algo Dulce y con Mucho Sabor, Servido con Batata Asada.

*Filete Asado Tampica*
Marinado en 17 Especias y en Hierbas Orgánicas Dominicanas, el Filete de Falda se Asa Como Usted lo Desee. Servido con Arroz Blanco, Frijoles Dominicanos y Cebollas Orgánicas Fritas.

## POSTRES

*Majarete*
Un puré dulce de maíz endulzado con Caña de Azúcar Dominicana. Algo que usted Debe Probar mientras está Aquí.

*Arroz con Leche*
El postre Dominicano Más Famoso es el Arroz Con Leche. Este Arroz endulzado con la dulce caña de azúcar local y con canela le da un gran sabor al final de la cena

*Dulce De Coco*
Coco local rallado y cocinado en leche tibia. El Coco es una de las Frutas Más Utilizadas en la República Dominicana.

*Habichuelas Con Dulce*
Este postre de habichuelas dulces se mezcla con leche de coco fresca, azúcar morena, leche de vaca fresca y con palitos de canela. Este postre lo dejará satisfecho toda la noche.