

TAPAS



SNACKS
MEZZE

ENTRANTES Y APERITIVOS / APPETIZERS

Aceitunas y daditos de Queso en Aliño Extravirgen.....	4.25
(Olives and Cheese)	
Croqueticas caseras del RumRum.....	4.75
(Croquettes of the house)	
Escabeche Mixto (Mixed souced fish)	4.25
(Pollo, Pescado y Pulpo / Chicken, Fish & Octopus)	
Lomitos de Pescado en adobo "bien mesabe"	5.50
(Fried slice Fish to marinate)	
Ceviche Mixto Caribeño.....	8.50
(fish and seafood caribbean cebiche)	
Pimientos Salteados con gambas al vino blanco.....	6.50
(Peppers with prawn on white wine)	
Hummus de Garbanzo y Tahina de Sésamo.....	4.50
(Chickpea hummus and Sesame with extra virgin oil)	
Baguette Mixto de Serrano, Atún, Camarón y Sardinas.....	6.50
(Serrano Cured Ham, Tuna Fish, Shrimps and Sardines Baguette)	
Chorizos Parrilleros con ChimiChurri y salsa de mostaza.....	6.50
(Grilled Pork Sausage)	
Tabla surtida de Quesos con Frutos secos y naturales.....	12.50
(Assorted Cheese Table with fruits)	
Pincho de Camarón, Pulpo en alioli de coco	6.50
(Shrimp Stick with Octopus in coconut alioli sauce)	
Selección de Panes (bread basquet).....	2.25

ENSALADAS



SALADS

Mixta (Vegetales, Huevo Duro, Aceitunas , Atún o Pollo).....6.50
Mist green salads (Vegetables, Egg Boiled, bread flavoured, Olives and Tuna Fish or Chicken)

Marinera (Vegetales, frutos frescos, pescado y mariscos).....9.75
Green salads (Vegetables, tropical fruits, fish and seafood)

Berenjenas y Tomates asados con quesito y notas de albahaca.....5.50
(Eggs plants, cheese and tomatoes)

Verduritas a la plancha con salmorejo de ajítomates.....6.50
(Grilled garden vegetables with cold salmorejo soup)

SOPAS Y CREMAS / SOUP & CREAM

Salmorejo / sopa fría de ajítomates, jamón
y huevitos trinchados.....5.00
(Cold soup with tomatoes ,red pepper ,cured ham and hard boiled egg)

Sopón de pollo a la campesina.....4.55
(Chicken creole peasant soup with vegetables)

Sopa Marinera (Fish and Seafood Soup with Vegetables).....5.55

DELICIAS DEL CHEF / CHEF DELIGHTS

Arroz en tinta negra de Sepia con Pulpo y Mariscos.....12.55
(Rice with Octopus ink Sepia and Seafood)

Rissoto de pescado y mariscos con hongos y pimientos.....13.50
(Fish and Seafood with pepper and champignon rissoto)

Rissoto de carne y pollo con crujiente de bacon.....12.25
(Meat and Seafood with pepper and champignon rissoto)

Paella de verduras (Vegetables Paella).....10.55

Paella de la Tierra (with assorted meats).....12.50

Paella Marinera (seafood and fishes).....15.00

Fideuá (seafood and fishes).....12.50

Macarrones o Pennes a su elección

*Macarroni al pesto, *Funghi, *Carbonara.....7.25

*Frutti di mare, *Bologñesa, *Pollo, Jamón, Bacon y Albahaca.....10.55

POLLO, CERDO,
CORDERO Y RES



CHICKEN, PORK,
LAMB AND BEEF

Pollo en jarabe de cerveza y mostaza al curry.....8.50
(Grilled in mustard sauce and lager beer syrup)

Pollo saltaedo con piña en aroma de cúrcuma y jengibre.....9.00
(Sauted with pineapple and scented with tumeric and ginger)

Costillitas de cerdo a la BBQ con Moros y Cristianos y platanos fritos.....9.75
(BBQ pork chop with Moros y Cristianos Rice and fried plantain)

Cordero al chilindrón con maíz, hongos tostados y salsa de chocolate12.50
(Chilindron Lamb cooked with tomato and peppers, corn, nuts and dark chocolate sauce)

Cochifrito de cerdo, pollo y cordero cocido con romero y salsa sabrosa.. 4.00
(Stew casserole pork, chicken and lamb)

CARNE DE RES /BEEF

Vaca Frita a lo Camagüey7.50
(Fried Meat Shredded, rice and sweet potatoes)

Ropa vieja con aliño nuevo, arroz y maduros7.50
(Stewed meat shredded ,tomato sauce, rice and fried banana)

Fileticos de solomillo sobre macarrones a la italiana.....12.50
(Small cube sirloin steak in italian macarrones)

Brochetas de solomillo con aderezo de queso y chimichurri14.50
(Brochettes with cheese seasoning and chimichurri)

Solomillo a las Tres Salsas16.50
(Meat Sirloin in three sauces)



COLECCIÓN DEL CHEF CON SABOR

PESCADOS Y MARISCOS/FISH AND SEAFOOD

Pescado Grillé en aroma de cítricos y pimientos asados.....10.55
(Grilled Fish with scent of citric and peppers)

Pescado en Salsa Verde con Almejas y Camarones.....15.50
(Fish on Green Sauce with Shrimp and Clam)

Caldereta de Pescados y Mariscos al Vino Blanco.....18.50
(Fish and Seafood Stew, Lobster)

Brocheta Mixta (Pescados, Mariscos con Arroz Marinero).....16.00
(Skewer with Fish, Shrimp and Lobster)

Trío de pescadores (pescado, pulpo y mariscos grillados).....16.50
en sartén acompañados de verduritas)
(Assorted grilled seafood with vegetables)

Langosta grillé a su gusto con sabor y aromas de encanto.....25.00
(Grilled Lobster, enchilada pepper and spice sauce with chili)

CAMARONES /SHRIMPS11.75

*Grillé Salteado en Vegetales y Almejas
(Grilled with vegetables and ShellFish)

*Al Ajillo
(In Oil Olive and Garlic)

*Especial del RUM RUM con perejil y romero de costa bañado en ron
(Parsley and rosemary with rum)

PULPO /OCTOPUS..... 12.75

A la Gallega - A Feira
(Octopus at the Galician style with potatoes and cayenne)

Enchilado de Pulpo
(Octopus Enchilada, tomato, pepper and spice sauce with chili)

Al Ajillo
(In Oil Olive with Garlic and Parsley)



POSTRES / DESSERTS.....4.50

Brownie de chocolate, almendras con helado y crema inglesa

(Chocolate Brownie and almonds with ice creams)

Mousse de chocolate a los tres tiempos

(Chocolate Mousse in three times)

Tarta de limón y destellos de frutas confitadas

(Lemmon Cake)

Dúo de flanes a la Lolita con helado

(Custard desserts with ice creams)

INFUSIONES / INFUSIONS

EXPRESO.....1.55

CORTADO/CAFÉ CON LECHE,CAPUCCINO, AMERICANO.....2.10

ROCIO DE GALLO CON RON.....2.25

BOMBOM CON BAYLES.....3.50

CARAJILLO CON BRANDY.....3.00

IRISH COFFE.....3.75

TE /INFUSIONES.....1.25

Colección de rones RUM-RUM / Rums Collection

*Habana Club Añejo 3 Años.....3.00

*Habana Club Añejo Especial.....3.00

*Habana Club Añejo Reserva.....3.50

*Habana Club Añejo 7 años.....5.50

*Habana Club Añejo
Selección de Maestros.....7.00

*Habana Club Añejo 15 años.....15.75

*Ron Cubay 10 años.....6.50

*Ron Cubay Extra Añejo (1870).....18.00

*Ron Cubay Carta Blanca
Extra Viejo.....12.25

*Legendario Añejo3.00

*Caney Añejo Centuria.....4.00

*Santiago de Cuba Añejo.....3.50

*Santiago de Cuba Añejo 11 años.....7.00
(edition limited)

*Santiago de Cuba Extra-añejo 12 años.....8.00

*Santiago de Cuba Extra-añejo 20 años.....18.00

*Santiago de Cuba Extra-añejo 25 años.....22.50

*Flor de caña añejo (Nicaragua).....6.50

*Barceló (Rep. Dominicana).....6.50

*Santa Teresa (Venezuela).....6.50

*Ron Abuelo (Panamá).....6.50

MENÚ TRADICIONAL



A LO CUBANO

ESPECIALIDAD CRIOLLA/CREOLLE FOOD

16.00 c.u.c

*Canchanchara (welcome cuban cocktail)

(Aguardiente de Caña de azúcar, miel de abajas, limón y hielo)

*Frituritas de Malanga y Tostones al Ajo

(Fried Malanga & Garlic Fried Plantains)

*Ajiaco a la Criolla (Guiso de Verduras y Carnes)

(Cuban Stew)

*Deliciosas Lonjas de Cerdo Asadito con Arroz Congrí y Viandas con su Mojito

(Pork slices with cuban dressing served with congre & season boiled tuber)

*Torrejas en almibar con destellos de canela

(French Toast)

*Café Cubano

(Cuban Coffee)

*Cañita de Ron Añejo

(old Rum Shot)

Estimado cliente/Dear Guest:

(Se le añade a su cuenta el 10% por el servicio. Su pago será en efectivo/

10% it will be added to your bill (account, note) To pay in cash)



PALADAR / PRIVATE RESTAURANT

SNACK-BAR MOJITO HAVANA

SORPRENDENTES

SUPER MOJITOS

BIG COCKTAILS 5.50

MOJITO RUM-RUM

Tónica, Limón, Hierba Buena y Dos Rones
Tonic, Lemmon Juices and Two Kind of Rums

MOJITO LIGHT

Limón, Hierba Buena, Ron y Cerveza
Lemmon Juices, Beer and Rum

MOJITO "5"

Limón, Hierba Buena, Ron, Brandy Torres y
Lemmon Juices, Beer, Rum and Brandy Torres y

MOJITO HAVANA

Jugos Naturales, Hierba Buena, Ron y Bitters
Lemmon Juices, Rum and Bitters

MOJITO FROZEN

Limón, Hierba Buena, Ron y Bitters
Lemmon Juices, Bitters and Rum

MOJITO & GIN

Tónica, limón, Hierba Buena, Ron, Gin
Tonic Water, Lemmon Juices, Rum and Gin

MOJITO GÜEY

Limón, Hierba Buena, Ron y Tequila
Sparkling Water, Lemmon Juices, Rum and Tequila

MOJITO MOSCOW

Limón, Hierba Buena, Ron y Vodka
Sparkling Water, Lemmon Juices, Rum and Vodka

MOJITO YES

Sparkling Water, Lemmon Juices, Rum and Whisky
Limón, Hierba Buena, Ron y Whisky

EXCLUSIVOS

SUPER DAIQUIRI

BIG FROZEN COCKTAILS 5.50

DAIQUIRI RUM-RUM

Marrasquino, Limón, Azúcar y Dos Rones
Marraschino, Lemmon Juices and Two Rums

DAIQUIRI TROPICAL

Marrasquino, Limón, Jugo de Piña y Ron
Lemmon and Pineapple Juices, Marraschino and Rum

DAIQUIRI DE FRESA

Limón, Azúcar, Fresas y Ron
Lemmon Juices, Sugar, Strawberry and Rum

DAIQUIRI "COCO-LOCO"

Jugo de Piña, Licor de Coco y Dos Rones
Pineapple Juices, Coconut Liquor, and Two Rums

DAIQUIRI HAVANA BLUE

Jugo de Frutas, Curaçao Azul y Ron
Fruit Juices, Blue Curaçao and Rum

DAIQUIRI MULATA

Limón, Cacao, Café y Ron
Lemmon, Cacao, Coffee and Ron

DAIQUIRI GÜEY

Limón, Marrasquino, Ron y Tequila
Lemmon, Marraschino, Rum and Tequila

DAIQUIRI BANANA

Limón, Marrasquino, Ron y Bananas
Lemmon, Marraschino, Rum and Bananas

DAIQUIRI MOSCOW

Limón, Granadina, Ron y Vodka
Lemmon, Granadine, Rum and Vodka



UNICOS

COCTELES 3.50

Mojito Criollo

Mojito con tónico

Mojito con miel (honey)

Daiquirí frozen

Daiquirí de fruta (fruits)

Cuba libre

Cubata

Cubanito

Cuba Manhattan

Screwdriver

Sex on the Beach

Caipirinha

Sangría

Martini

Havana Special

Piña Colada

Ron Collins

2.00

Jugos Naturales

Limonada

SUPER CUBATA CON AROMAS

Cola, Lemmon, Spice Herb, Coffee bean,
Rum, Tequila, Vodka or Whisky

SUPER PIÑA COLADA

Con licor de Coco y Piña

CAIPIRINON

Super Caipirinha y Ron Añejo

BIENVENIDO / WELCOME

Estimado cliente/Dear Guest:

(Se le añade a su cuenta el 10% por el servicio. Su pago será en efectivo/

10% it will be added to your bill (account, note) To pay in cash)

MUCHAS GRACIAS/THANKS YOU