

PAN / Bread		ENTRADAS CALIENTES / Hot Starters		L'EL MAR CARIBE / Caribbean Sea	
Cesta Variada / Bread Basket (Panettones, Focaccia, panecillos Saborizados, Mantequilla / Assorted Bread, Sticks, Focaccia, Butter)	CUC 1.50	Tortilla Española / Spanish Omelette (Con papas y cebollas / Eggs, potatoes & onions)	3.50	Filete de Pescado Grillado / Grilled Fish Fillet Maître d'Hotel (Salsa Maître d'Hotel, mantequilla y perejil / with butter & parsley)	4.95
ENTRADAS FRÍAS / Cold Starters	CUC	Tortilla Vasca / Basque Omelette (Con jamón, bacón y chorizo / Eggs, ham, bacon, Spanish sausage)	3.95	Filete de Pescado "Sauté Sévillano" / Fish Fillet "Sauté Sévillan" (Salsa de aceitunas / olive sauce)	4.95
Cocktail de frutas Tropicales / Tropical fruits cocktail	2.50	Gran Picadera "Los Nardos" / Assorted Finger Food "Los Nardos" (torroncillos, frituras, aperitivos fríos, tostadillos de panecillos... / Croquette, fried appetizer, fish sticks...)	4.95	Filete de Pescado Joinville / Fish Fillet "Joinville" (Napado con salsa de camarones / Covered with shrimp sauce)	7.95
Ensalada del Día / Day's Salad (Frescas vegetales de estación / Fresh Vegetables)	2.00	Crepes de Mariscos / Seafood "Crepes" (Rellenos con mariscos y queso con queso / Stuffed with seafood & cheese (optional))	4.95	Filete de Pescado Empanado / Fried Fish Fillet (Marinado, empanado a la gran fritura / Marinated Deep fried)	4.95
Gran Plato de Frutas Tropicales / Tropical Fruits Salad (con el frescor del Caribe / Tropical fresh fruits)	2.95	Garbanzos Fritos / Fried Chick Peas (En salsa orilla con jamón, chorizo / with ham, bacon, Spanish sausage)	3.95	Filete de Pescado "Monte Toro" Fish Fillet "Monte Toro" (Marinado, relleno con queso, empanado a la gran fritura / Marinated Stuffed with cheese Deep fried)	5.50
Fruitas del Mar a la Vinagreta / Sea Fruits on Vinagreta Dressing (En aceite de oliva, vinagre de vino, aceitunas, cebolla / Olive oil, wine vinegar, capers, onions)	4.95	Tamal en Casavete / Traditional Cuban Style Pan Tamale (Según la tradicional receta orilla / with chopped pork meat)	3.50	Filete de Pescado "Canciller" / Fish Fillet "Canciller" (Marinado, relleno con jamón y queso, empanado a la gran fritura / Marinated Stuffed with ham & cheese Deep fried)	5.95
Ensaladita de Atún / Little Tuna Fish Salad (Con verduras, cebollas / fresh Vegetables & Onion)	3.85	Gran Plato de Vegetales al Vapor / Steamed Vegetables Great Dish (Vegetales exóticos, Salsa Moray / Moray Cheese Sauce)	4.95	Filete de Pescado "Don Pedro" / Fish Fillet "Don Pedro" (Marinado, relleno con camarones, empanado a la gran fritura / Marinated Stuffed with shrimp Deep fried)	6.50
Ensalada de Pollo Primavera / Primavera Chicken Salad (Pollo, Pifa, Mayonesa y Vegetales / Chicken, Mayonnaise and Vegetables)	3.50	SOPAS Y CREAMAS / Soups and Creams	CUC	Masas de Pescado "Al Ajillo" / Fish Dices "Al Ajillo" (Aceite de oliva, ajo y guindilla / with olive oil, garlic & chili)	4.50
Ensalada del Chef / Chef Style Salad (Salsa de vegetales en salsa, vinagreta, jamón y Queso / Tulp of vegetables, vinagreta dressing, ham & cheese)	3.50	Gazpacho Andaluz Andalusian "Gaspacho" (Tomates, pepinos, ajo, pimientos rojos y verdes, costrones de pan / Tomatoes, cucumber, garlic, green & red peppers, bread)	2.50	Masas de Pescado Rebozadas / Battered Fish Dices (En su salsa preferida: ajonjolí, mayonesa, tártara, rosa / with your favorite sauce:bitarweel, mayonnaise, rose, tartar)	4.95
Ensaladita de Atún / Little Tuna Fish Salad (Con verduras, cebollas / fresh Vegetables & Onion)	3.85	Sopa de vegetales / Vegetables Soup (Fondo de carnes y vegetales frescos / Meats Stock & Vegetables)	2.50	Brocheta de Pescado / Fish Skewer (Pincho de masas de pescado, cebolla y pimiento / Fish, peppers & onions)	4.95
Ensalada de Pollo Primavera / Primavera Chicken Salad (Pollo, Pifa, Mayonesa y Vegetales / Chicken, Mayonnaise and Vegetables)	3.50	Sopa de Pollo / Chicken Vermicelli Soup (Con Fideos y vegetales / With Vegetables & Vermicelli)	1.95	Plato del Pescador / Camarón, Pescado Fisherman's Dish / Shrimps, Fish (Pedir al gusto / On your choice) (Al ajillo, grill, en salsa orilla, catalana / With garlic and olive oil, grilled, catalana in cuban sauce)	9.00
Ensalada del Chef / Chef Style Salad (Salsa de vegetales en salsa, vinagreta, jamón y Queso / Tulp of vegetables, vinagreta dressing, ham & cheese)	3.50	Cremas / Creams (Jamón, Aurora, Champiñón, Reina / Ham, Tomatoes, Sauce Chicken, Mushrooms)	2.95	Camarón "al Ajillo" / Shrimps "al Ajillo" (En aceite oliva, ajo y Guindilla / with olive oil, garlic & Chili)	8.50
Ensaladita de Atún / Little Tuna Fish Salad (Con verduras, cebollas / fresh Vegetables & Onion)	3.85	Crema de Queso / Cream Cheese Crema de Mariscos / Seafood Cream (Veluté de mariscos, perfumada al vino / Seafood velute, wine perfumed)	2.95	Camarón "Thermidor" / Shrimps "Thermidor" (Cebolla, champiñón, bechamel, mostaza, queso, vino blanco, ron / Onion, mushroom, cream, wine, bechamel, mustard & cheese)	8.50
Ensalada de Pollo Primavera / Primavera Chicken Salad (Pollo, Pifa, Mayonesa y Vegetales / Chicken, Mayonnaise and Vegetables)	3.50	Cazuelita del Cantábrico / Cantabrian Casserole (Fumé de mariscos y vegetales / Seafood fumet & vegetables)	2.95		
Ensalada del Chef / Chef Style Salad (Salsa de vegetales en salsa, vinagreta, jamón y Queso / Tulp of vegetables, vinagreta dressing, ham & cheese)	3.50	Fabada al Estilo del Chef / Chef's Style "Fabada" (Judías, Jamón, lomo, ahumado, chorizo, morcilla / Kidney bean, meat, ham & sausage)	2.95		
Ensaladita de Atún / Little Tuna Fish Salad (Con verduras, cebollas / fresh Vegetables & Onion)	3.85	PAELLAS	CUC		
Ensalada de Pollo Primavera / Primavera Chicken Salad (Pollo, Pifa, Mayonesa y Vegetales / Chicken, Mayonnaise and Vegetables)	3.50	Paella Mixta "Juventud Asturiana" / Mixed Paella (Arroz, ajo, cebolla, pimientos rojos y verdes, jamón de mariscos y carnes, vino, camarones, pescado, pollo, lomo de cerdo ahumado / Rice, onion, garlic, tomatoes, green & red peppers, Shrimps, fish, smoked pork loin, pork meat, chicken, fish fumet, wine)	5.95		
Ensalada del Chef / Chef Style Salad (Salsa de vegetales en salsa, vinagreta, jamón y Queso / Tulp of vegetables, vinagreta dressing, ham & cheese)	3.50	Paella Vegetariana / Vegetarian Paella	5.95		



**TODOS LOS PLATOS PRINCIPALES,
INCLUYEN DOS GUARNICIONES
A SU ELECCIÓN /
MAIN COURSES PLUS
GARNISHES**

CUC

4.95

Camarón Guisado en Salsa Cubana / Shrimps in Cuban Sauce

(Salsa de tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimientos rojos y verdes, vino blanco y ron / Tomato sauce, onion, garlic, green & red peppers, wine)

95

Camarón "Habana" / Shrimps "Habana"

(Salteados en aceite de oliva, sal, pimienta, Champignon, pimientos rojos y verdes, cebolla y aceitunas / Sauté in Olive oil, salt, black pepper, mushrooms, red & green peppers, onions, olive oil)

95

95

Camarón Fiambeado al Ron Añejo / Shrimps Fiambe in Old Rum

(Salteado en aceite de oliva y vino blanco / Ron añejo / Sauté in olive oil & white wine)

50

Camarón Tropical / Shrimps Tropical

(Excelente combinación de camarones con frutas tropicales en salsa agri dulce / Shrimps with tropical fruits in bittersweet sauce)

5

Camarón Batabanó / Shrimps Batabanó

(combinación de camarones con piña / shrimps with pineapple)

0

Camarones "Grillé" / Grilled Shrimps

Camarones Empanados / Breaded Shrimps

(En la salsa de su preferencia: agri dulce, mayonesa, rosa, tártara / With your favorite sauce: bittersweet, mayonnaise, rose, tartar)

1

Gran Plato del Mar / Great Dish From the Sea

(Delicias del Mar Caribe a la plancha mantequilla y perejil / Fish & shrimps grilled, Butter & parsley)

POLLO / Chicken

Pollo Frito a la Criolla / Fried Chicken "Creolité Style"

(Marinado a la gran fritura / Marinated & deep fried)

Pollo Grillé / Grilled Chicken

(Marinado, deshuesados a la plancha, / Marinated boned & grilled)

Pechuga de Pollo Grillé / Grilled Chicken Breast

(Marinado a la plancha con salsa cazadora / Marinated, grilled, covered with "Cazadora" sauce)

Dados de Pollo Rebozados / Battered Chicken dices

(En su salsa favorita: agri dulce, mayonesa, rosa, tártara / With your favorite sauce: bittersweet, mayonnaise, rose, tartar)

Suprema de Pollo Gordon Bleu / Chicken Breast "Gordon Bleu"

(Pechuga de pollo empanada, rellena con jamón y queso a la gran fritura / Stuffed with ham / cheese, breaded & deep fried)

CUC

8.50

Pollo a la Crema Gratinado / Chicken in Cream & Cheese

(Cebolla, Champignon, vino blanco, queso y salsa bechamel / Onions, mushrooms, wine, cheese & bechamel sauce)

Brocheta Mixta de Pollo / Chicken Mixed Skewer

(Dados de pollo, chorizo, Lomo ahumado, cebolla, pimientos / Grilled with onion, peppers & spanish Sausage)

Pollo Salteado con Piña / Chicken Sautéed with pineapple

CERDO / Pork

Lomo de Cerdo Ahumado Agri dulce / Bittersweet Smoked Pork Loin

(con salsa agri dulce / with bittersweet sauce)

Lomo de Cerdo Ahumado al Mojo Criollo / Smoked Pork Loin, Creole sauce

Lomo de Cerdo Ahumado al Gratin / Smoked Pork Loin with melted cheese

Escalopes de Cerdo Empanado / Pork Scallop Deep Fried

(Marinado a la Gran Fritura / Boneless, marinated breaded & deep fried)

Escalopes de Cerdo Grillé / Grilled Pork Scallop

(Marinado, a la plancha en mojo criollo / Boneless, marinated, covered with Melted cheese)

Escalopitas de Cerdo al Gratin / Pork Scallop with Cheese Melted

(Salpimentadas, gratinadas con queso / Boneless, Marinated, covered with melted cheese)

Masitas de Cerdo Fritas "A la Pinareña" / Pork "Masitas"

(Marinadas y fritas / Big dices of pork meat marinated and fried)

Pierna de Cerdo Asada "Hawaiana" / Roasted Hawaiian Pork Leg

(Jugo de carne y piña / with meat juice pineapple)

Pierna de Cerdo Asada a la criolla con Guarniciones Cubanas / Oven Roasted Pork Leg Cuban Garnish

(Lonjas de carnes asadas acompañadas de arroz blanco, frijoles negros, vianda hervida, ternal en cazuela / Roasted in creole way, with cuban garnishes: rice, black beans, malanga, tamale)

Bistec de Cerdo "Uruguayo" / Pork Steak "Uruguayan"

(Marinado, empanado relleno con jamón y queso, a la gran fritura / Marinated, breaded, stuffed with ham & cheese, Deep fried)

Chuletas de Cerdo Selladas en Sarten / Pork Chops

(Marinadas en su salsa preferida: al romero, checutier agri dulce, financiera, cazadora / Marinated & grilled. On your Preferred sauce: Rosemary, checutier, Bittersweet, financiera, Cazadora)

CUC

5.50

Sugerencia del Chef:

BOLITAS DE QUESO	2.50
ENSALADA RUCIOLA, ACHICORIA Y PALMESANO	2.95
ENSALADA DE GARBANZO Y JAMÓN SERRANO	3.50
ENSALADA DE ESPARRAGOS	3.50
AGUACATE RELLENO CATUN	3.50
AGUACATE RELLENO C/ CAMARON	3.50
ENSALADA CAPRESSE	3.95
COCTEL DE LANGOSTA	5.95
FILETE DE MERLUZA EMPANADO	5.00
LONGIAS DE SOLOMILLO DE CERDO	5.95
MEJILLONES A LA MARINERA	5.95
TERNERA GUISADA CON VERDURAS	6.00
CONEJO FRICASE Y FINANCIERA	6.50
ASADO DE RES AL VINO TINTO	6.95
ARROZ ESPAÑOL	7.95
PESCADO ENTERO FRITO	8.00
BISTEC DE RES ENCEBOLLADO	8.00
ALMEJAS AL VINO BLANCO	8.95
ENTRECOTE A LAS TRES PIMIENTAS	11.95
PESCADO ENTERO ASADO	12.95
LANGOSTA A SU GUSTO	14.95
LANGOSTA ENTERA A LA PLANCHA	24.95
TARTA DE LIMON	2.95

CORDERO / Lamb

Pierna de Cordero Asada al Romero deshuesada / Rosemary Roasted Lamb Leg boned

(Marinado en Romero y Vino / Marinated in rosemary & wine)

Ragu de Cordero al Curry / Curry Lamb Ragout

(Marinado al Curry y Vino / Lamb Stews, curry & wine)

Chilindrón de Cordero Lamb "Chilindrón"

(Cordero troceado, cocido en su salsa y al vino con picante al gusto / Lamb pieces stewed, Hof sauce added on your choice)

Paletilla de Cordero a las finas hierbas / Lamb Shoulder in fine herbs

VACUNO / Beef

Boliche de Res Mechado Asado / Larded Roasted Beef

(Asado en cazuela, en su jugo, con chorizo y bacon / With Bacon & spanish sauce, in meat juice)

Lonjas de Filete a la Dutch / Tenderloin slice "Dutch"

(Puntas de filete, salteadas, en su jugo, con cebolla, champignon, aceitunas, pimientos rojos y verdes / Sautéed with meat juice sauce, onions, olives, mushrooms, reds & green peppers)

Filete "Mignon" / Filet "Mignon"

(Solomillo de res a la plancha, a la salsa Financiera / Beef tenderloin steak, with financier sauce)

Chateaubriand en salsa Bearnesa / Chateaubriand Bearnesa

(Centro de solomillo de res a la plancha, a la salsa Bearnesa / Middle beef tenderloin, grilled, with Bearnese sauce)

Gran Grillada "Mar y Tierra" / Great Assorted Grill "Surf & Turf"

(Variedad de camarones, pescado, cerdo, pollo y solomillo de res / Fish, shrimps, pork, chicken & beef tenderloin)

TABLA DE QUESO IMPORTADOS / Imported Cheese board

Selección de quesos importados / Imported Selection of cheeses

10% SOBRE EL CONSUMO

GUARNICIONES	
Arroz Blanco / White Rice	1.00
Frijoles Negros / Black Beans	1.00
Morros & Cristianos / Mooch & Crochons	1.00
Arroz Pilaf / Rice Pilaf	1.00
Vianda Hervida / Boiled Cuban Roots	1.00
Vianda Frita / Fried Cuban Roots	1.00
Vegetales Saltados / Fresh Sautéed Vegetables	1.00
Papas Fritas / French Fried	2.00
POSTRES	
Flan al Caramelo / Custard	1.50
Tocnillo del Cielo / Non Milky Custard	2.50
Helado con Frutas / Ice Cream Cup with Fruits	2.50
Club Lolita	2.50
Cake a la Moda / Cake & Ice Cream	2.95
Cheesecake al estilo del Chef	2.50
Cheesecake de chocolate/ Cheesecake in cocoa	2.20
Torta de la casa del Día / Day's Cake	3.00
Brownie de Chocolate y Frutos Secos / Brownie with Chopped nut	2.95
Torta "Tres Leches" / Three Milks Cake	2.00
Selección de Postres Tradicionales Cubanos / Selection of Cuban Traditional Sweetened Fruits Dessert	2.50
Tiramisú al Estilo del Chef	2.95
LICORES Y CREMAS	
<i>Creams & Liqueurs</i>	
Amaro Ramazotti	2.00
Vermouth	2.50
Dubonnet	2.00
Sambuca	2.95
Frangelico	2.95
Baileys	2.95
Campari	2.95
Amaretto Disaronno	2.95
Kahlua	2.95
Pernod	2.00
Ricard	2.00
Licores Cubanos / Cuban Liqueurs	1.00
Ron Legendario	1.00
Elixir de Cuba	

COCTELES CUBANOS	
Daiquiri Frappé	2.95
Mojito	2.95
Cuba Libre	2.95
Ron Collins	2.95
Havana Special	2.95
Cubata	2.95
Cubanito	2.95
Cuba Bella	2.95
Bello Monte	2.95
Torito	2.95
Coctel "Los Nardos"	2.95
COCTELES INTERNACIONALES	
Martini	2.95
Piña Colada	2.95
Bloody Mary	2.95
Margarita	2.95
Screw Driver	2.95
Caipirinha	2.95
Alexander	2.95
Tom Collins	2.95
Sangría Tropical	2.95
Sangría Española	2.95
Sangría Asturiana	2.95
Jarra de tres Sangrias Tropical	8.85
Jarra de tres Sangrias Española	8.85
Jarra de cuatro Sangrias Tropical	11.80
Jarra de cuatro Sangrias Española	11.80

Sangria	2.95
Téno Verano	2.95
COCTELES ANALCOHOLICOS	
Limonada Frappé	1.50
San Francisco	1.95
BEBIDAS CUBANAS Y OTRAS	
BEBIDAS ESPIRITUOSAS	
Havana Club Añejo Blanco	1.00
Havana Club Añejo 3 Años	1.20
Havana Club Añejo Especial	1.30
Havana Club Añejo Reserva	1.50
Havana Club Añejo 7 Años	1.60
Havana Club Selección de Maestros	3.50
Havana Club Añejo 15 Años	15.00
Vodka	1.75
Brandy	0.90
Ginebra	1.75
Whisky Clan Campbell	1.50
Tequila	1.50
Johnnie Walker (Red Label)	2.50
Scotch Whisky J & B	2.50
Scotch Whisky Ballantine's	2.50
Scotch Whisky Johnnie Walker (Black Label)	4.25
Chivas Regal	3.50
Irish Whiskey Jamenson	2.50
Brandy Torres 5	1.50
Brandy Torres 10	2.00
Cognac Martell	5.00
Jack Daniel	4.25
Copa de Vino / Glass Wine	2.50
REFRESCOS, CERVEZAS Y OTRAS BEBIDAS	
Refrescos Nacionales / Cuban Soft Drink	1.20
Refrescos Importados / Imported Soft Drink	1.50
Malta	1.20
Aguas / Waters	1.20
Jugos / Juices	1.95
Cerveza Nacional / Cuban Beer	1.50
Cerveza Importada / Imported Beer	2.30
Red Bull	3.00
Kermato	1.50
CAFÉ Y TÉ / Coffee and Tea	
Café Spresso	1.50
Café Americano	1.50
Café Carajillo	1.50
Café Rocio de Gallo	1.50
Con Ron / With Cuban Rhum	2.00
Café Capuccino	2.00
Café Irlandés / Irish Coffee	3.50
Café Los Nardos	2.95
Té Negro / Black Tea	1.50

Solo se permite el consumo de nuestras Bebidas