

# PUNTA CANA

## RESTAURANT

OPEN MON-SAT: 8:00 AM - 8:00 PM  
SUNDAY CLOSED



GRUBHUB

Uber Eats



DOORDASH



puntacanarestaurante



puntacanarestaurante.com

Catering for all events available

2151 LEMOINE AVE. FORT LEE, NJ 07024

INSIDE WASHINGTON BRIDGE PLAZA NEXT TO KURA SUSHI



201 849 5556 / 201 849 5557

# DESA YUNOS BREAKFAST



## YUCA CON LOS TRES GOLPES \$14.00

Yuca hervida con Salami Dominicano, queso frito, huevos fritos y cebolla caramelizada.

*Boiled yuca with Dominican salami, fried cheese, fried eggs and caramelized onion.*

## TOSTADA TOAST \$3.50

Pan acompañado de mantequilla.

*Bread with butter.*

## TOSTADA DE JAMÓN Y QUESO \$8.50 HAM AND CHEESE TOAST

Pan de agua, acompañado de jamón tierno, queso y tomate fresco, ketchup y mayonesa.

*Water bread, served with ham, cheese and fresh tomato, ketchup and mayonnaise.*

## AVENA ESTILO DOMINICANO PEQUEÑO GRANDE DOMINICAN STYLE OATMEAL \$4.50 \$6.50

Avena entera suave y cocida en leche, acompañada de canela en polvo.

*Soft whole oats cooked in milk, served with ground cinnamon.*

# PICADERA DOMINICANA



## Chicharrón De Cerdo Con Tostones

PORK RINDS WITH FRIED GREEN PLANTAINS

## YAROA \$15.00 POLLO O CARNE CHICKEN OR BEEF

Papas fritas crujientes, pollo desmechado o carne molida, salsa rosada y queso mozzarella fundido.

*Crispy fries, shredded chicken or ground beef, pink sauce and melted mozzarella cheese.*

## PATAcón \$15.00 FRIED GREEN PLANTAIN

2 Platanos fritos crocantes, acompañados de pollo jugoso a la parrilla, queso fundido, lechuga y tomate frescos, mayonesa y ketchup.

*2 Crispy fried plantains, served with juicy grilled chicken, melted cheese, fresh lettuce and tomato, mayonnaise and ketchup.*



## TOSTADA DE QUESO \$5.50 CHEESE TOAST

Pan de agua, acompañado de queso fresco, ketchup y mayonesa.

*Water bread served with fresh cheese, ketchup, and mayonnaise.*



## Mangu Con Los 3 Golpes \$14.00

Puré suave de platanos verdes, acompañado de salchicha dominicana sazónada, cebolla caramelizada, queso frito y huevos fritos al punto.

*Smooth mashed green plantains, served with seasoned Dominican sausage, caramelized onion, fried cheese and over medium fried eggs.*

# ANTOJITOS \* Y SANDWICHES

## APPETIZERS AND SANDWICHES

## EMPANADAS \$2.50

### POLLO / RES / QUESO

CHICKEN / BEEF / CHEESE

Masa crujiente, rellena de pollo desmechado, carne de res desmechada o queso fresco.

*Crunchy dough, filled with shredded chicken, shredded beef or fresh cheese.*

## QUIPE DE CARNE \$2.50

Masa de trigo rellena de carne molida.

*Wheat dough stuffed with ground meat.*



## Mofonguito De Camarones

SHRIMP MOFONGUITO

Plátano verde frito machacado con sal, ajo y acompañado de camarones frescos.

*Fried green plantain mashed with salt, garlic and served with fresh shrimp.*

## SANDWICHES

### SANDWICH DE POLLO \$11.50

CHICKEN SANDWICH

Pan suave, acompañado de pollo jugoso, queso, tomate y lechuga fresca.

*Soft bread, served with juicy chicken, cheese, tomato and fresh lettuce.*

### SANDWICH DE PERNIL \$12.50

PORK SANDWICH

Pan suave, acompañado de pernil de cerdo tierno, queso, tomate y lechuga fresca.

*Soft bread, served with tender pork leg, cheese, tomato and fresh lettuce.*



## Club Sandwich

Pan tajado, acompañado de pollo desmenuzado, jamón, queso, lechuga, tomate, mayonesa, ketchup.

*Sliced bread, served with by shredded chicken, ham, cheese, lettuce, tomato, mayonnaise, ketchup.*

# PLATOS FUERTES

## MAIN DISHES

Incluye 1 acompañante de su gusto.

*Include 1 side of your choice.*

### CHULETA FRITA

#### FRIED PORK CHOPS

Chuleta de cerdo sazonada y frita a cocción lenta.

*Seasoned and slow-fried pork chop.*

\$17.99

### CAMARONES AL AJILLO O A LA CRIOLLA

#### SHRIMP IN GARLIC OR CREOLE SAUCE

Camarones frescos cocidos en mantequilla de ajo o en nuestra salsa criolla.

*Cooked shrimp in garlic butter or in our Creole sauce.*

\$19.99

### FILETE DE SALMÓN AL HORNO

#### BAKED SALMON FILLET

Filete de salmón fresco, sazonado y horneado.

*Seasoned and baked fresh salmon fillet.*

\$24.99



\$19.99



\$17.99

### BISTEC ENCEBOLLADO

#### STEAK WITH ONIONS

Bistec de res salteado en cebolla caramelizada.

*Sautéed beef steak in caramelized onions.*

\$24.99

### PECHUGA DE POLLO AL SARTÉN

#### PAN-SEARED CHICKEN BREAST

Pechuga de pollo jugosa, sazonada y asada en sartén.

*Juicy and seasoned pan-seared chicken breast.*

\$17.99

### PECHURRINA DE POLLO

#### CHICKEN PECHURRINA

Tiras de pollo empanizadas, acompañadas de papas fritas crujientes.

*Breaded chicken strips, served with crispy French fries.*

\$17.00



\$29.99

# MOFONGOS

### QUESO

#### CHEESE

Plátano verde frito machacado con sal, ajo y acompañado de queso fresco.

*Fried green plantain mashed with salt, garlic and served with fresh cheese.*

\$14.99

### CHICHARRÓN

Plátano verde frito machacado con sal, ajo y acompañado de chicharrón crocante.

*Fried green plantain mashed with salt and garlic and served with crispy pork rind.*

\$16.99



\$19.99

### POLLO

#### CHICKEN

Plátano verde frito machacado con sal, ajo y acompañado de pollo desmechado.

*Fried green plantain mashed with salt, garlic and served with shredded chicken.*

\$14.99

### LONGANIZA

Plátano verde frito machacado con sal, ajo y acompañado de longaniza sazonada.

*Fried green plantain mashed with salt, garlic and served with seasoned sausage.*

\$14.99



# ACOMPañANTES SIDES

PUNTA CANA  
RESTAURANT

## VEGETALES AL VAPOR

STEAMED VEGETABLES

\$7.50

## ENSALADA DE PAPA

POTATO SALAD

\$7.50

## YUCA FRITA

FRIED YUCA

\$7.50

## YUCA

BOILED YUCA

\$7.50

## PURE DE PAPA

MASHED POTATO

SMALL MEDIUM LARGE

\$6.00 \$8.00 \$10.00

## ENSALADA DE AGUACATE

AVOCADO SALAD

\$6.00 \$8.00 \$10.00

## TOSTONES

FRIED GREEN PLANTAINS

\$6.00 \$8.00 \$10.00

## MADUROS

FRIED SWEET PLANTAINS

\$6.00 \$8.00 \$10.00

## ARROZ Y HABICHUELAS

RICE AND BEANS

\$6.50 \$8.50 \$10.50



# ALMUERZOS LUNCH SPECIALS

Los almuerzos incluyen (1) acompañante como arroz blanco y frijoles, moro del día, tostones o maduros.  
Sides for lunch specials include white rice and beans, moro rice, fried green plantains or sweet plantains.

## POLLO AL CALDERO/ CHICKEN STEW

Pollo jugoso sazonado en cocción lenta en caldero.

Slow cooked seasoned chicken in a cauldron.

\$14.00

## BISTEC GUISADO/ STEWED STEAK

Bistec de res jugoso, cocido en nuestra salsa criolla.

Slow cooked beef steak in our Creole sauce.

\$16.00

## PERNIL/ ROASTED PORK

Pernil de cerdo, sazonado y cocido al horno.

Seasoned and roasted pork leg.

\$14.00

## BACALAO/ CODFISH STEW

Bacalao fresco, cocido en nuestra salsa criolla.

Slow cooked codfish in our Creole sauce.

\$14.00

## Rabe

### OXTAIL STEW

Rabo de res cocido en nuestra salsa criolla.

Slow cooked beef tail in our Creole sauce.

\$16.00



## LUNES/ MONDAY

### MONDONGO

Mondongo sazonado y cocinado a fuego lento.

Seasoned and slow-cooked tripe.

### PASTELÓN DE PLÁTANO MADURO

RIPE BANANA CAKE

Cazuela de plátanos dulces con carne picada y queso.

Sweet Plantain Casserole with ground beef and cheese

### SALMÓN AL HORNO

BAKED SALMON

### PECHUGA DE POLLO SALTEADA CON VEGETALES

SAUTÉED CHICKEN BREAST WITH VEGETABLES

## MARTES/ TUESDAY

### COCIDO DE PATA DE VACA

COW LEG STEW

Sopa de pata de vaca con patatas y zanahorias.

Cow's feet stew soup with potatoes and carrots.

### LASAGNA DE CARNE MOLIDA

GROUND BEEF LASAGNA

Lasaña dominicana.

Dominican Lasagna.

### COSTILLA DE CERDO AL HORNO

BAKED RIBS

### PICA POLLO DOMINICANO

Pollo frito en nuestro sazonador dominicano.

Dominican seasoned fried chicken.

## MIÉRCOLES/ WEDNESDAY

### PESCADO EN SALSA DE COCO

FISH IN COCONUT SAUCE

### LOCRIO DE LONGANIZA Y CHULETA

SAUSAGE AND PORK CHOP LOCRIO

Arroz dominicano con salchicha y chuletas de cerdo.

Dominican rice with sausage and pork chops.

### PASTELÓN DE PLÁTANO MADURO

RIPE BANANA CAKE

Cazuela de plátanos dulces con carne picada y queso.

Sweet Plantain Casserole with ground beef and cheese.

### PICA POLLO DOMINICANO

Pollo Frito en nuestro Sazonador Dominicano.

Dominican seasoned fried chicken.

## JUEVES/ THURSDAY

ALBONDIGAS  
MEATBALLS

SALMÓN AL HORNO  
BAKED SALMON

CHIVO  
GOAT STEW

LASAGNA DOMINICANA  
DOMINICAN LASAGNA

MACARRONES CON CARNE  
MOLIDA

GROUND BEEF MACARONI

CHOFAN DE CAMARONES Y  
POLLO

SHRIMP AND CHICKEN CHOFAN

## VIERNES/ FRIDAY

MONDONGO  
TRIPLE STEW

PICA POLLO DOMINICANO

Pollo Frito en nuestro Sazonador Dominicano.

Dominican seasoned fried chicken.

# COMBO FAMILIAR

## FAMILY COMBOS

Hasta 4 personas  
(feeds up to 4 people)

Incluye arroz y habichuela grande, tostones o maduros, ensalada verde pequeña y una soda de lata.

Includes rice and large fresh beans, green or sweet fried plantains, green small salad and a can soda.



\$32.99

### Pelle Restizade ROAST CHICKEN

Pollo sazonado y jugoso hecho a cocción lenta.

Seasoned and juicy slow-cooked chicken.

### CHICHARRÓN DE POLLO CHICKEN CHICHARRON

\$34.99

Pechuga de pollo en trozos, rebosados, fritos y crocantes.

Breaded, fried and crispy chicken breast in pieces.

### STEAK WITH ONIONS

\$39.99

Bistec de res salteado en cebolla caramelizada.

Sautéed in caramelized onions beef steak.



\$34.99

### Chuleta frita FRIED PORK CHOPS

Chuleta de cerdo sazonada y frita a cocción lenta.

Seasoned and slow-fried pork chop.

### PECHUGA A LA PLANCHA GRILLED CHICKEN BREAST

\$36.99

Pechuga de pollo jugosa y sazonada asada a la plancha.

Juicy and seasoned grilled chicken breast.

## SO PAS SOUPS

POR FAVOR CONTACTENOS  
PARA DISPONIBILIDAD  
PLEASE CONTACT US FOR AVAILABILITY  
Acompañado con arroz blanco  
Served with white rice.



### SOPA DE POLLO

#### CHICKEN SOUP

Sopa de pollo con vegetales, en cocción lenta.

Slow-cooked chicken and vegetable soup.

SMALL  
\$8.50

LARGE  
\$12.50

### MONDONGO

Sopa de callos con patatas y zanahorias.

Tripe soup with potatoe and carrots.

SMALL  
\$12.00

LARGE  
\$15.00

### SANCOCHO DE RES Y GALLINA

Sancocho de pollo y res sazonado en cocción lenta.

Seasoned beef and chicken Dominican slow cooked soup

SMALL  
\$12.00

LARGE  
\$15.00

## BEBI DAS DRINKS

AGUA  
WATER

\$2.00

COUNTRY CLUB

\$3.00

SODA

\$2.00



## JUGOS NATURALES NATURAL JUICES

\$5.00

CHINOLA  
PASSION FRUIT

PIÑA  
PINEAPPLE

TAMARINDO  
TAMARIND

LIMÓN  
LEMONADE

MORIR SOÑANDO \$6.00



## POSTRES DESSERTS



TRES LECHE  
VANILLA DESSERT

\$7.50

Ponque de vainilla, bañado en nuestra mezcla de tres leches.

Vanilla cake, covered in our three milk mixture.

FLAN

\$7.50

Flan suave con caramelo.

Smooth and creamy caramel flan.

HABICHUELA CON DULCE  
SWEET CREAM OF BEANS

\$8.50

Habichuela con un toque de nuestra mezcla dulce.

Fresh beans with a hint of our sweet mixture.