



El arte de hacer comer

Nuestros experimentados Maestros de Cocina, presentan una selección de los principales platos de la Casa, elaborados a partir de los mejores productos del mercado nacional e internacional.

Su gusto será complacido, pues al igual que fumar un Habano le proporciona a un buen fumador un deleite singular, disfrutar de nuestra comida le tornará un recuerdo especial, que lo hará regresar...

SUGERENCIAS DEL CHEF

<i>Escalopillos 5 y 16</i>	24.00
<small>TONIAS DE FILET DE RES, ENTRELAZADOS CON ANILLOS DE LANGOSTA, SALSA ESPAÑOLA Y GUARNECIDOS CON PAPITAS FRITAS</small>	
<i>Grillada Marinera</i>	20.00
<small>"PESCADO, LANGOSTA Y CAMARONES"</small>	
<i>Mar y Tierra (PARA 2 PERSONAS)</i>	15.00
<small>COMBINACIÓN DE LANGOSTA A LA PLANCHA, CAMARONES SALTEADOS CON MANTEQUILLA, BISTEC DE RES, BISTEC DE CERDO GRILLADO CON MOJO CRIOLLO</small>	
<i>Cazuela de Mariscos (PARA 2 PERSONAS)</i>	15.00
<small>ENCHILADO DE CAMARONES, LANGOSTA Y PESCADO COMPAÑADO CON ARROZ BLANCO, VIANDA FRITA Y VEGETALES</small>	
<i>Grillada Terrestre</i>	12.00
<small>CARNE DE RES, CERDO Y POLLO</small>	
<i>Paellas (PARA 2 PERSONAS)</i>	12.00
<i>Brochetas Mixtas</i>	10.00

"A SEMBRAR"
EL TRABAJO COMIENZA DURANTE LOS CALUROSOS MESES DE JUNIO Y JULIO, Y CONTINÚA SIN RESPIRO POR ESPACIO DE NUEVE MESES... EN NINGÚN OTRO LUGAR DEL MUNDO SE CULTIVA UN TABACO MEJOR QUE EL DE CUBA. PERO INCLUSO AQUÍ, SOLO ALGUNAS TIERRAS ESCOGIDAS, SE CONSIDERAN APTAS PARA CULTIVAR LA PLANTA CON QUE SE CONFECCIONA UN HABANO.

"CULTIVE SU DELEITE" ENTRANTES

<i>San Juan y Martínez</i>	4.95
<small>ENTREMÉS DE JAMÓN SERRANO</small>	
<i>San Luis</i>	3.00
<small>ENTREMÉS DE JAMÓN, CHORIZO, QUESO Y ACEITUNAS</small>	
<i>Consolación del Sur</i>	4.95
<small>CÓCTEL DE LANGOSTA</small>	

<i>Pinar del Río</i>	2.95
<small>CÓCTEL DE CAMARONES</small>	
<i>San Antonio de los Baños</i>	1.95
<small>FRITURAS DE MALANGA</small>	
<i>Matanzas</i>	1.50
<small>ACEITUNAS</small>	
<i>Cienfuegos</i>	1.50
<small>BRUSQUETAS</small>	
<i>Bariaay</i>	1.00
<small>PAN CON MANTEQUILLA</small>	

PINAR DEL RÍO, NOMBRE DE LA PROVINCIA DONDE SE ENCUENTRAN LAS MÁS IMPORTANTES ZONAS DE CULTIVO DE LA PARTE OCCIDENTAL DE CUBA. AL SUR DE LA CIUDAD SE ENCUENTRAN ALGUNAS DE LAS MEJORES TIERRAS PARA CULTIVAR EL TABACO DESTINADO A LOS HABANOS, POR EJ. "LA VEGA VIZCAINO QUE ES FAMOSA POR SUS CAPAS."

ENSALADAS

<i>Bayamo</i>	1.50
<small>ENSALADA DE FRUTAS</small>	
<i>Guantánamo</i>	1.50
<small>ENSALADA DE VEGETALES</small>	
<i>Sancti Spiritus</i>	2.00
<small>ENSALADA ESPECIAL DE POLLO</small>	
<i>Santa Clara</i>	2.00
<small>ENSALADA FRÍA DE ATÚN</small>	

VUELTA ABAJO, LA MEJOR TIERRA PARA CULTIVAR TABACO, ES LA ÚNICA REGIÓN QUE PRODUCE TODOS LOS TIPOS DE HOJAS. VUELTA ABAJO, ES LA PRINCIPAL FUENTE EN LA CONFECCIÓN DE HABANOS.

PARTIDO, GRUPO HISTÓRICO DE ZONAS PRODUCTORAS, FUNDADA A PRINCIPIOS DEL SIGLO XVII AL SURESTE DE LA HABANA. ESPECIALIZADA EN EL CULTIVO DE HOJAS PARA CAPAS.

SOPAS Y CREMAS

<i>Ciego de Avila</i>	1.00
<small>SOPA DE POLLO</small>	
<i>Las Tunas</i>	1.00
<small>CREMA DE QUESO</small>	
<i>Holguín</i>	1.00
<small>CREMA AURORA</small>	
<i>Alquízar</i>	1.00
<small>CREMA VIRGINIA</small>	
<i>Trinidad</i>	1.95
<small>CREMA DE MARISCO</small>	

La Casa del Habano

Recorridos por La Habana



MARISCOS Y PESCADOS

<i>Montecristo</i> LANGOSTA THERMIDOR	14.00
<i>Cohiba</i> LANGOSTA MARIPOSA	12.00
<i>Partagás</i> ENCHILADO DE LANGOSTA	12.00
<i>Hoyo de Monterrey</i> PINCHO DE MARISCOS Y PESCADO	10.00
<i>Quintero</i> ENCHILADO DE CAMARONES	7.95
<i>H. Uppmann</i> CAMARONES REBOZADOS	6.50
<i>Caaba</i> FILETE DE PESCADO CON CAMARONES	7.95
<i>Bolívar</i> FILETE DE PESCADO CANCELLER	6.50
<i>José L. Piedra</i> FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA	6.00
<i>Punch</i> EPERLAN DE PESCADO	6.00

EL ARTE DEL TORCEDOR
TODOS LOS HABANOS, SALVO ALGUNAS EXCEPCIONES, SE HACEN DE LA MISMA FORMA EN QUE HISTÓRICAMENTE SE HAN CONFECCIONADOS POR LOS TORCEDORES, CUYAS EXPERIMENTADAS MANOS NO PUEDEN SER AGUALADAS POR MÁQUINA ALGUNA.

CARNES Y AVES

<i>Vegas Robaina</i> FILETE CHATEAUBRIAND	12.00
<i>Diplomático</i> FILETE MIGNÓN	8.00
<i>Romeo y Julieta</i> FILETE A LA DOUCH	5.50
<i>El Rey del Mundo</i> MASAS DE CERDO FRITAS	4.50
<i>Trinidad</i> CORDÓN BLEU DE CERDO	3.50
<i>Veguero</i> CORDÓN BLEU DE PECHUGA DE POLLO	4.50
<i>San Cristóbal de La Habana</i> SUPREMA DE PECHUGA DE POLLO GRATINADA CON QUESO	4.50

OFERTAS DE MENÚ

<i>Volao:</i> BISTEC DE RES A LA PLANCHA	4.50
<i>Ligero:</i> SUPREMA DE POLLO GRILLE	4.50
<i>Seco:</i> ROPA VIEJA	4.00
<i>Medio Tiempo:</i> BISTEC DE CERDO GRILLE	3.95
<i>Capote:</i> ESCALOPE DE CERDO	3.95
<i>Capa:</i> POLLO FRITO O ASADO	3.75

(TODOS ACOMPAÑADOS DE ARROZ MORO, VIANDA FRITA, POSTRE DEL DÍA Y UNA BEBIDA NACIONAL A ELECCIÓN.)

SE NECESITAN HASTA SEIS TIPOS DE HOJAS DE TABACO PARA CONFECCIONAR UN HABANO. CADA UNA CULTIVADA ESPECIALMENTE PARA ESTE FIN.

COMIDAS LIGERAS O ENTREPANES

<i>Mareva</i> SANDWICH CUBANO	2.75
<i>Corona</i> SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO	2.00
<i>Laguito No 1</i> SANDWICH DE ATÚN	2.50
<i>Petit Edmundo</i> HAMBURGUESA DE RES	2.00
<i>Prominente</i> HAMBURGUESA DE RES CON QUESO	2.50
<i>Cañonazo</i> HAMBURGUESA DE RES CON JAMÓN Y QUESO	2.75

UNA DE LAS GLORIAS DE LOS HABANOS, ES LA AMPLIA POSIBILIDAD DE ELECCIÓN, 27 MARCAS CON MÁS DE 250 VITOLAS DIFERENTES.

La Casa del Habano

Recorridos
por La Habana



PASTAS Y PIZZAS

<i>Tabaco Tapado</i>	
SPAGHETTI NAPOLITANO	2.00
SPAGHETTI A LA BOLOGNESE	2.50
SPAGHETTI CON CAMARONES	3.00
<i>Tabaco de Sol</i>	
PIZZA NAPOLITANA	2.50

DISCO DE HABANA MONTADO CON SALSA DE TOMATE Y QUESO

LA HOJA IDEAL PARA CADA PROPOSITO. EN UN HABANO TODO ES TABACO NEGRO CUBANO, DESCENDIENTE DIRECTO DE LAS PLANTAS QUE COLÓN DESCUBRIERA EN CUBA HACE MÁS DE 500 AÑOS. DOS FORMAS DISTINTAS DE CULTIVO PRODUCEN LOS DIFERENTES TIPOS DE HOJAS REQUERIDAS.

ADITIVOS A SU ELECCIÓN:

CEBOLLA	0.30
PIMIENTO	0.30
QUESO	0.50
JAMÓN	0.50
CHORIZO	0.50
PIÑA	0.50
ACEITUNA	0.70
PICADILLO DE RES	0.70
ATÚN	1.00
CAMARONES	2.00

SELECCIONE SU ENSARTE
ENSARTE. CONSISTE EN UNIR LAS HOJAS MEDIANTE UN HILO Y SITUARLA EN CUJES, QUEDANDO COLGADAS UNAS JUNTO A OTRAS, PARA EL PROCESO DE CURACIÓN. TRADICIONAL AL AIRE.

GUARNICIONES

<i>Arroz Blanco</i>	0.50
<i>Moros y Cristianos</i>	0.75
<i>Arroz Pilaf</i>	1.25
<i>Frijoles Negros Dormidos</i>	1.00

<i>Tostones rellenos con Jamón y Queso</i>	1.50
<i>Vianda Frita</i>	1.00
<i>Vianda Hervida con Mojo</i>	1.00
<i>Puré del Día</i>	1.00
<i>Vegetales Salteados</i>	1.00

DECORANDO LA CAJA.

CUBA FUE LA PRIMERA EN INTRODUCIR LA CLÁSICA CAJA DE PUROS HABILITADA A MEDIADOS DEL SIGLO XIX Y HOY SIGUE SIENDO LA MÁS CONOCIDA FORMA DE ENVASAR LOS HABANOS.

ELIJA SU CAJITA DE POSTRES

<i>La Cubierta</i>	
COPA LOLITA	1.60
<i>El Tapaclavos</i>	
SUNDAE	1.25
<i>Fileteado</i>	
SOLITARIO	1.00
<i>El Costero</i>	
FLAN AL CARAMELO	1.00
<i>El Languero</i>	
TORREJAS CRIOLLAS	1.00



La Casa del Habano

Recorridos
por La Habana