



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.	90
♥ ⊗	<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.	110
	<i>Kibbeh Nayeh</i>	Masa de kipe fresca rellena de carne y servida con tomates, cebolla, aceite de oliva extra virgen y limón.	395
	<i>Kipe de Cordero (peq.)</i>	Nuestra masa de kipe tradicional relleno de cordero.	75
	<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>Betenyan</i>	Berenjenas rellenas de arroz, carne de res y cerdo.	500
♥ ⊗	<i>Hummus</i>	Crema de garbanzos con tahini, limón, ajo, aceite de oliva.	395
		• Agregar: Filete de Res, Pollo o Cordero	+150
♥ ⊗	<i>Muhammara</i>	Dip de pimientos rojos asados con nueces. Servido con pan pita.	450
⊗	<i>Ensalada Fattoush</i>	Tomate y pepino picados con aderezo de yogurt, tahini, perejil, aceite de oliva y limón.	395
	<i>Mixto Árabe</i>	Una variedad de nuestras especialidades árabes. • Contiene cerdo. • Opción vegetariana disponible.	1,100

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

Res.....	90	Jamón y Queso.....	100
Pollo.....	90	Queso.....	90
Pollo y Queso.....	100	Lambí.....	120
Vegetales.....	100	Camarón.....	120
Res & Queso.....	100	Pulpo.....	120



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

  	<p>Ensalada Mixta..... 200</p> <p>Ensalada Rusa..... 275</p> <p>Ensalada César..... 300</p> <p>• Agregar Pollo..... 150</p>	  	<p>Sopa de Vegetales..... 300</p> <p>Sopa de Tomate..... 375</p> <p>Sopa de Pollo..... 375</p> <p>Sopa de Pescado..... 400</p>
---	---	---	--

Ensalada Mariscos Mixtos (lechuga romana, pepino, tomate, aderezo balsámico y parmesano)695

C A R N E S

Shish Kabab

Pinchos asados al carbón

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

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.

Pollo

Pechuga al Grill.....	550
Pechuga al Limón.....	550
Dedillos.....	550
Chicharrón.....	550
Alitas.....	300

Otras Carnes

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

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.....	650
Filete de Chillo.....	795
Chillo Entero por Libra.....	850
Filete de Dorado.....	575
Camarones.....	795
Langosta.....	S/M
Lambí.....	795
Pulpo.....	895
Filete de Salmón.....	895



Plato del Día | 550

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

Pastel en Hoja..... 150

Masa de plátano relleno de carne de res y cerdo

Chivo Guisado | 850

Shawarma

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

Filete de Res.....	575
Pollo.....	475
Mixto.....	600
Cordero.....	695
Falafel.....	395

Huevos

Revueltos.....	250
Fritos.....	250


PASTAS

Spaghetti o Penne

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

JUGOS NATURALES

Mofongo

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

Hamburguesas

Todas acompañadas con papas fritas

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

Sandwiches

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

GUARNICIONES

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

Jugo de Temporada

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