



CARNES




CHURRASCO Un corte tierno y jugoso 10 - 12 Oz.	24.50	PECHUGA POLLO SALTEADA Cortadita, salteada con cebolla y ajíes 8 oz.	12.95	CHULETA AHUMADA Uno de los preferidos por los dominicanos.	12.95
PALOMILLA SALTEADA Tiernas tiras de Palomilla salteadas con ajíes y cebolla estilo fajitas 8 Oz.	15.50	NEW YORK CENTER CUT  El Steak favorito de Norte América. 12 oz.	23.00	PARRILLADA MIXTA  Pechuga de Pollo, lomo de Cerdo, Palomilla y Picanha. Para dos o tres personas. Puede adicionar 4 Camarones por \$6.50	45.00
BISTEC PALOMILLA PARRILLA De calidad Angus 10 oz.	14.50	PICANHA STEAK Corte sabroso y tierno. 12 Oz. Recomendado por el Chef. Al grill.	17.95	VACIO STEAK ANGUS Conocido también como 'Flap Meat', es un corte muy parecido al Churrasco, el preferido de los argentinos. 10 oz.	17.95
PECHUGA DE POLLO AL GRILL Una opción saludable con salsa de su preferencia 10 oz.	11.95	LOMO DE CERDO Un corte saludable y magro. 12 Oz.	12.95		

RINCON CRIOLLO



CHICHARRON POLLO (con hueso)	9.50	CHICHARRON POLLO (sin hueso)	10.95	POLLO FRITO CON HUESO	10.95
CARNITA DE CERDO SALADA Proceso de marinada y corte artesanal, frita, tierna y jugosa. Excelente para picar o compartir.	11.95	CHIVO GUISADO  Preparado con la receta de la 'Abuela'. Especialidad de la casa.	15.95	PARGO SAMANA Típico de la península de Samaná. Servido entero, previamente deshuesado, al vapor con salsa de coco. Altamente recomendado.	17.95
CHOW FAN MIXTO Arroz frito con vegetales, huevos, carnes y camarones. Preparado al instante. Un plato oriental altamente consumido en República Dominicana.	14.95	3 GOLPES MANGU CON SALAMI, QUESO Y HUEVO. También puede ordenarlo por separado.	9.00	PARGO BOCA CHICA Típico de Boca Chica. Servido entero, deshuesado y frito. Popular entre los dominicanos.	17.95
RES GUISADA Recomendamos la bandera típica dominicana.	12.95	4 GOLPES MANGU CON SALAMI, QUESO, HUEVO Y LONGANIZA. También puede ordenarlo por separado.	12.00	RABO ENCENDIDO  Una carne muy popular a petición de nuestros clientes.	16.95

GUARNICIONES



PUEDES ELEGIR DOS (2) POR PLATO		PUEDES ELEGIR UNO (1) POR PLATO		PUEDES ELEGIR UNO (1) COSTO ADICIONAL \$2.00		SALSAS	
Arroz Blanco	3.00	Puré de Papas	4.50	Arroz blanco con Maíz		Crema de Hongos Porcini, 4 Cheese, Alfredo, Pimienta, Ajillo, Criolla, Coco, Cremosa de Camarones, Bisque de Camarones.	
Fríjoles Rojos	3.00	Puré de Yuca	4.50	Maduro y Cilantro	7.00	ADEREZOS Picante de la Casa, Chimichurri, Caesar, BBQ, Honey Mustard, Ancho Chipotle dressing, Sweet Chili, Ranch, Teriyaki	
Guandules con Coco	3.00	Yuca Frita	4.50	Chow fan con Vegetales	7.00		
Moro	3.00	Ensalada Cesar	5.00	Arroz Thai	7.00		
Frito Verde	3.00	Vegetales Salteados	4.95	Arroz Thai (sin Camarones)			
Frito Maduro	3.00	Vegetales de Estación					
Papas Fritas	3.00	Mangú	4.00				
Mariquitas	3.00						
Mini Ensalada Mixta	3.00						

MOFONGOS YARUMBEROS

En Yarumba nos encanta ofrecer de un delicioso y crocante mofongo de plátano verde, por lo que entonces decidimos irnos más allá y prepararlos de yuca, plátano maduro, plátano pinto o trifongo. Esta vez seguimos innovando en Miami y les traemos el mofongo mocano elaborado con crocantes chicharrón, barrigada y cubierto de queso cheddar. Te retamos a probarlo solo o de guarnición con el plato de su preferencia.

MOFONGO DE PLATANO VERDE	6.50	MOFONGO DE YUCA Y PLATANO MADURO	6.50
MOFONGO DE PLATANO MADURO	6.50	TRIFONGO	
MOFONGO DE PLATANO MIXTO - Verde y Maduro	6.50	YUCA, PLATANO VERDE Y MADURO	6.50
MOFONGO DE YUCA Y PLATANO VERDE	6.50	MOFONGO MOCANO	8.50

 Elaborado con crocante chicharrón barrigada y cubierto Con queso cheddar.

Puede ordenar cualquier plato con mofongo por un costo adicional de \$2.00 y con mofongo mocano \$3.50

PICADERA TIPICA

PERSONAL / 1 Persona	11.50
PEQUEÑA / 2 to 3 Personas	17.50
GRANDE / 3 to 4 Personas	30.00

Longaniza, queso frito, chuleta ahumada, chicharrón de pollo con hueso, salami, carne salada y tostones.



HAMBURGUESAS


HAMBURGUESA ANGUS SOLA	7.50
HAMBURGUESA CON QUESO	8.50
HAMBURGUESA C QUESO Y TOCINO	9.95
HAMBURGUESA YARUMBA	10.95

Con queso, tocineta, maduros y salsa de hongos.

MENU DE NIÑOS

CHURRASQUITO Exclusvo para niños.	9.95
DEDITOS DE POLLO Exclusvo para niños.	7.50
PECHUGUITA AL GRILL Exclusvo para niños.	7.95

POSTRES

FLAN DE CAMELO	4.00
 TRES LECHES	5.00
BIZCOCHO DOMINICANO	4.00
HELADO COLDSTONE	5.00
DULCE DE COCO AL HORNO Rallado y fundido en 2 texturas. Nuestro exclusivo postre de la casa, servido con helado de vainilla.	6.50

ESPECIALES DE ALMUERZO

FAVOR PREGUNTAR AL CAMARERO SOBRE NUESTROS ESPECIALES DEL DIA

AVISO AL CONSUMIDOR

El consume de ciertos alimentos crudos o poco cocidos de origen animal, pueden aumentar el riesgo de una enfermedad, Especialmente si se tiene condiciones médicas.

15% de propina es agregada a todo cheque de \$50.00 o más.

BEBIDAS



AGUA (Botella)
AGUA PERRIER
AGUA DE COCO
SODAS
Coke, Sprite,
Diet Coke, Ginger Ale.
COUNTRY CLUB
Soda Dominicana.
Uva, Merengue, Rojo.

JUGOS NATURALES

Chinola, Guanábana,
Piña, Limonada.
JUGOS FROZEN
Fresa, Piña Colada, Chinola.

MORIR SOÑANDO

CAFE GOURMET
Cortadito
Expresso
Café con Leche
Capuccino

CERVEZAS

Presidente, Presidente Light.
Corona, Modelo, Heineken,
Red Stripe, Miller Light,
Beck's, Bud Light.

Stella Artois

ENTRADAS



QUIPE FRITO 3.50
Hecho de trigo, relleno de carne molida.
Una receta original del Líbano, heredada
por los dominicanos.

SALAMI FRITO INDUVECA 6.00
Salchichón frito de la República
Dominicana marca Induveca.

EMPANADA DE YUCA
QUESO O CARNE 3.50
Las famosas catibias dominicanas,
rellenas con queso o carne molida.

SALPICON DE MARISCOS 13.50
Un delicioso ceviche mixto.

DEDITOS DE POLLO 7.95
Crujiente, saludable, servido con papas
fritas y la salsa de su preferencia.

LONGANIZA FRITA 6.95
Con sazones del verdadero pueblo
dominicano.

QUESO FRITO 6.50
Típico queso blanco dominicano.
Servido con mariquitas.

TOSTONES RELLENOS 12.99
Tenemos a elegir entre churrasco,
salpicón de mariscos o camarones.

MIX DOMINICANO 14.95
Una combinación de empanadas de
queso, de res, quipe y queso frito.

PASTEL EN HOJA DOMINICANO 5.50
Suaves como los de San Pedro,
rellenos con carne de res, acompañado de
mariquitas y mayo-ketchup.

SOPAS & ENSALADAS



SOPA DE POLLO 6.95
Lunes
Pollo, ahuyama, papa y zanahorias.


SANCOCHO DOMINICANO 11.95
Caldo espeso dominicano con carne de res,
Cerdo, gallina, malanga, yuca y plátano.
Todos los días.

MONDONGO 9.95
Martes, jueves y Sábado.
Panza de res con vegetales en salsa roja.
Un clásico dominicano.

COCIDO DOMINICANO 9.95
Miércoles, viernes y domingo
Cocido de pata de res, repollo,
Garbanzos y viveres.

ENSALADA CESAR
SOLA 5.00 **POLLO** 8.50
CAMARONES 12.95 **CHURRASCO** 16.95
Ensalada caesar tradicional sin anchoas.

ENSALADA DE MARISCOS 14.95
Mezcla con lechugas, tomate, pimientos,
cebolla, vinagreta de balsámico y mix de
mariscos.

SOUTHWESTERN CRUJIENTE 
SOLA 8.00 **POLLO** 9.50
CAMARONES 14.95 **CHURRASCO** 16.95
Una excelente combinación de lechuga
romana, maíz asado, tocineta crujiente,
aguacate y cebolla roja con un delicioso
Aderezo picante de chipotle.

PESCADOS Y MARISCOS



FILETE DE DORADO 16.50
Tierno filete premium 8 oz.

SALMON FRESCO 17.50
Un filete del Pacífico,
Saludable y jugoso. 8 oz.

CAMARONES BLACK TIGER 19.50
Diez unidades (16-20 oz.) Cocidos a la
perfección. Elija la salsa de su preferencia.

* Alergias a los alimentos, solicitar la presencia del chef.

MENU DE ESPECIALIDADES

“El siguiente menú elaborado con mucho amor por parte de nuestro chef Danny Peñaló y su equipo de cocina, expresa la otra cara de la cocina dominicana, de fusión y desconstrucción que une nuestro rico y único sazón con ingredientes y técnicas del mundo para traernos un resultado inigualable que le rete al paladar”

ENTRADAS

CROQUETA DE MANGU CON SALAMI Y QUESO FRITO

El verdadero estilo único de Yarumba en su máxima expresión. Altamente recomendado, un plato de desconstrucción.

Sugerimos Pinot Grigio Cortenova

9.95

MOZZARELLA FRITA

Envuelta en una fina lamina de plátano maduro, frito en aceite virgen sobre una salsa rosada de tomates frescos y crema de Leche, coronado con salsa de hongos. Se derrite en la boca.

Sugerimos Santiago Ridge Malbec

9.95

PLATOS FUERTES

FRUTOS DEL MAR

Una explosiva combinación de mejillones, almejas, gambas, camarones, calamares, lambí, vieiras en una salsa de chorizo, tomate, ajo y coco. Servido con mofongo.



Sugerimos Santiago Ridge Merlot

19.50

CAMARONES AL GRILL CON SALSA DE COCO

Diez camarones selectos, montados en nuestro delicioso arroz blanco frito con maduro, cilantro y maíz.

Sugerimos Pinot Grigio Cortenova

21.99

UNA VIA

MAR Y TIERRA TERMIDOR

Palomilla a la plancha rebosada con una combinación de mejillones, almejas, gambas, camarones, calamares, vieiras, lambí, salsa 4 quesos y hongos, servida con mofongo de yuca.



Sugerimos Pinot Grigio Cortenova

23.50

SALMOFONGO

Servido en una salsa cremosa con camarones sobre un mofongo de plátano maduro, un toque inigualable.

Sugerimos Papi Moscato

19.50

PARGO THAI

Pargo entero, deshuesado y frito. Relleno con arroz Thai, camarones, vegetales, plátano maduro y salsa de coco. Altamente recomendado por el chef.

Sugerimos Santiago Ridge Cabernet

26.95

PECHUGA DE POLLO YARUMBERA

Diez onz de pechuga a la plancha servida con una cremosa salsa de chorizo y 4 camarones a la parrilla, acompañada de un trifongo de yuca, verde y maduros.



Sugerimos Santiago Ridge Merlot

17.50

Pregunte a su camarero por nuestros especiales semanales de carnes y pescados frescos seleccionados por nuestro chef, disponible solo los viernes, sábados y domingos.

Gracias por su visita