



**El Conuco**  
Sabor Criollo

UN PAÍS DEBAJO DE UN  
TECHO 'E CANA 



**¡BIENVENIDOS  
COMPAISES!**

**El Conuco**  
Sabor Criollo

*¡SIÉNTASE COMO  
EN SU CASA!*

El Conuco es un pedacito de "MONTE A'ENTRO" con los sabores de las montañas de Quisqueya, preñado de nutrientes, bañado por el sol del Caribe y la lluvia que Dios hace caer sobre todos nosotros como una bendición para regar nuestros campos y llenar de agua limpia los ríos de nuestra amada tierra.

Así somos: fértil tierra mocana y brisa fresca de Cabarete; mango banilejo y fresa de Constanza; saco de yute y chacabana de lino; Somos gente ingenua y sencilla, con exuberante piel dorada por el sol tropical. Somos la expresión de un pueblo que *¡CANTA, BAILA Y GOZA* al ritmo de güira y tambores!

Somos una fusión de las formas de vida de *ANTAÑO* y del *PRESENTE*, con la intención de brindar una experiencia gastronómica única donde se come delicioso y se disfruta de un buen rato.

Somos: *¡UN PAÍS DEBAJO DE UN TECHO'E CANA!*





**El Conuco**  
Sabor Criollo

**100%**   
**DOMINICANO**

El Conuco es ideal para conocer y vivir el **FOLKLORE DOMINICANO**. Desde el primer día, estamos comprometidos a preservar nuestras auténticas costumbres dominicanas.



**EL CONUCO ES UN PEDAZO DE NUESTROS CAMPOS EN MEDIO DE LA CIUDAD.**

Visítanos y conoce de cerca nuestro pueblo, nuestros bailes, música, refranes, costumbres, fogón, güira, tambora y por supuesto, nuestro **SAZÓN CRIOLLO**.

**EN EL CONUCO:**

- ✓ Cocinamos con ingredientes orgánicos, al igual que en nuestras cocinas de campo.
- ✓ Nuestras porciones son grandes, ipa' jaitaise!
- ✓ Nuestros jugos son naturales y frescos, desde el árbol hasta tu jarro.
- ✓ Ofrecemos un delicioso sancocho en leña preparado frente a todos en nuestro fogón, para que te sirvas a tu gusto (disponibilidad limitada).
- ✓ También preparamos un delicioso casabe frente a nuestros clientes en un burén de piedra, tal como lo hacían los indígenas (disponibilidad limitada).



ÉCHELE UN OJO AL  
**MENÚ A LA CARTA**

**PA' HACER ETÓMAGO** LÉASE, LAS ENTRADAS  
AKA APPETIZERS

**GUANIMO LINIERO \$390**

Como si fuera un pastel en hoja pero hecho de maíz, relleno de chivo y acompañado con salsa picante.

**SALPICÓN DE PESCADO \$475**

Acompañado de casabe tostado.

**BERENJENA ASADA \$390**

Servida con casabe tostado.

**YANIQUEQUES \$325**

Al estilo Boca Chica con ketchup.

**LAPI VERDE PUYÚ \$490**

Picadera de quipes, bolitas de yuca rellenas de chicharrón, croquetas y pastelitos de queso.

**BACALAÍTOS \$395**

Frituras doraditas de bacalao desmenuzado con harina de trigo sazonadas con hierbas y ali oli.

**ROLLITOS DE PLÁTANO MADURO \$390**

Rellenos de queso crema, frutos secos y salsa rosada.

**PICADERA CONUCO \$690**

Carnita salada, longaniza, chicharrón de pollo, con chips de batata, plátano y yuca.

**QUESO AL HORNO \$390**

Queso crema con vegetales del Conuco y casabe tostado.

**BOLLITOS DE YUCA \$420**

Rellenos de queso GEO ahumado en casa.

**CROQUETAS DE SANCOCHO \$390**

Con mayonesa de bija.

**CANASTICA DE PULPO \$650**

Con guacamole.

**LAS CATIBÍAS \$450**

Empanaditas de yuca rellenas de queso amarillo con salsa agri dulce picante.

**CUATRIFONGO (3 UNIDADES) \$420**

Mofongo de 4 víveres, yuca, batata, plátano maduro y buen pan con chicharrón.



USTÉ QUE SABE DE MONDONGO, DESENREDEME ET ATRIPA...

COMPÁI, AQUÍ SE VALE CHUPARSE LOS DEDOS...

**CALDOS, GUISOS Y ENSALADAS** SOUPS AND SALADS

**SANCOCHO DOMINICANO \$690**

Caldo típico con víveres, carne de res, pollo y cerdo.

**SOPA DE NERVIOS \$450**

Caido neivio e' vaca.

**PATIMONGO \$640**

Cocido de tripa y patitas.

**COCIDO DE PATICA \$625**

Con pata de vaca y vegetales.

**PATICA 'E PUERCO \$490**

Guisadas con vegetales, acompañado de arroz.

**MONDONGO DE AQUÍ \$650**

Caldo criollo de tripas y vegetales.

**EL CHAMBRE \$550**

Plato criollo de arroz, guandules, víveres con longaniza y chuleta.

**SANCOCHO DE HABICHUELA \$550**

Caldo típico de habichuela acompañado de arroz.

**ENSALADA CESAR CRIOLLA \$470**

Lechuga romana, aguacate, tiras de pollo y casabe.

**ENSALADA EL CONUCO \$470**

Lechugas mixtas, tomate, ají morrón asado, queso de hoja, guandules, cebolla roja, maíz, fresas, maní caramelizado y aderezo de guayaba.

**RABO ENCENDÍ'O \$1,250**

Rabo de vaca, pídale encendí'o o apaga'o (con picante o sin picante).

**COSTILLITAS DE CERDO \$790**

Glaseadas con salsa barbacoa.

**FILETE DE RES \$1,300**

En salsa a la pimienta verde, puré de yuca y vegetales al vapor.

**CHICHARRÓN DE VILLA MELLA \$690**

De cerdo con yuca encebollada.

**PARRILLA MONTE A'ENTRO \$1,700**

Churrasco Angus CAB, costilla de cerdo, longaniza, bistec de res, filete de cerdo y pollo asado.

**TAJOS MEATS**

**PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA \$590**

Pa' la etei'na dieta, con su puresito de papa.

**PECHUGA RELLENA CIUDAD CORAZÓN \$690**

De plátano maduro, tocina y queso amarillo en salsa de crema y chinola acompañado de puré de cepa de apio.

**POLLO MERENGUE \$590**

Trozos de pechuga de pollo en salsa de hongos sobre plátano maduro y guarnición de arroz.

**CHICHARRÓN DE POLLO \$430**

Pollo frito con sazones criollos y tostones.

**BISTEC DOMINICANITA \$890**

Encebollado con guarnición de arroz blanco.

**CHIVO LINIERO \$1,350**

Chivo guisado con orégano y verduras, servido con chen chen.

**CHURRASCO (CAB) \$1,800**

En salsa chimichurri con plátano maduro frito.

**FILETE DE CERDO \$690**

A la plancha con escabeche de vegetales.

EN EL CONUCO SE COME, SE GOZA Y SE PASA BONITO.....

**PEJES**

**ALBÓNDIGAS DE PESCADO \$550**

En salsa criolla, moro de guandules, tostones y ensalada con aguacate.

**BACALAO DE LA COMAI \$550**

En sazones criollos, vino y crema servido con arroz blanco.

**LAMBÍ GUISADO \$550**

A la criolla o al ajillo, servido con la guarnición de su preferencia.

**PECAO CONUCO SAMANÁ \$1,475**

En salsa de coco y la guarnición de su preferencia.

**PECAO CONUCO BOCA CHICA \$1,475**

Frito, servido con tostones y ensalada.

**FILETE DE SALMÓN DE PUA'LLÁ \$1,200**

En salsa de mango banilejo.

**CAMARONES DEL ATLÁNTICO \$850**

Camarones empanizados en coco sobre salsa Samaná. También puede ordenarlos a la criolla, al ajillo, a la crema o a la plancha.

**FILETE DE DORADO AL PAPILLOTE \$690**

Al horno envuelto en hojas de plátano con vegetales variados y yautía.

CAMARÓN QUE SE DUERME SE LO LLEVA LA CORRIENTE

**EL FOGÓN FROM THE WOOD STOVE**

**PASTELÓN DE PLÁTANO MADURO \$490**

Mangú de maduro al horno, carne de res y gratinado con dos quesos.

**LA BANDERA ORGULLO DOMINICANO \$590**

Carne de res o de pollo guisada, arroz blanco, habichuela, tostones y ensalada criolla.

**LA BANDERA (VEGETARIANA) \$450**

Berenjena asada, arroz blanco, habichuela, tostones y ensalada criolla.

**LA BANDERA NOCTURNA \$490**

Los tres golpes y su aguacate.

**BARRIGADA \$690**

De cerdo con arroz, tostones, habichuelas y aguacate.

**EL CHIMI \$490**

Sandwich callejero dominicano de salchicha criolla, servido en pan de agua, repollo, cebolla y tomate.

**PASTAS & ARROCES PASTA & RICE**

**PENNE DE LA ROSA \$590**

Pasta al horno con pollo, tocina, vino blanco, hongos champiñones y queso.

**DOMPLINES PICA PICA \$490**

Deliciosos, en salsa de tomate y sardinas.

**ESPAGUETTI CON SALAMI \$480**

En salsa de tomate y tostones.

**PASTA DEL MAR \$950**

Espaguetis con camarones y mariscos en salsa de tomates frescos o al ajillo.



Escanee pa' que vea el menú y fotos de platos en su celular.

**POSTRES (POSTRES TÍPICOS DOMINICANOS)**

**BORRACHO \$315**

Bizcocho jugoso de frambuesa y ron.

**MAJARETE \$350**

Leche cortada con frambuesa y ron.

**LECHE CORTADA \$390**

Dulce de coco tierno.

**DULCE DE COCO TIERNO \$450**

Flan de coco.

**FLAN DE COCO \$350**

Pudín de pan.

**PUDÍN DE PAN \$350**

Bizcocho de chocolate.

**BIZCOCHO DE CHOCOLATE \$360**

Tabla de postres criollos.

TOY TIMBI DE LA JAITURA

¡PERO PAL POSTRE SIEMPRE QUEDA ESPACIO!

**MOFONGO \$590**

¡Un clásico! Elige entre plátano y chicharrón de cerdo, tocino o camarones. ¡Prueba el de yuca y chicharrón de pollo!

**MOFONGO DE CAMARONES \$790**

El famoso mofongo de camarones.

**MOFONGO DE TOCINO \$590**

Mofongo de yuca.

**MOFONGO DE YUCA \$590**

Mofongo de cepa de apio.

**MOFONGO DE CEPA DE APIO \$590**

¡Un volteo con clase! Plato de yaniqueque relleno de arroz Conuco, pollo merengue, crema de hongos, plátanos maduros en trocitos y coronado con huevo frito blandito.

**YAROA UN CLÁSICO DEL LIBRO \$450**

Papas fritas, carne de res o pollo, queso mozzarella, ketchup y mayonesa.

BARRIGA LLENA... CORAZÓN CONTENTO

¡VECINA, GUARDEME CONCÓN!

**ARROZ CONUCO \$490**

Chofán criollo con plátano maduro y chicharrón de cerdo.

**ASOPO DE LA ABUELA \$650**

Arroz caldoso con sofrito de gallina criolla.

**ASOPO DE CAMARONES \$860**

Con sofrito de pulpo.

**LOCRIO DE ARENQUE \$590**

Con habichuelas, fritos de plátano maduro y aguacate.

**LOCRIO DE MARISCOS \$860**

¡IDEAL PARA TUS EVENTOS!

# PLANES DE BUFFET

Al contratar el buffet, puedes seleccionar el salón de tu preferencia que cuente con la capacidad de personas que tenga tu evento.

## ALMUERZO Y CENA

### Plan Conuco RD\$750 p/p

Un menú completo de platos tradicionales dominicanos.

#### ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

Casabe y pan | Ensalada verde (Lechuga, tomate, pepino, cebollita tierna) | Ensalada de remolacha | Berenjena en vinagreta | Ensalada de pasta | Vinagreta criolla

#### CARNES Y PESCADOS

- Chicharrón de pollo
- Pollo guisado
- Chuleta de cerdo a la criolla
- Pescado en salsa de coco

#### PLATOS CALIENTES

- Crema de auyama
- Arroz blanco
- Moro de guandules
- Habichuelas
- Vegetales al vapor
- Arepitas de yuca/batata frita
- Plátano al caldero
- Pastelón de yuca
- Pasta con vegetales

#### POSTRES

Fruta variada | Pudín de pan | Bizcocho de chocolate  
Arroz con leche | Majarete

### Plan Chacabana RD\$990 p/p

Es vivir la experiencia del dominicano cuando está **BUCHÚ**. Un menú dominicano y más completo.

#### ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

Casabe | Yaniqueque | Pan | Ensalada verde de lechugas mixtas | Tipile con vinagreta criolla | Ensalada rusa  
Ensalada de guandules y vainitas | Salpicón de vegetales y pescado a la vinagreta

#### CARNES Y MARISCOS

- Carne de res guisada
- Pierna de cerdo al horno
- Fajita de pollo
- Pescado a la criolla

#### PLATOS CALIENTES

Cocido de pata de vaca | Arroz blanco | Habichuelas  
Vegetales al grill | Chofán criollo | Pastelón de berenjena  
Arepitas de maíz/croquetas | Bacalaitos/yuca al moho  
Pasta gratinada

#### POSTRES

Fruta variada | Arroz con leche | Majarete | Pudín de pan  
Bizcocho de chocolate

### Plan "El Ajentao" RD\$1,200 p/p

Comida dominicana, con un toque internacional. Una experiencia gastronómica diferente, que incluye productos importados.

#### ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

- Casabe y pan
- Yaniqueque
- Ensalada verde de lechugas mixtas
- Salpicón de pulpo criollo
- Ceviche de pescado
- Ensalada de aguacate
- Ensalada de legumbres
- Ensalada Caesar criolla

#### CARNES Y PESCADOS

- Bistec de res Angus encebollado
- Pechuga rellena de plátano maduro, queso geo y tocineta
- Filete de cerdo al horno
- Pescado al horno con vegetales

#### PLATOS CALIENTES

- Sancocho
- Arroz
- Habichuelas
- Locrio de arenque
- Pastelón de plátano maduro
- Lasaña de vegetales

- Canasticas de chicharrón al ajillo
- Raviolis de plátano al caldero en salsa blanca
- Queso horneado
- Vegetales salteados
- Bolitas de yuca rellenas de chicharrón
- Tostones

#### POSTRES

- Fruta variada
- Arroz con leche
- Majarete
- Pudín de pan
- Bizcocho de chocolate
- Dulce de berenjena



¡AQUÍ SE COME BUENO Y SE PASA BONITO!

# ARMA TU CAN

Planes para cumpleaños, despedidas, baby showers y cualquier can.

¡Reserve con tiempo!

+1 (829) 470-6092

eventos@elconuco.com.do



## DE 12 A 25 COMPAÑES

### SET MENU #1

#### ENTRADAS AL CENTRO

##### YANIQUEQUES

Al estilo Boca Chica con ketchup.

##### BOLLITOS DE YUCA

Rellenos de queso GEO ahumado en casa.

##### SALPICÓN DE PESCADO

Acompañado de casabe tostado.

##### CROQUETAS DE SANCOCHO

Con mayonesa de bija.

#### PLATO FUERTE A ELEGIR

##### CHICHARRÓN DE POLLO

Pollo frito con sazones criollos y tostones.

##### ALBÓNDIGAS DE PESCADO

En salsa criolla, moro de guandules, tostones y ensalada con aguacate.

##### ARROZ CONUCO

Chofán criollo con plátano maduro y chicharrón de cerdo.

##### LA BANDERA ORGULLO DOMINICANO

Carne de res o de pollo guisada, arroz blanco, habichuela, tostones y ensalada criolla.

##### PATICA 'E PUERCO

Guisadas con vegetales, acompañado de arroz.

RD\$ **990**.00 IMPUESTOS NO INCLUIDOS



### SET MENU #2

#### ENTRADAS AL CENTRO

##### LAPI VERDE PUYÚ

Picadera de quipes, bolitas de yuca rellenas de chicharrón, croquetas y pastelitos de queso.

##### LAS CATIBÍAS

Empanaditas de yuca rellenas de queso amarillo con salsa agridulce picante.

##### GUANIMO LINIERO

Como si fuera un pastel en hoja pero hecho de maíz, relleno de chivo y acompañado con salsa picante.

#### PLATO FUERTE A ELEGIR

##### SANCOCHO DOMINICANO

Caldo típico con víveres, carne de res, pollo y cerdo.

##### PECHUGA RELLENA

Ciudad Corazón De plátano maduro, tocineta y queso amarillo en salsa de crema y chinola acompañado de puré de cepa de apio.

##### BARRIGADA

De cerdo con arroz, tostones, habichuelas y aguacate.

##### FILETE DE DORADO

Al papillote Al papillote Al horno envuelto en hojas de plátano con vegetales variados y yautía.

##### PENNE DE LA ROSA

Pasta al horno con pollo, tocineta, vino blanco, hongos champiñones y queso.

##### ENSALADA EL CONUCO

Lechugas mixtas, tomate, ají morrón asado, queso de hoja, guandules, cebolla roja, maíz, fresas, maní caramelizado y aderezo de guayaba.

RD\$ **1,150**.00 IMPUESTOS NO INCLUIDOS

### SET MENU #3

#### ENTRADAS AL CENTRO

##### PICADERA CONUCO

Carnita salada, longaniza, chicharrón de pollo, con chips de batata, plátano y yuca.

##### CANASTICA DE PULPO

Con guacamole.

##### CUATRIFONGO

Mofongo de 4 víveres, yuca, batata, plátano maduro y buen pan con chicharrón.

##### BERENJENA ASADA

Servida con casabe tostado.

#### PLATO FUERTE A ELEGIR

##### MONDONGO DE AQUI

Caldo criollo de tripas y vegetales.

##### CAMARONES DEL ATLÁNTICO

Camarones empanizados en coco sobre salsa Samaná.

##### BISTEC DOMINICANITA

Encebollado con guarnición de arroz blanco.

##### RABO ENCENDÍO

Rabo de vaca, pídale encendió o apaga'o (con picante o sin picante).

##### COSTILLAS DE CERDO ASADAS

Glaseadas con salsa barbaoca.

RD\$ **1,600**.00 IMPUESTOS NO INCLUIDOS



(No incluidos en los set menus)

RD\$ **300**.00 IMPUESTOS NO INCLUIDOS

# SALONES

¡3 espacios y 2 salones pa acotejai hasta 200 comensale'!

## EL AGUACATE

Es la parte más colorida del restaurante, inspirada en la región norte de nuestro país, *EL Cibao*. Es el área ideal para disfrutar de cerca nuestro baile típico de merengue, bachata y salsa. Capacidad máxima: 44 compaises.



## EL JOBO

Venga y disfrute sentado justo frente al fogón. ¿Las carnes?... de la parrilla a su plato! Seleccione usted mismo las piezas en su sancocho, y el casabe recién salido del burén mientras disfruta de nuestro baile típico a ritmo de merengue. Decoración inspirada en la región *SUR* de nuestro país. Capacidad máxima: 60 compaises.



## LA SALA

Una experiencia de servicio exclusiva, pero con el mismo calor humano que nos distingue. Salón climatizado, inspirado en la región *ESTE* de la isla. Cuenta con equipo de sonido independiente y video de 50", ideal para eventos de 25 a 40 personas.



## CASA GRANDE

También inspirado en la región *ESTE* de nuestro país, Casa Grande es un espacio acogedor, climatizado, con equipos de sonido y video independientes. Ideal para reuniones, talleres o eventos privados de hasta 25 personas cómodamente sentadas.



# EVENTOS

Bodas, seminarios, lanzamientos...  
en fin, ito' tipo de actividades!



## SALONES DISPONIBLES PARA EVENTOS

- Casa Grande
- La Sala
- La Terraza (El Aguacate y El Jobo)

## SERVICIOS DISPONIBLES

- Mesas Cuadradas / Rectangulares (según disponibilidad)
- Pantallas LCD para Proyecciones
- Micrófonos
- Platos Base
- Manteles y Servilletas
- Centros de Mesas (según disponibilidad)
- Cristalería
- Vajilla y Cubertería
- Mesa para Bizcocho/ Mesas de Postres
- Piezas para Servir Buffet
- Música

Nota: Los precios de alquileres están sujetos a cotización al momento del evento.



*¿TIENE WASÁ?*



*LLÁMENOS AL*  
809.686.0129

*TÁMOS EN INTERNÉ*  
[www.elconuco.com.do](http://www.elconuco.com.do)

*MÁNDENOS UN EMAIL*  
[eventos@grupoconuco.com](mailto:eventos@grupoconuco.com)

*VISÍTENOS*  
Casimiro de Moya No. 152  
Gazcue, Santo Domingo, R.D.

*CÁIGANOS ATRÁS EN IG Y FEIBÚ*  
@ElConucoRD  Restaurante El Conuco