



## 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



# — especialidades Árabes & Aperitivos



	<i>Kipe</i>	Masa de trigo frita rellena de carne de res y cerdo.	100
♥ ⊗	<i>Falafel (2und)</i>	Croquetas de garbanzo servidas con salsa de yogurt y tahini.	150
	<i>Kipe Crudo</i>	Kipe crudo con picadillo de tomate, cebolla y aceite de oliva.	125
	<i>Kibbeh Nayeh</i>	Masa de kipe fresca rellena de carne y servida con tomates, cebolla, aceite de oliva extra virgen y limón.	450
	<i>Kipe de Cordero (peq.)</i>	Nuestra masa de kipe tradicional relleno de cordero.	100
	<i>Calamares Fritos</i>	Empanizados y servidos con salsa tártara.	450
♥	<i>Tipile (Tabuleh)</i>	Ensalada árabe de trigo, perejil y vegetales.	450
♥ ⊗	<i>Baba Ganoush</i>	Puré de berenjena con tomate, tahini, ajo, limón y aceite de oliva.	450
	<i>Malfuf</i>	Hojas de repollo rellenas de arroz, carne de res y cerdo.	550
	<i>Warak Enab</i>	Hojas de uva rellenas de arroz, carne de res y cerdo.	550
	<i>Betenyan</i>	Berenjenas rellenas de arroz, carne de res y cerdo.	550
♥ ⊗	<i>Hummus</i>	Crema de garbanzos con tahini, limón, ajo, aceite de oliva.	450
		• Agregar: Filete de Res, Pollo o Cordero	+150
♥ ⊗	<i>Muhammara</i>	Dip de pimientos rojos asados con nueces. Servido con pan pita.	550
⊗	<i>Ensalada Fattoush</i>	Tomate y pepino picados con aderezo de yogurt, tahini, perejil, aceite de oliva y limón.	450
	<i>Mixto Árabe</i>	Una variedad de nuestras especialidades árabes. • Contiene cerdo. • Opción vegetariana disponible.	1,300

## C A T I V Í A S / E M P A N A D A S | Masa de Yuca

Res.....	100	Jamón y Queso.....	115
Pollo.....	100	Queso.....	100
Pollo y Queso.....	115	Lambí.....	150
Vegetales.....	100	Camarón.....	150
Res & Queso.....	115	Pulpo.....	150



## E N S A L A D A S & S O P A S

  	<p>Ensalada Mixta..... 275</p> <p>Ensalada Rusa..... 325</p> <p>Ensalada César..... 350</p> <p>• Agregar Pollo..... 150</p>	  	<p>Sopa de Vegetales..... 375</p> <p>Sopa de Tomate..... 450</p> <p>Sopa de Pollo..... 450</p> <p>Sopa de Pescado..... 500</p>
---	---	---	--

---

*Ensalada Mariscos Mixtos* (lechuga romana, pepino, tomate, aderezo balsámico y parmesano) .....850

---

## C A R N E S

### *Shish Kabab*

Pinchos asados al carbón

Filete de Res.....	850
Pollo.....	695
Cordero.....	950
Camarón.....	950
Mixto.....	950

### *Filete de Res*

A La Plancha/ Grill....	795
Elías.....	895
Mignon.....	895
Pimienta.....	850
Salsa Criolla.....	850
Encebollado.....	850
Yolanda.....	850

Filete picado con pimentones, cebolla y vino.

### *Pollo*

Pechuga al Grill.....	650
Pechuga al Limón.....	650
Dedillos.....	650
Chicharrón.....	650
Alitas.....	450

### *Otras Carnes*

Churrasco Angus® Importado.....	1,500
Ribeye Angus® Importado.....	1,500
Bistec Encebollado.....	650
Chuleta Fresca.....	650
<b>Chuletas de Cordero.....</b>	<b>1,950</b>

## M A R I S C O S

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

Salpicón de Mariscos (Criolla, Ajillo o Vinagreta).....	950
Mero Criollo.....	750
Filete de Chillo.....	895
Chillo Entero por Libra.....	995
Filete de Dorado.....	675
Camarones.....	850
Langosta.....	S/M
Lambí.....	850
Pulpo.....	975
Filete de Salmón.....	975



## Plato del Día | 650

Servido con arroz, habichuela & ensalada

Filete Yolanda (+\$100) • Bistec Encebollado • Pechuga Plancha o Limón • Chicharrón de Pollo  
Pechurina • Chuleta Fresca ó Ahumada • Filete de Dorado • Costillas de Cerdo

### Arroz o Asopao'

Pollo.....	650
Camarones.....	850
Mariscos.....	950

### Pastel en Hoja..... 200

Masa de plátano relleno de carne de res y cerdo

### Chivo Guisado | 950

### Shawarma

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

Filete de Res.....	750
Pollo.....	650
Mixto.....	850
Cordero.....	875
Falafel.....	550

### Mofongo

Cerdo.....	650	Pollo.....	650
Camaron.....	850	Queso.....	550
Filete de Res.....	795	Ajo.....	475 
		Mixto.....	975

### Hamburguesas

Todas acompañadas con papas fritas

Kipe Burguer.....	400
Cheeseburger Angus® ...	695
Hamburger Angus® .....	650

### Sandwiches

Queso.....	395
Jamón y Queso.....	400
Filete.....	550
Pollo.....	450
Atún.....	450
Bistec.....	450
Tostada.....	125

## PASTAS

### Spaghetti o Penne

Bolognesa.....	650
Matriciana.....	650
Camarones.....	850
Mariscos.....	975
Alfredo o Pomodoro....	575
Pollo.....	650

## GUARNICIONES

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

## JUGOS NATURALES

Jugo de Temporada  
Fruit Punch • Naranja • Cereza • Piña  
Jugo Verde • Chinola • Tamarindo  
Limón • Morir Soñando • Lechoza  
Melón • Ciruela • Iced Tea