



NUESTRA HISTORIA

Con más de 50 años uniendo culturas y especializándose en una fusión de la cocina Árabe y la Dominicana, Shish Kabab se ha convertido en un restaurante emblemático de la Región Este.

Nuestra historia comienza con Ernestina Elmufdi, hija de inmigrantes Palestinos, nacida en La Romana en el año 1933. Como tradición cultural, se va a Palestina en busca del matrimonio y en su viaje conoce a Elías Giha. Se casan en la ciudad de Belén, Palestina en el 1966 y regresan a La Romana en el 1967.

A un año de su llegada, Elías vende un anillo y un reloj de oro para recaudar fondos con los cuales manda a elaborar un anafe y comienza a vender los pinchos de carnes conocidos como "Shish Kabab", al frente de su casa. Motivado por la demanda de sus productos, un año después recupera su anillo, renta un espacio y crea la Barra Shish Kabab donde su esposa introduce el Kipe, los pasteles en hoja y otros productos que todavía se ofrecen en nuestro menú.

Finalmente, a principios de los años 70 adquiere el local donde nos encontramos actualmente en La Romana y en el 1976 le dan apertura al Restaurante Shish Kabab que hoy en día todos conocemos y que de acuerdo a la opinión popular, celebridades y personalidades del país, sirve uno de los mejores Kipes.

- Si no visitas Shish Kabab, no has ido a La Romana.



VEGAN & VEGETARIAN



GLUTEN FREE

E

specialidades Árabes & Aperitivos

<i>Kipe</i>	Masa de trigo frita rellena de carne de res y cerdo.	90
<i>Kipe Crudo</i>	Kipe crudo con picadillo de tomate, cebolla y aceite de oliva.	110
<i>Calamares Fritos</i>	Empanizados y servidos con salsa tártara.	375
<i>Tipile (Tabuleh)</i>	Ensalada árabe de trigo, perejil y vegetales.	395
<i>Baba Ganoush</i>	Puré de berenjena con tomate, tahini, ajo, limón y aceite de oliva.	395
<i>Malfuf</i>	Hojas de repollo rellenas de arroz, carne de res y cerdo.	450
<i>Warak Enab</i>	Hojas de uva rellenas de arroz, carne de res y cerdo.	450
<i>Kipile</i>	Combinación entre el kipe crudo y el tipile.	185
<i>Hummus</i>	Crema de garbanzos con tahini, limón, ajo, aceite de oliva. • Agregar: Filete de Res o Pollo	395 +150

C

ativias/ Empanadas | Masa de Yuca

Res.....	90	Jamón y Queso.....	100	Pulpo.....	120
Pollo.....	90	Queso.....	90	Res & Queso....	100
Pollo y Queso.....	100	Lambí.....	120	Vegetales.....	100
Bacalao.....	100	Berenjena.....	100	• Agregar Queso.....	\$10

ENSALADAS & SOPAS

Ensalada Mixta.....	200	Sopa de Vegetales.....	300
Ensalada César.....	300	Sopa de Tomate.....	375
• Agregar Pollo.....	150	Sopa de Pollo.....	375
Ensalada Fattoush.....	395	Sopa de Pescado.....	400
Tomate y pepino picados con aderezo de yogur, tahini, perejil, aceite de oliva extra virgen y limón.		Sopa de Filete.....	400
Ensalada Vashti.....	350		
Ensalada Mixta con garbanzos, granos de habichuela, maíz y pasas.			



P

lato del Día | 550

Servido con arroz, habichuela & ensalada

Filete Yolanda (+\$100) • Bistec Encebollado • Pechuga Plancha o Limón • Chicharrón de Pollo
Pechurina • Chuleta Fresca • Filete de Dorado • Costillas de Cerdo
Chicharrón de Cerdo • Bacalao Guisado • Cocido de Vaca • Berenjena Guisada

Arroz o Asopao'

Pollo..... 550
Camarones..... 695
Mariscos..... 850

Mofongo

Cerdo..... 550 Pollo..... 550
Camarón..... 695 Queso..... 450
Filete de Res..... 650 Ajo..... 375
Mixto..... 700

Pastel en Hoja..... 150

Masa de plátano relleno de carne de res y cerdo.

C

arnes

Shish Kabab

Pinchos asados al carbón

Filete de Res..... 795
Pollo..... 550
Camarón..... 795
Mixto..... 850

Pollo

Pechuga al Grill..... 550
Pechuga al Limón..... 550
Pechurina..... 550
Chicharrón..... 550

Filete de Res

A La Plancha/ Grill..... 695
Elías..... 795
Mignon..... 800
Pimienta..... 750
Salsa Criolla..... 750
Encebollado..... 750
Yolanda..... 750

Filete picado con pimentones, cebolla y vino.

Otras Carnes

Chuleta Fresca..... 500
Bistec Encebollado..... 500
Churrasco Angus® Importado..... 1,100
Chuletas de Cordero..... 1,450

M

ariscos

Shawarma

Nuestro pan pita con tu selección de carne, hummus y ensalada. Acompañado de una salsa de yogur.

Filete de Res.... 575
Pollo..... 475
Cordero..... 695

Sandwiches

Queso..... 250
Jamón y Queso..... 300
Filete..... 400
Pollo..... 375
Atún..... 300
Bistec..... 300
Tostada..... 100

Hamburguesas

Todas acompañadas con papas fritas

Kipe Burger..... 400
Cheeseburger Angus®..... 600
Hamburger Angus®..... 550

Al Grill • A La Plancha • Frito
Encebollado • A La Criolla • Al Ajillo
A La Vinagreta • Al Coco

Salpicón de Mariscos..... 950
Mero Criollo..... 650
Filete de Dorado..... 575
Camarones..... 795
Lambí..... 795
Pulpo..... 895
Filete de Salmón..... 895

P

astas

Spaghetti o Penne

Bolognesa..... 550
Matriciana..... 550
Camarones..... 650
Mariscos..... 850
Alfredo o Pomodoro..... 450
Pollo..... 550

G

uarniciones

Arroz Blanco • Habichuelas • Moro de Gandules con Coco
Concón con Habichuelas • Tostones Verdes • Tostones Maduros
Papas Fritas • Papas Salteadas • Puré de Papas
Ensalada Mixta • Vegetales Salteados
Vegetales al Grill • Aguacate • Yuca Frita • Puré de Yuca

P

ostres

• **Brownie**..... 150
• **Ma'amoul**..... 125
Galletas de semolina rellenas de dátiles ó nuez y canela.
• **Baklava**..... 125
Finas láminas de milhojas rellenas de almendras, miel y almbiar.

Café

• **Espresso**..... 80
• **Café Negro**..... 80
• **Cortado**..... 80
• **Café con Leche**..... 115
• **Capuccino**..... 115
• **Mocaccino**..... 150
• **Chocolate**..... 115

J

ugos Naturales

Jugo de Temporada
Fruit Punch • Naranja • Cereza • Piña
Jugo Verde • Chinola • China
Tamarindo • Limón • Ciruela
Morir Soñando • Lechoza • Melón
China, Zanahoria y Jengibre