

# *Салаты*

## **Felicidad de hortalizas**

### **Овощное счастье**

Листья салата с южными помидорами, огурцами, редисом, сладким перцем и пикантной заправкой. 220 г

**240 р.**

## **Coctel de camarones**

### **Коктейль де камаронес**

Креветки, ананас, оливки, сладкий перец и сельдерей в соусе «Коктейль». 200/20 г

**330 р.**

## **Tartaletas «Bahia»**

### **Тарталетки «Байя»**

Крабы, ветчина, кукуруза, сладкий перец, маслины, листья салата и соус из тунца. 3/225/25 г

**290 р.**

## **Ensalada de Bonito**

### **Салат «Бонито»**

Бонито, худиас, помидоры черри, сыр Пармезан, перепелиные яйца с соусом из кукурузы. 230/50 г

**340 р.**

## **Ensalada de manzana**

### **con salmon**

### **Энсалада де манзана**

### **кон сальмон**

Изысканное сочетание лосося, яблок, авокадо, творожного сыра и соуса «Панна». 250/20 г

**360 р.**

## **Tartar - camote, tuna, olivas verdes y apio**

**Тартар - камоте, туна,  
оливас вердас и апио**

Экзотическое сочетание маринованного тунца, ананаса, томатов, батата, оливок, сладкого перца, сельдерея и картофеля под соусом «Винегрет». 220/60 г

**390 р.**

**Ensalada con tomatos  
у calamari**

**Энсалада кон томатос  
и каламари**

Обжаренная на гриле молодая каракатица со свежими овощами, заправленные соусом «Винегрет». 250/80 г

**390 р.**

**Ensalada Isleña  
Островок**

Национальный кубинский салат с авокадо, креветками, ветчиной и яйцом, заправленными соусом «Калипсо». 250/40 г

**430 р.**

**Camarones almendrados  
Камаронес альмендрадос**

Креветки, обжаренные в миндальной стружке, в сочетании с листьями салата и авокадо, заправленные горчишно-оливковой заправкой. 200/40 г

**430 р.**

**Ensalada de steak de tiburón  
Салат со стейком акулы**

Стейк акулы, листья салата, помидоры черри, сыр Пармезан и заправка с добавлением каперсов и анчоусов. 215/60 г

**470 р.**

**Ensalada mixta con salmon**

### **Энсалада микста кон сальмон**

Стейк из лосося, приготовленный на гриле, в сочетании с томатами черри, листьями салата и сыром Пармезан. Заправляется соусом с добавлением каперсов и анчоусов. 250 /70 г

**490 р.**

### **Salpicon de mariscos**

#### **Сальпикон де мариско**

Тигровые креветки, гигантские мидии, осьминоги, кальмары и филе лосося с маринадом «Сальпикон». 300 г

**490 р.**

### **Ensalada «Trinidad»**

#### **Энсалада «Тринидад»**

Экзотическое сочетание ананаса, томатов, бекона, сельдерея, листьев салата, оливок и перца в хрустящей пшеничной корзинке. 150/50 г

**340 р.**

### **Ensalada de steak Habanera**

#### **Стейк – салат «Гавана»**

Стейк из говядины, авокадо и свежие овощи с оливковой заправкой. 270/40 г

**420 р.**

### **Ensalada «Karibe»**

#### **Салат «Карибе»**

Обжаренная на гриле куриная грудка с листьями салата, овощами и дольками грейпфрута под соусом из йогурта. 150/80 г

**350 р.**

### **Siboney**

#### **Сибоней**

Национальное кубинское блюдо. Свежие овощи с копчёной

индейкой, беконом, сыром и красной фасолью под лимонно – оливковым соусом. 270/40 г

**380 р.**

### **Ensalada de piña**

#### **Салат в ананасе**

Экзотическое сочетание куриного филе, свежего ананаса, клубники и листьев салата с заправкой из мяты и базилика. 230 г

**440 р.**

## *Холодные Закуски*

### **Coctel de mejillones**

#### **Коктейль с мидиями**

Мясо мидий в собственном соку, помидоры, огурцы, авокадо и острый соус. 310/20 г

**290 р.**

### **Saladito de pescado**

#### **Саладито де пескадо**

Рыбное ассорти: соленый лосось, мясная рыба и тарталетка с красной икрой. 190/10 г

**540 р.**

### **Escabeche de camarones**

#### **Эскавече де камаронес**

Национальное кубинское блюдо из тигровых креветок в остром маринаде с авокадо и маринованными овощами. 130/80 г

**510 р.**

### **Seviche de salmon y camarones**

#### **Севиче де сальмон**

#### **и камаронес**

Традиционная южно-американская закуска: кусочки филе лосося с креветками под острым

маринадом. Подаётся с отварным картофелем и кукурузным початком. 200/130 г

**510 р.**

### **Jamon, lomo y embutidos**

#### **Хамон, ломо и эмбутидос**

Сыровяленые свиные окорока, корейки и колбасы. 120/20 г

**450 р.**

### **Jamon**

#### **Хамон**

30 г **150 р.**

### **Surtido de quesos**

#### **Ассорти сыров**

Ассорти сыров.

Подается с медом, орехами и кубинским крекером. 150/180 г

**680 р.**

### **Чипсы и сальса**

Кукурузные чипсы с соусом «Сальса».

80/80 г

**170 р.**

## ***Горячие закуски***

### **Mejillones picantes**

#### **Мэхильонес пикантес**

Мидии, фаршированные пикантной, острой начинкой из шампиньонов, оливок и томатов, запеченные с сыром Пармезан. 200/30 г

**390 р.**

### **Mejillones alamar**

#### **Мэхильонес аламар**

Национальное кубинское блюдо. Мидии с пикантной начинкой из крабов, бекона и сладкого перца, запеченные с сыром. 200/40 г

**430 р.**

## **Gambas al ajillo**

### **Гамбас аль ахильо**

Тигровые креветки,  
приготовленные на гриле,  
в чесночном соусе. 100/70 г

**450 р.**

## **Pulpo encebollado**

### **Пульпо энсевольадо**

Осьминоги с пикантным  
оливковым соусом с луком.  
Подаются с отварным  
картофелем и кукурузным  
початком. 140/240 г

**470 р.**

## **Chicharrones mixtos**

### **Чичарронес микс**

Хрустящие кусочки курицы,  
рыбы и кольца кальмаров,  
фритурас из кукурузы с  
соусом коктейль. 450/170 г

**900 р.**

## **Croquetas**

### **Крокетас**

Национальное кубинское блюдо.  
На Ваш выбор: крокеты с курицей,  
крокеты с рыбой, крокеты с мясом  
или крокеты с ветчиной и сыром.  
3/120 г

**150 р.**

## **Pollo empanizado**

### **Пойо емпанизадо**

Хрустящие куриные ножки.  
Подаются с пикантным соусом.  
280/40 г

**290 р.**

## **Quesadilla**

### **Кесадилья**

Пшеничная лепёшка с сыром,  
курицей и кукурузой, приготов-

ленная на планча. Подаётся с соусами «Крема» и «Сальса». 300/60 г

**350 р.**

## **Burritos**

### **Буритос**

Традиционное блюдо латиноамериканской кухни. Кусочки курицы, обжаренные с луком и фасолью чили, завернутые в тортильяс. Подается с соусами «Чеддер» и «Алиоли». 200/60 г

**350 р.**

## **Balas del Che**

### **Патроны Че**

Изрубленная мачете говядина, обжаренная на огне с фасолью. Подается на кукурузных чипсах.

300 г

**380 р.**

## **Enchiladas**

### **Энчиладас**

Тонкие ломтики говядины, обжаренные с луком и сладким перцем, завернутые в лепёшку, под пикантным соусом «Чеддер».

Подаются с соусами «Крема» и «Сальса». 320/60 г

**390 р.**

## **Bolitas de queso**

### **Сырные шарики**

Отличное дополнение к пиву. Подаются с соусом «Блю Чиз».

160/50 г

**270 р.**

## **Tortilla española**

### **Испанская тортилья**

Национальная испанская закуска – пирог из тонко нарезанного картофеля, запеченного с яйцом. 100/15 г

**120 р.**

# Супы

## **Caldo de pollo**

### **Суп с курицей**

Классический суп с куриным филе и лапшой. 350 г

**190 р.**

## **Potaje**

### **Суп из фасоли**

Классический кубинский суп из черной фасоли с говядиной. 350 г

**210 р.**

## **Potajillo sabor de cuba**

### **Потажильо вкус Кубы**

Национальный кубинский суп из белой фасоли в томатном соусе с беконом и чоризо. 350 г

**290 р.**

## **Crema de queso**

### **Сырный суп**

Нежный крем-суп из сыров «Чеддер», «Пармезан», «Эдамер» и «Гауда» с креветками и кукурузой. 350 г

**340 р.**

## **Sopa de salmon a la cubana**

### **Сопа де сальмон а ла кубана**

Сливочный суп с лососем, белой фасолью, картофелем и спаржей. 350 г

**350 р.**

## **Sopa del Che**

### **Суп Че**

Любимый суп чили кон карне с перцем халапеньо.

400 г

**330 р.**

### **Sopa Habanera de mariscos**

#### **Гаванский суп де мариско**

Суп из томатов с треской, тигровыми креветками, мидиями, осьминогами и кальмарами. 400 г

**380 р.**

### **Sopa vista del mar con verduras**

#### **Сопа виста дел мар кон вердурас**

Томатный суп с лососем, королевскими креветками, мидиями, осьминогами, кальмарами сладким перцем, баклажанами, цуккини и свежим горохом. 400 г

**460 р.**

### **Gaspacho a la cubana**

#### **Гаспачо а ла кубана**

Холодный томатный суп с овощами. 300 г

**200 р.**

## *Горячие блюда*

### **Pescado Callo-Largo**

#### **Пескадо Кайо-Ларго**

Традиционное кубинское блюдо. Филе белой рыбы, фаршированное пикантной начинкой из бекона и сладкого перца в сливочном соусе, с морским гребешком. 250/100/20 г

**480 р.**

### **Canciller al mandarin**

#### **Кансильер аль мандарин**

Традиционное кубинское блюдо. Филе рыбы в панировочных сухарях, фаршированное ветчиной и сыром. Подается с молодым картофелем и соусом «Мандарин». 240/100 г

**490 р.**

### **Vacalao campeche**

## **Бакалао кампече**

Одно из самых традиционных кубинских блюд. Филе трески, приготовленное на планча, с нежным пюре из шпината и молодым картофелем. 220/100/80 г

**490 р.**

## **Mero pinto**

### **Мэро пинто**

Морской окунь, приготовленный на планча, с оливковым соусом с анчоусами и каперсами. 170/50/40 г

**590 р.**

## **Ostiones a la plancha**

### **Остионэс**

Гребешки, приготовленные на планча, с креветками под сливочным соусом. Подаются с молодым картофелем. 120/110 г

**670 р.**

## **Salmon miramar**

### **Сальмон мирамар**

Нежное филе лосося, обжаренное на гриле, фаршированное начинкой из крабов, креветок и овощей.

180/50/40 г

**680 р.**

## **Atun a la plancha**

### **Тунец**

Тунец, приготовленный на планча, под пикантным томатным соусом с мидиями. Подается с молодым картофелем. 160/120 г

**730 р.**

## **Dorado con jugo de tomate y queso**

### **Дорадо кон хюго де томате и кьесо**

Дорадо, фаршированная сыром и томатным соусом, приготовленная на гриле. Подается со спаржей,

брокколи и зелёным горохом. 300/150/60 г

**790 р.**

### **Sibas a la plancha**

#### **Сибас а ла планча**

Сибас, приготовленный на планча.

Подаётся с рисом и изысканным соусом из спаржи. 300/80/60 г

**770 р.**

### **Gambas y mejillones con queso**

#### **Гамбас и мекхильонес кон кьесо**

Королевские креветки и мидии, приготовленные в нежном сырном соусе.

Подаётся с клецками. 250/40 г

**440 р.**

### **Carne de cangrejo y camarón**

#### **Карне де кангрехо и камарон**

Оригинальный бифштекс из снежного краба, креветок и корня сельдерея с йогуртовым соусом. Подается с пюре.

300/50 г

**540 р.**

### **Arroz a la marinera**

#### **Арроз а ла маринера**

Традиционное кубинское блюдо.

Прекрасное сочетание риса

с тигровыми креветками,

осьминогами, кальмарами,

гигантскими мидиями,

филе лосося и трески. 500/15 г

**690 р.**

### **Mejillones en tomatos**

#### **Мэхильонес эн томатос**

Мидии, приготовленные в пикантном томатном соусе.

Подаётся с томатами черри и зеленью в казане. 450/150/100 г

**650 р.**

### **Mejillones en jugo de mostaza**

#### **Мэхильонес эн хьюго де мостаза**

Мидии, приготовленные в национальном кубинском сливочном соусе с сыром.

Подаётся в казане. 450/200 г

**720 р.**

## **Mariscada**

### **Марискада**

Национальное кубинское блюдо

из тигровых и королевских креветок, гигантских мидий, морских гребешков и кальмаров, приготовленных на планча.

Подаётся на раскаленной сковороде и поджигается ромом. 280/50 г

**770 р.**

## **Bariados de productos del mar**

### **Бариадос де продуктос дел мар**

Лосось, креветки, треска, мидии и молодая каракатица, обжаренные на гриле. Подаётся с острым соусом.

Блюдо на две персоны. 360/40/30 г

**790 р.**

## **Zarzuela**

### **Царцуэлла**

Тигровые и королевские креветки, гигантские мидии, морские гребешки, кальмары, морской окунь, приготовленные на планча. Подаётся на раскаленной сковороде под соусом «Ромеско». 420 г

**960 р.**

## **Paella con productos del mar**

### **Паэлья кон продуктос дел мар**

Традиционное испанское блюдо.

Желтый рис, приготовленный с лососем, морским коктейлем, мидиями и тигровыми креветками в сочетании с зелёным горохом, стручковой фасолью и сладким перцем.

Подаётся на раскалённой сковороде.

Блюдо на две персоны. 1100/50 г

**1300 р.**

## **Pollo guarachero de Celia Cruz**

### **Пойо гуарачеро де Селия Круз**

Традиционное кубинское блюдо.  
Фаршированные куриные крылья с добавлением шампиньонов в сливках.

Подается с соусами «Глезе» и «Апельсин». 280/10 г

**370 р.**

## **Uruguallo**

### **Уругуайо**

Традиционное кубинское блюдо.  
Сочное куриное филе, фаршированное сыром и ветчиной, в хрустящей корочке. 220/40/10 г

**380 р.**

## **Brochetas**

### **Брошетас**

Брошетас на Ваш выбор, приготовленные на гриле.  
Подаются с зеленым салатом и соусом «Алиоли» или «Сальса».

### **Брошетас из курицы**

200/100/40 г **390 р.**

### **Брошетас из свинины**

200/100/40 г **460 р.**

## **Costillas de cerdo**

### **Костийяс де сердо**

Традиционное кубинское блюдо.  
Сочные свиные ребрышки в карамельном соусе, приготовленные на гриле. Подаются с кукурузой.

290/80 г

**480 р.**

## **Fricase**

### **Фрикасе**

Национальное кубинское блюдо.  
Кусочки грудинки с косточкой, приготовленные в соусе. Подается с гарниром из картофеля с мясной начинкой. 370/40 г

Фрикасе из свинины **490 р.**

Фрикасе из телятины **550 р.**

Фрикасе из баранины **590 р.**

### **Bistec de palomilla criollo y frijoles negros**

#### **Бистек де паломийя криольо и фрихолес негрос**

Национальное кубинское блюдо.

Свиная грудинка, приготовленная на планча. Подается с рисом и черной фасолью с винным соусом.

220/100/80 г

**510 р.**

### **Lomo relleno**

#### **Ломо рейено**

Национальное кубинское блюдо.

Свиная вырезка, фаршированная сливочным сыром и завернутая в бекон, под мягким кисло-сладким соусом с изюмом и ананасами. 250/50 г

**600 р.**

### **Masas de cerdo**

#### **Масас де сердо**

Национальное кубинское блюдо.

Нежные кусочки свиного филе, обжаренные с беконом, маслинами, помидорами и луком под соусом «Барбекю». Подается на лепёшке с обжаренными бананами. 300/40 г

**660 р.**

### **Fajitas mixtas**

#### **Фахитас микс**

Говядина, свинина и куриное филе, обжаренные с овощами. Подается на раскалённой сковороде и поджигается текилой. Сервируется соусами «Крема», «Сальса», «Сырный», «Гуакамоле» и лепёшками. Блюдо на одного гостя.

280/190 г

**740 р.**

### **Chuletas de serdo con hongos**

## **Чулетас де сердо кон онгос**

Национальное кубинское блюдо.

Корейка свиная на кости,  
приготовленная на гриле.

Подаётся с шампиньонами в  
хрустящей корочке и соусом  
“Соломийо”. 380/110/40 г

**680 р.**

## **Bariados de carne**

### **Бариадос де карне**

Свиная вырезка, куриное филе,  
баранина и утка, приготовленные  
на гриле. Подаётся с овощами  
гриль и соусом “Соломийо”.

Блюдо на две персоны. 300/95/60 г

**880 р.**

## **Arroz con carne**

### **Арроз кон карне**

Традиционное кубинское блюдо.

Ароматный рис, приготовленный

В духовке с нежной бараниной,  
изюмом и хрустящим луком. 500/20 г

**590 р.**

## **Chuletas de cordero**

### **Чулетас де кордеро**

Котлетки из корейки барашка  
на кости, маринованные с  
кубинскими травами, обжаренные  
на гриле. 240/90 г

**640 р.**

## **Carnero a la parilla**

### **Карнеро а ла парийя**

Национальное кубинское блюдо.

Нежная баранина с косточкой,  
приготовленная на гриле. Подается  
с ананасом-гриль и бататом. 290/80 г

**690 р.**

## **Cordero al chilindron**

### **Кордеро аль цилиндрон**

Национальное кубинское блюдо.

Ножка ягненка, тушеная  
«аль чилиндрон» с овощами.  
300/200 г  
**950 р.**

**Arroz amarillo al horno**  
**Арроз амарильо аль орно**  
Желтый рис, приготовленный  
в духовке с кроликом,  
курицей и хамоном. 600/45 г  
**690 р.**

**Ropa vieja**  
**Ропа вьеха**  
Одно из самых традиционных  
кубинских блюд. Говядина, тушеная  
со сладким перцем, красным луком,  
оливками и томатным соусом.  
Сервируется желтым рисом. 350/200 г  
**490 р.**

**Picadillo a la habanera**  
**Пикадийо а ла аванера**  
Традиционное кубинское блюдо.  
Сладкий перец, фаршированный  
рубленным мясом из телятины  
с луком, оливками и томатным  
соусом с добавлением изюма.  
Сервируется белым рисом и  
жареными бананами. 450/200 г  
**540 р.**

**Piezas de res**  
**Пьезас де рес**  
Нежное филе говядины, обжарен-  
ное в соусе «Барбекю». Подается  
со стручковым горошком, обжарен-  
ным с томатами черри и острым  
перцем . 200/10 г  
**630 р.**

**Ternero con verduras**  
**Тернеро кон вердурас**  
Вырезка молодого телёнка,  
приготовленного на гриле.

Подаётся с маринованными овощами гриль. 120/160/60 г

**720 р.**

### **Solomillo criollo**

#### **Соломийо криольо**

Национальное кубинское блюдо.

Говяжья вырезка, приготовленная на планча. Подается с обжаренными в беконе бананами и соусом «Криольо».

150/20/60 г

**790 р.**

### **Asabuca**

#### **Асабука**

Нежная телятина на кости, приготовленная на планча.

Подаётся с нутом, молодым картофелем и соусом «Соломийо».

380/150/40 г

**780 р.**

### **Filete de vaca con ciruela**

#### **Филете де вака кон сируело**

Нежная вырезка говядины под пикантным соусом из апельсина и красного вина с маринованным чесноком и сыром. Подается в сочетании с черносливом и курагой.

200/190/110 г

**940 р.**

### **Chuleton con papas**

#### **Чулетон кон папас**

Стейк из говяжьей корейки на кости, приготовленной на гриле. Подаётся с картофелем «Айдахо» и соусом «Соломийо».

400/80/60 г

**980 р.**

### **Steak ribeye**

#### **Стейк рибай**

Стейк из мраморной говядины,

приготовленный на гриле.  
Подается с картофелем «Айдахо».  
230/70/30 г  
**1200 р.**

## ***Гарниры***

**Pure de papa**  
**Картофельное пюре**  
200 г            120 р.

**Paras campestre**  
**Картофель по-деревенски**  
200 г            140 р.

**Paras fritas**  
**Картофель-фри**  
200 г            140 р.

**Arroz moro**  
**Рис с черной фасолью**  
200 г            120 р.

**Arroz con vegetales**  
**Рис с овощами**  
200 г            130 р.

**Garbanzo**  
**Нут**  
200 г        140 р.

**Maiz**  
**Кукуруза в початках**  
1 шт                    180 р.

**Yuca hervida**  
**Кубинский картофель юкка *отварной***  
200 г            230 р.

**Yuca fritas****Кубинский картофель юкка** *обжаренный***200 г            230 р.****Platanos fritos****Бананы жареные****200/30 г            200 р.****Vegetales grill****Овощи-гриль****200 г            220 р.****Tostones****Тостонес****200 г            250 р.****Ran****Хлебная корзина****150 г            90 р.****Tortillas****Тортильяс****70 г            80 р.**

## *Десерты*

**Limon confitadas****Лимонные цукаты**

Цукаты в шоколаде. 35 г

**90 р.****Flan de coco****Кокосовый флан**

Нежное кокосовое суфле.

180/10 г

**150 р.****Crema de Catalunya****Каталонский крем**

Оригинальный десерт из

сливок и ванили под хрустящей карамельной корочкой.

130 г

**170 р.**

### **El Caribeño maffin**

#### **Карибский маффин**

Теплый шоколадный кекс с начинкой из темного шоколада.

120 г

**200 р.**

### **Panna cotta**

#### **Панна котта**

Нежное сливочное суфле с добавлением рома и свежей клубники. 180 г

**210 р.**

### **Dulce de platano con chocolate**

#### **Дульче де платано кон чоколате**

Теплый шоколадно-банановый пирог. Подается с мороженым.

200/60 г

**220 р.**

### **Pastel de zanahoria con mindal**

#### **Пастел де занаория кон миндаль**

Традиционный морковный десерт с добавлением сливок и миндальных орехов. 200/10 г

**230 р.**

### **Pastel de queso clasico**

#### **Классический чизкейк**

140 г

**230 р.**

### **Tartaletas cubanas**

#### **Кубинские тарталетки**

Тарталетки со сливочным сыром и оригинальными кубинскими джемами из гуаявы и кокоса. 220 г

**250 р.**

## **Tatiano cubano con helado de vainilla**

### **Кубинский Татиано**

#### **с ванильным мороженым**

Шоколадный торт с гуаявой.

По Вашему желанию, подается

с ванильным мороженым.

200 г/260 г

**250 р./310 р.**

## **Helado empanizado**

### **Фламбэ**

Мороженое в песочной панировке

с ананасом-гриль. 100/100/35 г

**250 р.**

## **Pastel de manzana con helado**

### **Пастель де манзана кон эладо**

Тёплый пирог из свежих

яблок с карамельным соусом.

Подаётся с фисташковым

мороженым. 220/60 г

**250 р.**

## **Postre de mango con arandano**

### **Чернично-манговый десерт**

Воздушный Маскарпоне с кусочками

спелого манго и ягодами черники. 140 г

**270 р.**

## **Las joyas de Cuba**

### **Лас хойяс де Куба**

Шоколадная кубинская «сигара» с

джемом из гуаявы. Подается с ромом

и сливками. 90/20 г

**290 р.**

## **Sorbeto**

### **Сорбет от шеф-повара**

Ванильное мороженное с

добавлением рома и мёда.

Подаётся в апельсине с

ананасом гриль. 210/70 г

**300 р.**

## **Fondue con fruta y chocolate**

### **Фондю кон фрута и чоколате**

Традиционное шоколадное фондю.

Подаётся со свежими фруктами и сухофруктами. 185/90 г

**370 р.**

## **Helado**

### **Мороженое**

Ванильное, клубничное, шоколадное, фисташковое.

60 г

**80 р.**

## **Sorbet**

### **Сорбет**

Апельсиновый, лимонный, манговый, клубничный.

60 г

**80 р.**