

En Español!

Platos tradicionales de las
gastronomías cubana y
criolla, música en directo
y baile en un restaurante animado
y único.





Cocteleria

Mojito

Cosmopolitan

Sex on the beach

Coco loco

Margarita

Pisco Sour

Caipirinha

Cubanito

Daiquiri

Daiquiri fresa

Daiquiri mango

Piña Colada

Sed de ?
vida.



* A partir de las 23:00h los cócteles tendrán un incremento de 2€



A compartir

Guacamole fresco

con pico de gallo, crema agria y queso cheddar.
Servido con totopos crujientes de maíz

Tequeños de queso (6 unidades)

hojaldre frito casero relleno de queso criollo,
con mermelada de guayaba

Empanadas (5 unidades)

de carne, pollo y queso, acompañadas de un dúo de salsas
(tártara de la casa y mojito de cilantro)

Tostón caribeño (5 unidades)

Plátano verde frito acompañado con ensalada de col
morada, zanahoria, mayonesa casera, lima y queso criollo.

Arepitas rellenas (4 unidades)

Con carne deshebrada y pollo guisado con tomate, cebolla y
canela acompañado de queso rallado

Yucas a la huancaína (6 unidades)

Bastones de yuca frita bañada en una cremosa salsa a base
de ají amarillo adornado con cilantro.

Tamal cubano (1 unidad)

La receta de la abuela Tomasa con maíz tierno, carne de cerdo y especias

Ensaladas

Ensalada tropical de palmito y mango

Con aguacate, cebolla morada,
cilantro con vinagreta de tamarindo



A compartir & Ensaladas

Principales

Ropa vieja tradicional

La receta de la abuela: guiso de ternera a fuego lento acompañado de frijoles, arroz y platano macho frito

Tacos de gambas

con salsa de chipotle cremosa, frijoles y aguacate

Sandwich cubano

pan tradicional a la plancha, relleno con lechón asado, queso criollo, jamón York, pepinillos encurtidos, y salsa de mostaza

Ceniche clásico

Corvina cortada a la manera tradicional, acompañada de cebolla morada, cilantro, con ligeros toques picantes de aji rocoto, leche de tigre y maíz chulpe.

Pollo chipotle

Contramuslo a baja temperatura en salsa de tomate chipotle, bimi salteado y puré de coliflor

Lechón asado

A fuego lento, acompañado con arroz congri y yuca con mojo cubano

Costilla de ternera en su salsa al vino tinto y base criolla.

Asado de tira a baja temperatura acompañado de yuca frita y base criolla

Arroz con picadillo habanero

Arroz blanco, huevo frito y guiso de carne ternera picada, con verduras y uvas pasas

Enchilado de camarones

Colas de camarones salteadas, salsa casera de tomates y pimientos. Acompañado de arroz blanco

Postres

→ Dulce de coco

Coco en almíbar con queso crema

→ Tarta tres leches

bizcocho húmedo con helado de cajeta

→ Piña asada

flambeada con Habana club y helado de coco

→ Cremoso de Maracuyá

mousse de maracuya con galleta tostada

→ Mousse de chocolate blanco

con coulis de maracuyá y helado de maracuyá

NI ES ROPA, NI TA VIEJA



In English

Traditional dishes from
Cuban and Creole cuisine,
live music and dancing
in a lively and unique
restaurant.





OUR
DRINKS



Cocktails

Mojito

Cosmopolitan

Sex on the beach

Coco loco

Margarita

Pisco Sour

Caipirinha

Cubanito

Daiquiri

Daiquiri fresa

Daiquiri mango

Piña Colada

Thirst
for life?



* Cocktails from 11:00 p.m.
will have an increase of €2



To share

Fresh guacamole

cWith pico de gallo, sour cream and cheddar cheese.
Served with crunchy corn chips.

Creese tequeños (6 Units)

6 units of fried puff pastry filled with Creole cheese, with guava jam.

Homemade empanadas (5 Units)

5 units of freshly made dough. Side of tartar sauce and cilantro mojito sauce.

Caribbean toston (5 Units)

5 units of green fried smashed banana, side of cabbage salad, carrots, homemade mayo, lime and creole cheese.

Crispy arepitas (4 Units)

with shredded meat and chicken stewed with tomato, onion and cinnamon accompanied by grated cheese

Huancaína yuccas (6 Units)

6 fried yucca sticks with creamy yellow chili sauce and cilantro.

cuban tamale (1 Unit)

Grandma Tomasa's recipe with tender corn, pork and spices

***salads**

Tropical palm and mango salad

Avocado, red onion, cilantro with tamarin vinaigrette.



To share & salads

Main courses



IT'S VERY BUENO!

Traditional ropa vieja

Grandma's recipe. Slow-cooked beef stew with beans, rice and fried banana.

Sautéed prawn tacos

3 units with creamy chipotle sauce, beans and avocado.

Cuban Sandwich

Traditional grilled bread, stuffed with roast suckling pig, Creole cheese, York ham, pickled gherkins and mustard sauce.

* Classic Ceviche

Croaker fish cut in the traditional way, red onion, cilantro, spicy aji rocotto, leche de tigre and chulpe corn.

Chipotle chicken

Low temperature thigh in chipotle tomato sauce, sautéed bimi and cauliflower puree

Roast pork

Roasted at low temperature, Congri rice and yucca with green mojo sauce.

Veal rib in red wine sauce with creole base

Low-temperature grilled short ribs accompanied by fried cassava and Creole base

Cuban rice with habanero mix

White rice, fried egg and minced beef stew, with vegetables and raisins

Cuban Shrimp creole

Sautéed shrimp tails, homemade tomato & pepper sauce. Side of white rice.

Desserts

→ Sweet coconut

Coconut in syrup with cream cheese

→ 3 Milks cake

Moist sponge cake with cajeta ice cream.

→ Roasted pineapple

Flambéed with Havana Club rum and coco ice cream.

→ Creamy passion fruit

Passion fruit mousse with toasted cookie

→ White chocolate mousse

With passion fruit coulis and passion fruit ice cream.



Main courses // Desserts