

="En Español!="

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





Mojito 10€

Cosmopolitan 9€

Sex on the beach 10€

Coco loco 10€

Margarita 10€

Pisco sour 9€

Caipirinha 10€

Cubanito 10€

Daiquiri 10€

Daiquiri fresa 10€

Daiquiri mango 10€

Piña Colada 10€

Sed de ?
vida.



A partir de las 23:30h los cócteles
tendrán un incremento de 1€





A compartir

Guacamole fresco 14€

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

Tequeños de queso (6 unidades) 12€

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

Empanadas (5 unidades) 15€

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

Tostón caribeño (5 unidades) 10€

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

Arepitas rellenas (4 unidades) 12,50€

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

Yucas a la huancaína (6 unidades) 10€

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

Tamal cubano (1 unidad) 9,5€

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

Ensaladas

Ensalada tropical de
palmito y mango 14€

Con aguacate, cebolla morada,
cilantro con vinagreta de tamarindo

A compartir & Ensaladas



Principales

Ropa vieja tradicional 18€

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

NI ES ROPA, NI TA VIEJA

Tacos de gambas 14€
con salsa de chipotle cremosa, frijoles y aguacate

Sandwich cubano 12,50€
pan tradicional a la plancha, relleno con lechón asado, queso criollo, jamón York, pepinillos encurtidos, y salsa de mostaza

Ceniche clásico 18€
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 17€
Contramuslo a baja temperatura en salsa de tomate chipotle, bimi salteado y puré de coliflor

Lechón asado 21€
A fuego lento, acompañado con arroz congri y yuca con mojo cubano

Costilla de ternera en su salsa
al vino tinto y base criolla. 19,90€
Asado de tira a baja temperatura acompañado de yuca frita y base criolla

Arroz con picadillo habanero 14€
Arroz blanco, huevo frito y guiso de carne ternera picada, con verduras y uvas pasas

Enchilado de camarones 19€
Colas de camarones salteadas, salsa casera de tomates y pimientos. Acompañado de arroz blanco

Postres

→ Dulce de coco 6,90€
Coco en almíbar con queso crema

→ Tarta tres leches 6,90€
bizcocho húmedo con helado de cajeta

→ Piña asada 6,90€
flameada con Habana club y helado de coco

→ Cremoso de Maracuyá 6,90€
mousse de maracuya con galleta tostada

→ Mousse de chocolate blanco 6,90€
con coulis de maracuyá y helado de maracuyá

IVA incluido / Aperitivo 2€

Principales // Postres

="In English"=

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





Mojito 10€

Cosmopolitan 9€

Sex on the beach 10€

Coco loco 10€

Margarita 10€

Pisco sour 9€

Caipirinha 10€

Cubanito 10€

Daiquiri fresa 10€

Daiquiri mango 10€

Piña Colada 10€

Thirst
for life?

* Cocktails from 11:30 p.m.
will have an increase of €1





To share

Fresh guacamole 14€

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

Cheese tequeños (6 Units) 12€

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

Homemade empanadas (5 Units) 15€

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

Caribbean toston (5 Units) 10€

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

Crispy arepitas (4 Units) 12,50€

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

Huancaína yuccas (6 Units) 10€

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

Cuban tamale (1 Unit) 9,5€

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

*Salads

Tropical palm and mango salad 14€

Avocado, red onion, cilantro with tamarin vinaigrette.

To share & Salads



Main courses



IT'S VERY BUENO!

Traditional ropa vieja 18€

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

Sautéed prawn tacos 14€

3 units with creamy chipotle sauce, beans and avocado.

Cuban Sandwich 12,50€

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

* Classic Ceviche 18€

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

Chipotle chicken 17€

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

Roast pork 21€

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

Veal rib in red wine sauce with creole base 19,90€

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

Cuban rice with habanero mix 14€

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

Cuban Shrimp creole 19€

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

Desserts

→ Sweet coconut 6,90€

Coconut in syrup with cream cheese

→ 3 Milks cake 6,90€

Moist sponge cake with cajeta ice cream.

→ Roasted pineapple 6,90€

Flambéed with Havana Club rum and coco ice cream.

→ Creamy passion fruit 6,90€

Passion fruit mousse with toasted cookie

→ White chocolate mousse 6,90€

With passion fruit coulis and passion fruit ice cream.



VAT included /Appetizer 2€

Main courses // Desserts