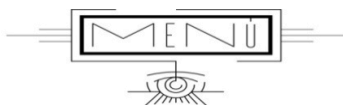


A su cuenta se le sumará el 10% del servicio / Eine Servicegebühr von 10 % wird auf Ihre Rechnung aufgeschlagen.
Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias / Es werden Bargeld, Online-Zahlungen und Banküberweisungen
akzeptiert.



EXPERIENCIA 5 SENTIDOS / 5 SENTIDOS-ERLEBNIS

Combinación de aperitivos BAR – COCINA, creaciones del día/ *Kombination von Snacks BAR - KITCHEN, Kreationen des Tages* **12.00 EUR**

ENTRANTES / VORSPEISEN

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES DE LA CASA / VERKOSTUNG VON VORSPEISEN DES HAUSES **10.00 EUR**

PAN DE LA CASA / HAUSGEMACHTES BROT **2.50 EUR**
Con nuestra salsa / *Mit unserer Soße*

CEVICHE DE PARGO, CREMA DE MAIZ / SCHNAPPER-CEVICHE, MAISCREME **7.50 EUR**
Crudo de pescado marinado en limón, oliva, cebolla, perejil, cilantro. Guacamole. Aire de limón / *Roher Fisch mariniert in Zitrone, Oliven, Zwiebeln, Petersilie, Koriander. Guacamole. Zitronenluft (100 gr)*

EL TACO / DER TACO **6.50 EUR**
Taco de tortilla de trigo, espinacas y remolacha con lechón asado, lechugas, aliño criollo, gel de piña, mojo de cebollín, ketchup artesanal. Crema de frijoles endiablados / *Weizentortilla-Taco, Rote Bete und Rote Bete mit Spanferkelbraten, Salat, kreolisches Dressing, Ananasgel, Schnittlauchmojo, hausgemachter Ketchup. Cremige Bohnensuppe.*

TRUFAS IBÉRICAS / IBERISCHE TRÜFFEL **8.00 EUR**
Croquetas de arroz meloso de chorizo ibérico y queso parmesano. Confitura de tomate. Velo de Grana Padano. Alioli dulce de albahaca / *Kroketten aus weichem Reis mit iberischer Chorizo und Parmesankäse. Tomatenmarmelade. Schleier aus Grana Padano. Süße Basilikum-Aioli.*

GYOZAS HABANERAS / HABANERO-GYOZAS **8.00 EUR**
Gyozas servidas en bambú, saborizadas con sal de camarones, mousse de frutos del mar y jengibre, salsa tonkatsu tropical con piña, huevos de soja y naranja / *Gyozas in Bambus serviert, gewürzt mit Garnelensalz, Meeresfrüchte- und Ingwermousse, tropischer Tonkatsu-Sauce mit Ananas, Soja-Rogen und Orange.*

ENSALADAS / SALATE

ENSALADA VERDE / GRÜNER SALAT **5.00 EUR**
Mixto de lechugas de temporada / *Gemischter Salat der Saison*

ENSALADA DE PULPO TROPICAL / TROPISCHER OKTOPUS-SALAT **8.00 EUR**
Mixto de lechugas, pulpo, frutas tropicales, aderezo del chef / *Gemischter Salat, Oktopus, tropische Früchte, Dressing des Küchenchefs.*

ENSALADA DE POLLO / HÄHNCHENSALAT **7.00 EUR**
Pollo a baja temperatura marinado en aceite de hierba buena. Mixto de lechugas, vinagreta balsámica hierba buena, aderezo tropical de mango / *Bei niedriger Temperatur mariniertes Hähnchenfleisch in Kräuteröl. Gemischter Salat, Balsamico-Vinaigrette mit Minze, tropisches Mango-Dressing*

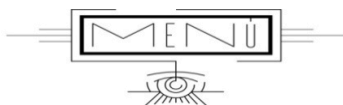
ENSALADA NICOISE / SALAT NIÇOISE **8.00 EUR**
Mixto de lechugas, anchoas, huevo duro, limón, aceite de oliva extra virgen / *Gemischter Kopfsalat, Sardellen, hartgekochtes Ei, Zitrone, natives Olivenöl extra*

ENSALADA DEL CHEF / CHEF'S SALAT **10.00 EUR**
Mixto de lechugas, aderezo del chef, queso de cabra madurado y caramelizado, nueces y arándanos deshidratados / *Gemischter Salat, Chef-Dressing, gereifter und karamellierter Ziegenkäse, Walnüsse und getrocknete Preiselbeeren.*

CREMAS / CREMES

CREMA VICHYSOISE DE CALABAZA / KÜRBIS-CREME-VICHYSOISE **5.00 EUR**
Crema ligera de calabaza, notas de nuez moscada / *Leichte Kürbiscremesuppe mit einem Hauch von Muskatnuss.*

A su cuenta se le sumará el 10% del servicio / *Eine Servicegebühr von 10 % wird auf Ihre Rechnung aufgeschlagen.*
Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias / *Es werden Bargeld, Online-Zahlungen und Banküberweisungen akzeptiert.*



PLATOS PRINCIPALES / HAUPTGANG

CERDO ESPECIADO / GEWÜRZTES SCHWEINCHEN

Lomo de cerdo cocido a baja temperatura especiado con cenizas de hierbas provenzales tostadas al horno, mole habanero de cachucha, terrina de mandioca, chistorra, parmesano, queso holandés / *Schweinelende, bei niedriger Temperatur gegart, gewürzt mit im Ofen gerösteter provenzalischer Kräuterasche, Cachucha-Habanero-Mole, Maniok-Terrine, Chistorra, Parmesan und holländischer Käse. (220 gr)* **15.50 EUR**

POLLO MASSALA / HÄHNCHEN MASSALA

Pechuga de pollo en salsa picosa a base de especias, curry y leche de coco, servido con arroz al limón / *Hähnchenbrust in einer pikanten Sauce mit Gewürzen, Curry und Kokosmilch, serviert mit Zitronenreis. (220 gr)* **15.00 EUR**

PAPILLOTE DE PESCADO / FISCH EN PAPILOTE

Lomo de pescado al papillote, dijonesa y emulsión de cebollín, hummus de garbanzo estilo criollo / *Fischlende en papillote, Emulsion aus Dijonnaise und Frühlingszwiebeln, Kichererbsen-Hummus nach kreolischer Art (220 gr)* **17.50 EUR**

PARGO CITRICO / ZITRUS-SCHNAPPER

Filete de Pargo cocido a baja temperatura sobre emulsión cítrica de naranja y mantequilla, acompañado de tortellinis de sepia rellenos de polenta de maíz y parmesano, espuma de remolacha y vino tinto / *Rotes Schnapperfilet, bei niedriger Temperatur auf einer Zitrus-Orangen-Butter-Emulsion gegart, begleitet von Tintenfischtortellini mit Maispolenta und Parmesan, Rote-Bete-Schaum und Rotwein. (220 gr)* **17.00 EUR**

PULPO AL WOK / GERÄUCHERTER OKTOPUS

Salteado en wok con verduras y aceite de oliva, puré de patatas, pimentón ahumado / *Im Wok gebraten mit Gemüse und Olivenöl, Kartoffelpüree, geräuchertem Paprika. (200 gr)* **19.00 EUR**

ARROZ MELOSO DE BOLETUS Y FRUTOS DEL MAR / SAHNEREIS MIT PILZEN UND MEERESFRÜCHTEN

Arroz cremoso con almejas, marisco, parmesano y boletus. Alioli de azafrán / *Cremereis mit Venusmuscheln, Meeresfrüchten, Parmesan und Steinpilzen. Safran-Aioli.* **18.00 EUR**

LANGOSTA CONTEMPORANEA / MODERNER HUMMER

Suprema de langosta a baja temperatura, puré de calabaza, vegetales salteados / *Niedertemperatur-Hummer Supreme, Kürbispüree, sautiertes Gemüse. (200 gr)* **20.00 EUR**

CAMARÓN EN SU MAGMA / KRABBen IN SEINEM MAGMA

Grillada de camarones, bísquet de langosta y camarones con notas picosas, parmentier de patatas, falso coral de sepia / *Gegrillte Garnelen, Hummer- und Garnelenbisque mit würzigen Noten, Kartoffelparmentier, Tintenfisch-Falsche Koralle (200 gr)* **20.00 EUR**

GUISO DE MARISCOS / MEERESFRÜCHTEINTOPF

Selección de mariscos guisados en salsa Romesco y crema de maíz tierno, crujiente de mandioca. / *Auswahl an Meeresfrüchten, geschmort in Romesco-Sauce und Babymais, knuspriger Maniok. (300 gr)* **23.00 EUR**

PASTEL DE BERENJENA / AUBERGINENKUCHEN

Láminas de berenjena grilladas con aceite de orégano, pisto de vegetales al vapor, refrito de tomate. Pesto de hierbas aromáticas y nieve de parmesano. / *Oregano-Öl, gedünstetem Gemüse-Ratatouille, gebratener Tomate und aromatischem Kräuterpesto und Parmesanschnee. Aromatisches Kräuterpesto und Parmesanschnee.* **13.00 EUR**

JUGOSO DE RES / JUICY BEEF

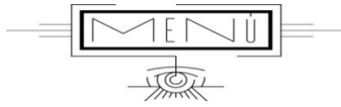
Lomo liso de res al punto. Cremoso de camote y parmesano. Salsa de queso azul y champiñones. Aceites de carbón / *Zartes Rinderfilet, perfekt gegart. Cremige Süßkartoffel und Parmesan. Blauschimmelkäsesauc. Und Pilz Holzkohleöle. (100 gr)* **30.00 EUR**

ROPA VIEJA TRADICIONAL / TRADITIONELLE ROPA VIEJA

Carne de res guisada en vino tinto y salsa criolla especiada. Fufú de plátano aliñado. Pesto de hierbas aromáticas. / *Rindfleisch geschmort in Rotwein und würziger kreolischer Sauce. Fufu aus Kochbananen in einer Sauce. Aromatisches Kräuterpesto. (100 gr)* **16.00 EUR**

A su cuenta se le sumará el 10% del servicio / *Eine Servicegebühr von 10 % wird auf Ihre Rechnung aufgeschlagen.*

Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias / *Es werden Bargeld, Online-Zahlungen und Banküberweisungen akzeptiert.*

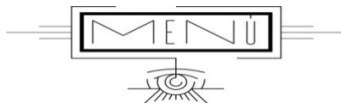


GUARNICIONES / BEILAGEN

QUIMBOMBÓ	3.50 EUR
MOROS Y CRISTIANOS / REIS MIT SCHWARZEN BOHNEN GEKOCHT	3.00 EUR
ARROZ BLANCO / WEISSER REIS	2.50 EUR
TOSTONES CON ALIÑO CHILENO / GEBRATENE REIFE KOCHBANANEN	3.00 EUR
PATATAS FRITAS, ADEREZO DEL CHEF / POMMES FRITES, CHEF-DRESSING	5.00 EUR

A su cuenta se le sumará el 10% del servicio / *Eine Servicegebühr von 10 % wird auf Ihre Rechnung aufgeschlagen.*

Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias / *Es werden Bargeld, Online-Zahlungen und Banküberweisungen akzeptiert.*



POSTRES / DESSERTS

MUNDO DE CHOCOLATE / SCHOKOLADENWELT Chocolate en texturas / <i>SchoSchokolade in Texturen</i>	6.50 EUR
MALIBU Parfait de frutas tropicales, coulis frutal, espuma de banana, tierra de vainilla / <i>Parfait aus tropischen Früchten, Fruchtcoulis, Bananenmousse, Vanilleerde</i>	5.00 EUR
TARTA DE QUESO / KÄSEKUCHEN Tarta de queso, salsa de frutos rojos. / <i>Käsekuchen, rote Fruchtsauce.</i>	6.00 EUR
HAWAI Mousse de coco, aspic de piña, gel de piña, tierra de vainilla / <i>Kokosnussmousse, Ananassülze, Ananasgel, Vanilleerde</i>	5.00 EUR
CREMA DE LIMON / ZITRONENCREME Crema ligera de leche y limón. Notas cítricas, tierra de vainilla, ralladura de limón. / <i>Leichte Creme aus Milch und Zitrone. Zitrusnoten, Vanilleerde, Zitronenschalen.</i>	5.00 EUR
ESFERA DE GUAYABA / GUAVA SPHERE Guayaba confitada rellena de mousse de queso crema, sangre de guayaba. / <i>Guaven-Confit gefüllt mit Frischkäse-Mousse und Guavenblut</i>	5.50 EUR
DEGUSTACIÓN DE POSTRES DE LA CASA / VERKOSTUNG VON HAUSGEMACHTEN DESSERTS	14.00 EUR

A su cuenta se le sumará el 10% del servicio / *Eine Servicegebühr von 10 % wird auf Ihre Rechnung aufgeschlagen.*

Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias / *Es werden Bargeld, Online-Zahlungen und Banküberweisungen akzeptiert.*



COCTELES CLASICOS / KLASSISCHE COCKTAILS

Daiquiri / Daiquiri De Frutas (Früchte-Daiquiri)	4.00 EUR
Mojito / Mojito De Frutas (Früchte-Mojito)	4.00 EUR
Cuba Libre	4.00 EUR
Caipiroska / Caipirisima / Caipiriña	6.00 EUR
Sangría	6.50 EUR
Martini	6.50 EUR
Piña Colada	6.00 EUR
Margarita	6.50 EUR
Bloody Mary	6.00 EUR
Moscow Mule	6.00 EUR
Negroni	7.00 EUR

BEBIDAS / GETRÄNKE

Agua Nacional / <i>NATIONALES WASSER</i>	2.50 EUR
Agua Tónica Importada / <i>IMPORTIERTES TONIC WATER</i>	4.00 EUR
Refrescos / <i>WEICHE GETRÄNKE</i>	3.00 EUR
Jugos Naturales / <i>NATÜRLICHE SÄFTE</i>	2.50 EUR
Limonada / <i>LEMONADE</i>	3.00 EUR
Energéticos / <i>ENERGETIK</i>	3.50 EUR
Cervezas / <i>BIER</i>	4.00 EUR
Copa De Vino De La Casa / <i>GLAS HAUSWEIN</i>	5.00EUR

RONES / RUMS

Havana Club 3 Años / <i>HAVANNA CLUB 3 JAHRE</i>	3.50 EUR
Havana Club Especial / <i>HAVANNA CLUB SPEZIAL</i>	5.00 EUR
Havana Club Reserva	5.00 EUR
Havana Club Smoky	6.50 EUR
Havana Club 7 Años / <i>HAVANNA CLUB 7 JAHRE</i>	6.50 EUR
Havana Club Selección De Maestros / <i>HAVANNA CLUB AUSWAHL DER MEISTER</i>	9.50 EUR
Pacto Navío	9.50 EUR
Havana Club Unión	55.00 EUR
Santiago Añejo	5.00 EUR
Santiago Añejo 8 años / <i>SANTIAGO AÑEJO 8 JAHRE</i>	6.50 EUR
Santiago 11	9.50 EUR
Santiago 12	10.00 EUR

WHISKIES

Glenfiddich 15 años / <i>GLENFIDDICH 15 JAHRE</i>	14.00 EUR
Glenfiddich 12 años / <i>GLENFIDDICH 12 JAHRE</i>	10.00 EUR
Jack Daniels	10.00 EUR
JimBeam	10.00 EUR
Chivas Regal 12 Años	9.00 EUR
Johnnie Walker Red Label	9.00 EUR
J&B	8.00 EUR
Ballantine's	8.00 EUR

TEQUILAS

Olmecca Reposado	6.50 EUR
Patron Silver	13.50 EUR
1800 Reposado	11.00 EUR

COGNACS Y BRANDYS / COGNACS UND WEINBRÄNDE

Comte Joseph	7.50EUR
Remy Martin VSOP	10.00 EUR
Torres 5	8.50 EUR
Torres 15	12.00 EUR

GINEBRAS / GENEBRAS

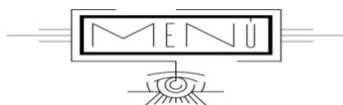
Beefeater	5.00 EUR
London No.1	8.00 EUR

VODKAS

Absolut	6.50 EUR
---------	----------

A su cuenta se le sumará el 10% del servicio / *Eine Servicegebühr von 10 % wird auf Ihre Rechnung aufgeschlagen.*

Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias / *Es werden Bargeld, Online-Zahlungen und Banküberweisungen akzeptiert.*



COCTELES DE AUTOR / SIGNATUR-COCKTAILS

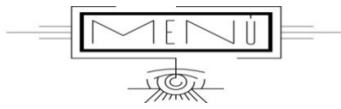
HAVANA-TURIN Itálico, Monin especiado, vodka, crujiente de limón <i>Italic, gewürzter Monin, Wodka, Zitronencrisp</i>	12.00 EUR
SUNRISE Cava, zumo de piña, hojas de albahaca, aire de maracuyá morado <i>Cava, Ananassaft, Basilikumblätter, lila Maracuja-Luft</i>	9.00 EUR
HAVANA-SPICY Sangría blanca, infusión de manzana con chipote, infusión de frutos del bosque con Monin <i>Weißer Sangria, Apfelaufguss mit Chipote, Beerenaufguss mit Monin</i>	7.00 EUR
BALROG Olmeca blanco, Ron Havana Club 3 años, shrub de guayaba, zumo de piña, zumo de coco, sirope de maracuyá, bitter creole <i>Olmeca blanco, Ron Havana Club 3 años, Guavenstrauch, Ananassaft, Kokosnussaft, Maracujasirup, Bitter Creole</i>	7.50 EUR
IL DOTTORE Vodka macerado con cardamomo, sirope de maracuyá, sirope manzana verde, cerveza de jengibre, bitter de melocotón. <i>Vodka macerado con cardamomo, sirope de maracuyá, sirope manzana verde, cerveza de jengibre, bitter de melocotón.</i>	9.00 EUR
SMOKY POWER Ron Havana Club SmokyPower, Sirope de cola y Vino Tinto, Jengibre, bitter de pimienta y peychauds, zumo limón. <i>Havana Club Smoky Rum, Cola-Sirup und Rotwein, Ingwer, Pfeffer-Bitter und Peychauds, Zitronensaft</i>	7.50 EUR
JONSU Ron Havana Club 3 años, Ron Artesanal 5 especias chinas, sirope de cola y vino tinto, zumo de piña, zumo de limón, bitter de melocotón. <i>Rum Havana Club 3 Jahre, Artesanal Rum 5 chinesische Gewürze, Cola und Rotweinsirup, Ananassaft, Zitronensaft, Pfirsichbitter</i>	7.00 EUR
SEA ROARS Ginebra, Olmeca de Chocolate, Licor de vainilla, bitter creole, Crema de coco montada, Carbón activado. <i>Gin, Olmeca de Chocolate, Vanille-Likör, Bitter Creole, geschlagene Kokosnusscreme, Aktivkohle</i>	9.00 EUR
MYSTIC Ron Havana Club Pacto Navío, licor de manzana verde, bitter de chocolate. Ahumado de especias <i>Havana Club Pacto Navío Rum, grüner Apfellikör, Schokoladenbitter. Geräucherte Würze.</i>	10.00 EUR
CALIFORNIA Vino Jerez Pedro Ximenez, crema de leche, té de Rooibos con Vainilla <i>Sherrywein Pedro Ximenez, Milchcreme, Rooibos-Tee mit Vanille.</i>	7.00 EUR

COCTELES DE AUTOR ANALCOHOLICOS /
ALKOHOLFREIE SIGNATURE-COCKTAILS

INVIERNO / WINTER Sirope de Coca Cola, agua de coco, agua tónica, bitter de apio <i>Coca-Cola-Sirup, Kokosnusswasser, Tonic Water, Sellerie bitter.</i>	5.00 EUR
VERANO / SOMMER Limonada Frappé de piña, albahaca y manzana <i>Ananas, Basilikum und Apfel Frappé Limonade.</i>	7.00 EUR
OTOÑO / HERBST Shrubs de guayaba, agua gaseada, bitter aromático <i>Guavensträucher, sprudelndes Wasser, aromatischer Bitter</i>	5.00 EUR
PRIMAVERA / FRÜHLING Zumo de naranja infusionado con té de menta, zumo de limón, bitter de chocolate, bitter de naranja, agua gaseada <i>Orangensaft mit Minztee, Zitronensaft, Schokoladenbitter, Orangenbitter, Sprudelwasser</i>	5.00 EUR
STRAWBERRY DREAM / ERDBEERTRAUM Jalea de fresa, zumo de piña, zumo de limón, leche condensada y jarabe de coco gasificado. <i>Erdbeergelee, Ananassaft, Zitronensaft, Kondensmilch und kohlenensäurehaltiger Kokosnussirup.</i>	7.00EUR

A su cuenta se le sumará el 10% del servicio / Eine Servicegebühr von 10 % wird auf Ihre Rechnung aufgeschlagen.

Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias / Es werden Bargeld, Online-Zahlungen und Banküberweisungen akzeptiert.



INFUSIONES/ INFUSIONEN

EL FRÍO DE MI CAFÉ / DIE KÄLTE MEINES KAFFEES	6.00 EUR
EXPRESSO / <i>ESPRESSO-KAFFEE</i>	2.00 EUR
CAFÉ CORTADO / <i>GESCHNITTENER KAFFEE</i>	2.50 EUR
CAFÉ AMERICANO / <i>AMERIKANISCHER KAFFEE</i>	2.00 EUR
CAFÉ CON LECHE / <i>KAFFEE MIT MILCH</i>	3.00 EUR
CAPUCHINO	3.00 EUR
CARAJILLO	4.00 EUR
TÉ / <i>TEE</i>	2.00 EUR

LICORES / LIKÖRE

PEDRO XIMENEZ	6.00 EUR
LIMONCELLO	6.00 EUR
JAGERMEISTER	8.50 EUR
TIA MARIA	7.00 EUR
BAILEYS	7.00 EUR
RUA VIEJA	7.00 EUR
CHOYA	8.00 EUR

A su cuenta se le sumará el 10% del servicio / *Eine Servicegebühr von 10 % wird auf Ihre Rechnung aufgeschlagen.*
Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias / *Es werden Bargeld, Online-Zahlungen und Banküberweisungen akzeptiert.*