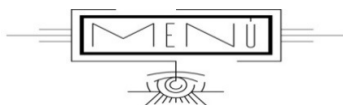


A su cuenta se le sumará el 10% del servicio / К вашему счету будет добавлена плата за обслуживание в размере 10 %..
Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias / Принимаются наличные, онлайн-платежи и банковские переводы.



EXPERIENCIA 5 SENTIDOS / ОПЫТ 5 ЧУВСТВ

Combinación de aperitivos BAR – COCINA, creaciones del día/ Сочетание закусок Бар-Кухня ,
творения дня **12.00 EUR**

ENTRANTES / ЗАКУСКИ

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES DE LA CASA / ДЕГУСТАЦИЯ ФИРМЕННЫХ ЗАКУСОК **10.00 EUR**
2.50 EUR

PAN DE LA CASA / ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Con nuestra salsa / с нашим соусом

SEVICHE DE PARGO, CREMA DE MAIZ / СЕВИЧЕ ИЗ ЛУЦИАНА, КРЕМ ИЗ КУКУРУЗЫ **7.50 EUR**

Crudo de pescado marinado en limón, oliva, cebolla, perejil, cilantro. Guacamole. Aire de limón / Сырая рыба,
маринованная в лимоне, оливках, луке, петрушке, кинзе. Гуакамоле. Лимонный воздух. (100 gr)

EL TACO / ТАКО **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 / Тако из пшеничной тортильи, пряности и
свекла с жареным молочным поросенком, листья салата, креольская заправка, ананасовый гель, чивель
мохо, ремесленный кетчуп. крем из дьявольского фасолевого.

TRUFAS IBÉRICAS / ИБЕРИЙСКИЕ ТРЮФЕЛИ **8.00 EUR**

Croquetas de arroz meloso de chorizo ibérico y queso parmesano. Confitura de tomate. Velo de Grana Padano.
Alioli dulce de albahaca / Крокеты из мягкого риса с иберийской чоризо и сыром пармезан. Томатный
джем. Посыпка из сыра Грана Падано. Сладкий базиликовый айоли.

GYOZAS HABANERAS / ГЁДЗАС С ХАБАНЕРО **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 / Гёдзас, подаваемые в бамбуке, со вкусом креветочной
соли, мусса из морепродуктов и имбиря, тропического соуса тонкацу с ананасом, соевой икрой и
апельсином.

ENSALADAS / САЛАТЫ

ENSALADA VERDE / ЗЕЛЕНЬ СЛАТ **5.00 EUR**

Mixto de lechugas de temporada / Микс сезонных салатов

ENSALADA DE PULPO TROPICAL / САЛАТ ИЗ ТРОПИЧЕСКОГО ОСЬМИНОГА **8.00 EUR**

Mixto de lechugas, pulpo, frutas tropicales, aderezo del chef / Микс салата, осьминог, тропические
фрукты, заправка от шеф-повара.

ENSALADA DE POLLO / САЛАТ С КУРИЦЕЙ **7.00 EUR**

Pollo a baja temperatura marinado en aceite de hierba buena. Mixto de lechugas, vinagreta balsámica hierba
buena, aderezo tropical de mango/ Курица, маринованная в травяном масле. Микс салата,
бальзамический винегрет с мятой, заправка из тропического манго.

ENSALADA NICOISE / САЛАТ НИСУАЗ **8.00 EUR**

Mixto de lechugas, anchoas, huevo duro, limón, aceite de oliva extra virgen / Микс латука, анчоусы, вареное
яйцо, лимон, оливковое масло.

ENSALADA DEL CHEF / САЛАТ ШЕФ-ПОВАРА **10.00 EUR**

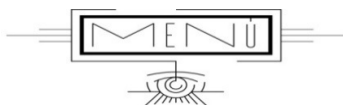
Mixto de lechugas, aderezo del chef, queso de cabra madurado y caramelizado, nueces y arándanos
deshidratados/ Микс салатов, поварская заправка, зрелый и карамелизированный козий сыр, грецкие
орехи и сушеная клюква.

CREMAS / КРЕМЫ

CREMA VICHYSSEOISE DE CALABAZA / ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ ВИШИСУАЗ **5.00 EUR**

Crema ligera de calabaza, notas de nuez moscada / Легкий тыквенный крем с нотками мускатного ореха.

A su cuenta se le sumará el 10% del servicio / К вашему счету будет добавлена плата за обслуживание в размере 10 %..
Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias / Принимаются наличные, онлайн-платежи и банковские переводы.



PLATOS PRINCIPALES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

CERDO ESPECIADO / СПИЦЕВАЯ СВИНИНА

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 / Свиная вырезка, приготовленная при низкой температуре, приправленная пеплом прованских трав, моле качуча хабанеро. Террин из кассавы, Колбаса Чисторра, Сыр пармезан, Голландский сыр. (220 gr) **15.50 EUR**

POLLO MASSALA / КУРИНАЯ МАСАЛА

Pechuga de pollo en salsa picosa a base de especias, curry y leche de coco, servido con arroz al limón / Куриная грудка в остром соусе со специями, карри и кокосовым молоком, подается с рисом с лаймом. (220 gr) **15.00 EUR**

PAPILLOTE DE PESCADO / РЫБА В ПАПИЛЬОТКАХ

Lomo de pescado al papillote, dijonesa y emulsión de cebollín, hummus de garbanzo estilo criollo / Рыбная вырезка в папильотках, эмульсия из дижонеза и весеннего лука, хумус из нута по-креольски (240 gr) **17.50 EUR**

PARGO CITRICO / ЦИТРУСОВЫЙ ЛУЦИАН

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 / Филе красного луциана, приготовленное при низкой температуре на цитрусовой эмульсии из апельсина и сливочного масла, подается с тортеллини из каракатицы, фаршированными кукурузной полентой и пармезаном, свекольной пеной и красным вином. (220 gr) **17.00 EUR**

PULPO AL WOK / ОСЬМИНОГ В ВОКЕ

Salteado en wok con verduras y aceite de oliva, puré de patatas, pimentón ahumado / Обжаренный в воке с овощами и оливковым маслом, картофельное пюре, копченая паприка. (200 gr) **19.00 EUR**

ARROZ MELOSO DE BOLETUS Y FRUTOS DEL MAR / КРЕМОВЫЙ РИС С ГРИБАМИ И МОРЕПРОДУКТАМИ

Arroz cremoso con almejas, marisco, parmesano y boletus. Alioli de azafrán / Сливочный рис с моллюсками, морепродуктами, пармезаном и боровиками. Шафрановый айоли. **18.00 EUR**

LANGOSTA CONTEMPORANEA / СОВРЕМЕННЫЙ ЛОБСТЕР

Suprema de langosta a baja temperatura, puré de calabaza, vegetales salteados / Низкотемпературный лобстер, тыквенное пюре, сое из овощей. (200 gr) **20.00 EUR**

SAMARÓN EN SU MAGMA / КРЕВЕТКИ В МАГМЕ

Grillada de camarones, bísquet de langosta y camarones con notas picosas, parmentier de patatas, falso coral de sepia / Креветки на гриле, биск из омаров и креветок с пряными нотками, картофельный пармантье, ложный коралл каракатицы (200 gr) **20.00 EUR**

GUIISO DE MARISCOS / ТУШЁНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Selección de mariscos guisados en salsa romesco y crema de maíz tierno, crujiente de mandioca. / Ассорти из морепродуктов, тушеных в соусе ромеско и кремированной детской кукурузе, хрустящая маниока, хрустящая маниока. (300 gr) **23.00 EUR**

PASTEL DE BERENJENA / ПИРОГ С БАКЛАЖАНАМИ

Láminas de berenjena grilladas con aceite de orégano, pisto de vegetales al vapor, refrito de tomate. Pesto de hierbas aromáticas y nieve de parmesano. / Ломтики баклажана на гриле с маслом орегано, рататуй из овощей на пару, жареный томат. Ароматный песто из трав и пармезановый снег. **13.00 EUR**

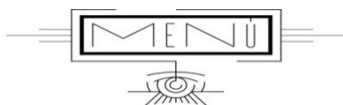
JUGOSO DE RES / СОЧНАЯ ГОВЯДИНА

Lomo liso de res al punto. Cremoso de camote y parmesano. Salsa de queso azul y champiñones. Aceites de carbón / Говяжья вырезка, приготовленная до совершенства. Сливочный сладкий картофель и пармезан. Голубой сыр и грибной соус. На древесном угле. (100 gr) **30.00 EUR**

ROPA VIEJA TRADICIONAL / ТРАДИЦИОННАЯ РОПА ВЪЕХА

Carne de res guisada en vino tinto y salsa criolla especiada. Fufú de plátano aliñado. Pesto de hierbas aromáticas. / Говядина, тушеная в красном вине и приправленном специями креольском соусе. Фуфу из приправленного подорожника. Песто из ароматных трав. (100 gr) **16.00 EUR**

A su cuenta se le sumará el 10% del servicio / К вашему счету будет добавлена плата за обслуживание в размере 10 %..
Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias / Принимаются наличные, онлайн-платежи и банковские переводы.



GUARNICIONES / ГАРНИЦЫ

QUIMBOMBÓ / КИМБОМБО	3.50 EUR
MOROS Y CRISTIANOS / ПРИГОТОВЛЕННЫЙ РИС С ЧЕРНЫМИ ФАСОЛЬЮ	3.00 EUR
ARROZ BLANCO / БЕЛАЯ РИСА	2.50 EUR
TOSTONES CON ALIÑO CHILENO / ТОСТОНЫ С ЧИЛИЙСКОЙ ЗАПРАВКОЙ	3.00 EUR
PATATAS FRITAS, ADEREZO DEL CHEF / КАРТОФЕЛЬ ФРИ, ПРИПРАВА ОТ ШЕФ-ПОВАРА	5.00 EUR

POSTRES / ДЕСЕРТЫ

MUNDO DE CHOCOLATE / ШОКОЛАДНЫЙ МИР Chocolate en texturas / Шоколад в текстурах	6.50 EUR
MALIBU / МАЛИБУ Parfait de frutas tropicales, coulis frutal, espuma de banana, tierra de vainilla / Парфе из тропических фруктов, фруктовый кули, банановая пена, ванильная крошка	5.00 EUR
TARTA DE QUESO / ЧИЗКЕЙК Tarta de queso, salsa de frutos rojos. / Чизкейк, соус из красных фруктов	6.00 EUR
HAWAII / Гавайи Mousse de coco, aspic de piña, gel de piña, tierra de vainilla / Кокосовый мусс, ананасовая аспика, ананасовый гель, ванильная крошка	5.00 EUR
CREMA DE LIMON / ЛИМОННЫЙ КРЕМ Crema ligera de leche y limón. Notas cítricas, tierra de vainilla, ralladura de limón. / Легкий крем из молока и лимона. Цитрусовые нотки, ванильная крошка, лимонная цедра.	5.00 EUR
ESFERA DE GUAYABA / СФЕРА ГУАВЫ Guayaba confitada rellena de mousse de queso crema, sangre de guayaba. / Засахаренная гуава, фаршированная сливочным сыром, кровь гуавы	5.50 EUR
DEGUSTACIÓN DE POSTRES DE LA CASA / ДЕГУСТАЦИЯ ДОМАШНИХ ДЕСЕРТОВ	14.00 EUR

A su cuenta se le sumará el 10% del servicio / К вашему счету будет добавлена плата за обслуживание в размере 10 %.
Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias / Принимаются наличные, онлайн-платежи и банковские переводы.



COCTELES CLASICOS / КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Daiquiri / Daiquiri De Frutas / ДАЙКИРИ (ФРУКТОВЫЙ ДАЙКИРИ)	4.00 EUR
Mojito / Mojito De Frutas / МОХИТО (ФРУКТОВОЕ МОХИТО)	4.00 EUR
Cuba Libre / КУБА ЛИБРЕ	4.00 EUR
Caipiroska / Caipirisima / Caipiriña / КАЙПИРОСКА / КАЙПИРИССИМА / КАЙПИРИНЬЯ	6.00 EUR
Sangría / САНГРИЯ	6.50 EUR
Martini / МАРТИНИ	6.50 EUR
Piña Colada / ПИНА КОЛАДА	6.00 EUR
Margarita / МАРГАРИТА	6.50 EUR
Bloody Mary / КРОВАВАЯ МЭРРИ	6.00 EUR
Moscow Mule / МОСКОВСКИЙ МУЛ	6.00 EUR
Negroni / НЕГРОНИ	7.00 EUR

BEVIDAS / НАПИТКИ

Agua Nacional / НАЦИОНАЛЬНАЯ ВОДА	2.50 EUR
Agua Tónica Importada / ИМПОРТНАЯ ТОНИЗИРУЮЩАЯ ВОДА	4.00 EUR
Refrescos / СОДЫ	3.00 EUR
Jugos Naturales / НАТУРАЛЬНЫЕ СОКИ	2.50 EUR
Limonada / ЛЕМОНАД	3.00 EUR
Energéticos / ЭНЕРГЕТИКА	3.50 EUR
Cervezas / ПИВЫ	4.00 EUR
Copa De Vino De La Casa / БОКАЛ ДОМАШНЕГО ВИНА	5.00EUR

RONES / РОМ

Havana Club 3 Años / ГАВАНА КЛАБ 3 ГОДА	3.50 EUR
Havana Club Especial / ГАВАНА КЛАБ ЭСПЕСЬЯЛЬ	5.00 EUR
Havana Club Reserva / ГАВАНА КЛАБ РЕЗЕРВА	5.00 EUR
Havana Club Smokey / ГАВАНА КЛАБ Смоки	6.50 EUR
Havana Club 7 Años / ГАВАНА КЛАБ 7 ЛЕТ	6.50 EUR
Havana Club Selección De Maestros / ГАВАНА КЛАБ СЕЛЕКСЬОН ДЕ МАЕСТРОС	9.50 EUR
Pacto Navío / ПАКТО НАВИО	9.50 EUR
Havana Club Unión / ГАВАНА КЛАБ УНИОН	55.00 EUR
Santiago Añejo / САНТЬЯГО АНЬЕХО	5.00 EUR
Santiago Añejo 8 años / САНТЬЯГО АНЬЕХО 8 ЛЕТ	6.50 EUR
Santiago 11 / САНТЬЯГО 11	9.50 EUR
Santiago 12 / САНТИАГО 12	10.00 EUR

WHISKIES / ВИСКИ

Glenfiddich 15 años / ГЛЕНФИДДИХ 15 ЛЕТ	14.00 EUR
Glenfiddich 12 años / ГЛЕНФИДДИХ 12 ЛЕТ	10.00 EUR
Jack Daniels / ДЖЕК ДЭНИЕЛС	10.00 EUR
JimBeam / ДЖИМ БИМ	10.00 EUR
Chivas Regal 12 Años / ЧИВАС РЕГАЛ 12 ЛЕТ	9.00 EUR
Johnnie Walker Red Label / ДЖОННИ УОКЕР РЕД ЛЕЙБЛ	9.00 EUR
J&B / ХuВ	8.00 EUR
Ballantine's / БАЛЛАНТИНА	8.00 EUR

TEQUILAS / ТЕКИЛАС

Olmeca Reposado / ОЛЬМЕКА БЛАНКО	6.50 EUR
Patron Silver	13.50 EUR
1800 Reposado / 1800 РЕПОСАДО	11.00 EUR

COGNACS Y BRANDYS / КОНЬЯКИ И БРЕНДИ

Comte Joseph / КОМТЕ ДЖОЗЕФ	7.50EUR
Remy Martin VSOP / РЕМИ МАРТИН	10.00 EUR
Torres 5 / ТОРРЕС 5	8.50 EUR
Torres 15 / ТОРРЕС 15	12.00 EUR

GINEBRAS / ГЕНЕБРАС

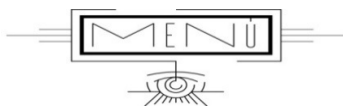
Beefeater / ВЕЕФЕАТЕР	5.00 EUR
London No.1 / ЛОНДОН № 1	8.00 EUR

VODKAS / ВОДКАС

Absolut / АБСОЛЮТ	6.50 EUR
-------------------	----------

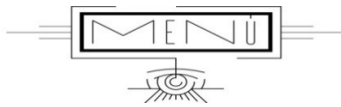
A su cuenta se le sumará el 10% del servicio / К вашему счету будет добавлена плата за обслуживание в размере 10 %..

Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias / Принимаются наличные, онлайн-платежи и банковские переводы.



COCTELES DE AUTOR / АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ	
HAVANA-TURIN Itálico, Monin especiado, vodka, crujiente de limón <i>Italic, пряный Monin, водка, лимонный крисп</i>	12.00 EUR
SUNRISE Cava, zumo de piña, hojas de albahaca, aire de maracuyá morado <i>Кава, ананасовый сок, листья базилика, фиолетовая маракуйя</i>	9.00 EUR
HAVANA-SPICY Sangría blanca, infusión de manzana con chipote, infusión de frutos del bosque con Monin <i>Белая сангрия, яблочный настой с чипотом, ягодный настой с Монином</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, кустарник гуавы, ананасовый сок, кокосовый сок, сироп маракуйи, горький креолин</i>	7.50 EUR
IL DOTTORE Vodka macerado con cardamomo, sirope de maracuyá, sirope manzana verde, cerveza de jengibre, bitter de melocotón. <i>Водка, мацерированная с кардамоном, сироп маракуйи, сироп зеленого яблока, имбирное пиво, персиковый биттер.</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>Ром Havana Club SmokyPower, сироп из колы и красного вина, имбирь, перец и биттер Пейчаудс, лимонный сок.</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>Havana Club 3 Years Old Rum, Artesanal Rum 5 китайских специй, сироп из колы и красного вина, ананасовый сок, лимонный сок, персиковый биттер.</i>	7.00 EUR
SEA ROARS Ginebra, Olmeca de Chocolate, Licor de vainilla, bitter creole, Crema de coco montada, Carbón activado. <i>Джин, Olmeca de Chocolate, ванильный ликер, биттер креольский, взбитые кокосовые сливки, активированный уголь.</i>	9.00 EUR
MYSTIC Ron Havana Club Pacto Navío, licor de manzana verde, bitter de chocolate. Ahumado de especias <i>Ром Havana Club Pacto Navío, ликер из зеленого яблока, шоколадный биттер. Копченая пряность</i>	10.00 EUR
CALIFORNIA Vino Jerez Pedro Ximenez, crema de leche, té de Rooibos con Vainilla <i>вино Херес педро хименес, молочные сливки, чай ройбуш с ванилью</i>	7.00 EUR
COCTELES DE AUTOR ANALCOHOLICOS / Безалкогольные ФИРМЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ	
INVIERNO / ЗИМА Sirope de Coca Cola, agua de coco, agua tónica, bitter de apio <i>Сироп кока-колы, кокосовая вода, тонизирующая вода, сельдерейный биттер</i>	5.00 EUR
VERANO / ЛЕТО Limonada Frappé de piña, albahaca y manzana <i>Лимонад с ананасом, базиликом и яблоком фраппе</i>	7.00 EUR
OTOÑO / ОСЕНЬ Shrubs de guayaba, agua gaseada, bitter aromático <i>Лимонад с ананасом, базиликом и яблоком фраппе, апельсиновые биттеры</i>	5.00 EUR
PRIMAVERA / ВЕСНА	5.00 EUR

A su cuenta se le sumará el 10% del servicio / К вашему счету будет добавлена плата за обслуживание в размере 10 %..
Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias / Принимаются наличные, онлайн-платежи и банковские переводы.



Zumo de naranja infusionado con té de menta, zumo de limón, bitter de chocolate, bitter de naranja, agua gaseada

Апельсиновый сок настоянный на мятном чае, лимонный сок, шоколадный биттер, апельсиновый биттер, газированная вода

STRAWBERRY DREAM / КЛУБНИЧНАЯ МЕЧТА

7.00 EUR

Jalea de fresa, zumo de piña, zumo de limón, leche condensada y jarabe de coco gasificado.

Клубничное желе, ананасовый сок, лимонный сок, сгущенное молоко и газированный кокосовый сироп.

INFUSIONES/ НАСТОИ

EL FRÍO DE MI CAFÉ / ХОЛОД МОЕГО КОФЕ 6.00 EUR

EXPRESSO / ЭСПРЕССО 2.00 EUR

CAFÉ CORTADO / КОФЕ КОРТАДО 2.50 EUR

CAFÉ AMERICANO / КОФЕ АМЕРИКАНО 2.00 EUR

CAFÉ CON LECHE / КОФЕ С МОЛОКОМ 3.00 EUR

CAPUCHINO / КАПУЧИНО 3.00 EUR

SARAJILLO / КАРАХИЛЬО 4.00 EUR

TÉ / ЧАЙ 2.00 EUR

LICORES / ЛИКЕРЫ

PEDRO XIMENEZ / ПЕДРО ХИМЕНЕС 6.00 EUR

LIMONCELLO / ЛИМОНЧЕЛЛО 6.00 EUR

JAGERMEISTER / Егермейстер 8.50 EUR

TIA MARIA / ТИА МАРИЯ 7.00 EUR

BAILEYS / БЕЙЛИС 7.00 EUR

RUA VIEJA / РУАВЬЕХА 7.00 EUR

CHOYA / ЧОЙЯ 8.00 EUR

A su cuenta se le sumará el 10% del servicio / К вашему счету будет добавлена плата за обслуживание в размере 10 %..

Se aceptan pagos en efectivo, pagos en línea y transferencias bancarias / Принимаются наличные, онлайн-платежи и банковские переводы.