

*Don Miguel*



*Bar - Tapas - Restaurante Español*

DOMINICUS BAYAHIBE  
JUNIO 2026

# GOOD NEWS

## *Auténtica Cocina Española* LLEGA A DOMINICUS BAYAHIBE



Dominicus Bayahibe da la bienvenida al Restaurante Don Miguel, un rincón de España en el corazón del Este. Con el sabor auténtico de la cocina mediterránea, Don Miguel llega para conquistar el paladar de turistas y locales, ofreciendo mucho más que una experiencia gastronómica: **un lugar donde reunirse, compartir y disfrutar de lo mejor de la mesa española.**

Ubicado en el Centro Comercial Dominicus Village, su menú invita a explorar desde tablas, tapas y pinchos hasta los grandes clásicos de la cocina española: pescados y mariscos frescos, arroces y succulentas carnes. La joya del menú: el chuletón de vaca madurada, una pieza excepcional que promete convertirse en el plato favorito de quien lo pruebe.

Todo esto, acompañado de una cuidada selección de vinos españoles que elevan cada bocado a una experiencia completa. En Don Miguel, cada visita será una experiencia para recordar.

**PRIMEROS DÍAS DE APERTURA**



**COPA DE VINO ESPAÑOL  
Y TAPA**

**15%  
OFF**

*Don Miguel*



*Bar - Tapas - Restaurante Español*

DOMINICUS BAYAHIBE  
JUNIO 2026

# GOOD PEOPLE



## MIGUEL ÁNGEL ZANCADA, SOCIO FUNDADOR

Aterricé en la República Dominicana el 22 de septiembre de 2025.

La idea inicial era pasar una temporada desconectándome de España y tomar unas vacaciones en compañía de mi hermana y mi cuñado, que residen en República Dominicana desde hace cuatro años.

Muy pronto, apenas tres semanas después, quedé prendado de Dominicus, de la gente del lugar y de las posibilidades que ofrecía para seguir desarrollando mi vida profesional aquí.

A las cuatro semanas, tenía la llave del local y tenía muy claro lo que quería: traer un pedacito de mi España a la zona y que los dominicanos, turistas y residentes extranjeros disfrutaran del concepto que tenía en mente: **un restaurante español de cocina mediterránea**, donde el protagonista fuera el cliente y donde, además de degustar una deliciosa oferta culinaria típica de España, **encontraran una opción para reunirse, pasarlo bien, reírse y compartir...** a través del formato que iremos descubriendo día a día.

Es un proyecto al que le tengo un cariño especial, porque fue como una visión que tuve de repente, naciendo totalmente desde cero. Lo tenía muy claro: sería algo diferente a lo conocido y cotidiano de la zona.



[WWW.DONMIGUELDOMINICUS.COM](http://WWW.DONMIGUELDOMINICUS.COM)



DOMINICUS BAYAHIBE  
JUNIO 2026

# GOOD TIMES

## ¿Quién está detrás de Don Miguel?

Sin lugar a duda, está mi experiencia en el sector, mi carácter emprendedor, mi familia, mis animales (soy un enamorado de mis perros), el equipo que estoy configurando, los proveedores de Don Miguel, la Administración de Dominicus Village, a cargo de Don Claudio Natella, colaboradores y patrocinadores, José, mi socio, con quien llevamos mucho tiempo desarrollando proyectos juntos y formamos un binomio inseparable, y por supuesto el cariño y la aceptación de la gente del lugar.

No quiero dejar de mencionar un agradecimiento muy especial por la ayuda incondicional, el apoyo y el cariño mostrados por Terra Mia y todo su equipo, de la mano de Paolo y Bruna.

Todos y cada uno de los citados están detrás de Don Miguel. Sin ellos, no hubiera sido posible.

## Lo que viene:

No queda todo aquí con Don Miguel. Tanto José, mi socio, como yo somos de naturaleza muy activa y emprendedora, por tanto, ya estamos trabajando en el segundo proyecto en la zona, en la misma Plaza de Dominicus Village, donde se ubicará un centro de estética. Las raíces colombianas de José, la popularidad y profesionalidad de dicho sector en su país natal, junto a la gran demanda de estos servicios en la zona, nos animaron a emprender este nuevo reto. Muy pronto estará operativo para todos ustedes.



@DONMIGUELDOMINICUS

*Don Miguel*



*Bar - Tapas - Restaurante Español*

DOMINICUS BAYAHIBE  
JUNIO 2026

# GOOD FOOD

## DESTACADOS DEL MENÚ



CHULETÓN DE VACA MADURADA TXOGITXU

Don Miguel, no podía olvidar incluir en su carta, parte de la esencia del asador tradicional Vasco, por eso hemos escogido un corte de vaca vieja Madurada, seleccionada por su textura y olor, que estamos seguros, no les dejará indiferentes.



### ARROCES Y PAELLAS

Y nuestros arroces inspirados en las recetas de origen humilde de pastores y campesinos valencianos. Cocinado a fuego lento, dando como resultado, nuestro caldo concentrado de pescados y mariscos, así como el inconfundible sofrito de nuestras abuelas. Sin olvidarnos de nuestro "oro rojo", el azafrán, con su aroma intenso y floral, te hará sentirte como en casa.

*Don Miguel*



*Bar - Tapas - Restaurante Español*

**HORARIO:**  
**5:00 PM - 12:00 AM**

LUNES, MIÉRCOLES, JUEVES, VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO  
MARTES CERRADO

@DONMIGUELDOMINICUS  
RESERVAS: 1+829-774-0572



[WWW.DONMIGUELDOMINICUS.COM](http://WWW.DONMIGUELDOMINICUS.COM)