



HABANERA

MENÚ VARADERO

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de tomate de raza, esparrago verde salteado y queso viejo.

Berenjenas crujientes con hummus y miel de caña.

Buñuelos cremosos de queso manchego con dulce de manzana

Tortilla de patata gallega con cebolla y huevo de corral muy jugosita

PRINCIPAL (A elegir previamente)

Falso risotto de setas y parmesano

Salmón a la parrilla con verduras salteadas y salsa de mostaza dulce

Solomillo de cerdo ibérico, salsa de cebolla asada y verduras salteadas

POSTRE

Tarta cremosa de queso

50€ por persona / IVA incluido
(Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos)
Duración de 90 minutos



MENÚ SABOR A CUBA

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada tropical de langostino en tempura con piña, aguacate y salsa rosa

Pan brioche de lechón asado y mojo habanero

Empanadas criollas de gorgonzola y calabaza

Fritos de malanga y miel de caña

PRINCIPAL (A elegir previamente)

Lubina marinada y asada con yuca crujiente

Ropa vieja cubana con arroz brillao

POSTRE

Tarta de queso cremosa

55€ por persona / IVA incluido

(*Incluye barra libre de de cerveza, vino y refrescos)

Duración de 90 minutos



MENÚ MALECÓN

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de burrata de la Puglia rota con tallarines de calabacín fresco, pesto y tomates secados al sol de la Toscana

Alcachofas confitadas en el mejor aceite y escamas de sal

Croquetas de jamón ibérico muy cremosa

Empanadas criollas de gorgonzola y calabaza

PRINCIPAL (A elegir previamente)

Falso risotto de setas y parmesano

Pluma ibérica y arroz salteado de setas y verduritas

Lubina marinada en achiote y críticos, y yuca frita

POSTRE

Tarta de queso cremosa

55€ por persona / IVA incluido
(*Incluye barra libre de de cerveza, vino y refrescos)
Duración de 90 minutos





MENÚ HABANERA

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de burrata de la Puglia, rota con tallarines de calabacín fresco, pesto y tomates secados al solo de la toscana

Ensaladilla clásica

Buñuelos cremosos de queso manchego con dulce de manzana

Alcachofas confitadas en el mejor aceite y escamas de sal

PLATO PRINCIPAL (MEDIA RACIÓN DE CADA UNO)

Pulpo braseado con puré de patatas al mortero y aceite de pimentón.

Solomillo de vaca a la parrilla con refritos de ajos y guindilla, acompañado de patatas confitadas

POSTRE

Tarta de queso cremosa

65€ por persona / IVA incluido

(*Incluye barra libre de de cerveza, vino y refrescos)

Duración de 90 minutos



MENÚ PICOTEO EN LA HABANA

TODO A COMPARTIR

Ensaladilla clásica

Ensalada de tomate de raza, esparrago verde salteado y queso viejo

Tortilla de patata gallega con cebolla y huevo de corral

Berenjenas crujientes con hummus y miel de caña

Croquetas de jamón ibérico muy cremosas.

Mini hamburguesa de picaña curada en pan brioche al curry.

POSTRE (A compartir)

Tarta de queso cremosa

40€ por persona / IVA incluido

(*Incluye barra libre de de cerveza, vino y refrescos)

Duración de 75 minutos.

CÓCTEL 1

(Cócteles disponibles solo para grupos superiores a 30 personas)
(Servicio de pie)

Crema de maíz dulce o Gazpacho andaluz
Tostadita de ensaladilla clásica
Brocheta bocconcini de mozzarella, tomate seco,
calabacín y pesto
Pincho de tortilla de patata
Croquetas de jamón ibérico
Buñuelo de queso manchego y dulce de manzana
Brioche carne mechada y mayonesa picante
Mini hamburguesa de picaña madura

POSTRE

Brocheta de fruta
Tarta de queso cremosa

55€ por persona / IVA incluido
(*Incluye barra libre de de cerveza, vino y refrescos)

Cócteles disponibles solo para grupos superiores a 30 personas
Servicio de pie
Duración de 75 minutos



CÓCTEL 2

Crema de maíz dulce o Gazpacho andaluz
Tosta de crema de aguacate y tartar de atún
Tosta de ensaladilla clásica
Alcachofa de Tudela crujiente con romesco
Mollete de pringá
Croquetas de jamón ibérico
Brocheta de pollo tandoori, cacahuete y hierbas frescas
Mini hamburguesa de picaña madura
Albondiguitas de ternera guisadas con patatitas

POSTRE

Tarta feliz cumpleaños
Tarta de queso cremosa

65€ por persona / IVA incluido
(*Incluye barra libre de de cerveza, vino y refrescos)

Cócteles disponibles solo para grupos superiores a 30 personas
Servicio de pie
Duración de 90 minutos



CÓCTEL HABANERA

Crudo de pescado con jugo de limón y "toquesito" picante
Papas arrugas con aliño caribeño
Coctel de camarón como lo hacen en Cayo Coco
Torrezno cubano
Empanada criolla
Fritos de malanga con miel de caña
Brioche con lechón y mojo habanero
Cazuelita de ternera encendida y arroz moro
Tostón de plátano frito con ropa vieja cubana

POSTRE

Dulce de guayaba con queso
Brocheta de piña colada

65€ por persona / IVA incluido
(*Incluye barra libre de de cerveza, vino y refrescos)

Cócteles disponibles solo para grupos superiores a 30 personas
Servicio de pie
Duración de 90 minutos

CÓCTEL 3

Crema de maíz dulce o Gazpacho andaluz
Gilda Donostiarra
Brocheta de bocconcini de mozzarella, tomate seco,
calabacín y pesto
Tosta de ensaladilla clásica y tartar de gambas
Crujiente de steak tartar y patatitas paja
Tartar de atún aliñado con soja y aove
Brocheta de pulpo a la parrilla
Mollete de pepito de solomillo de vaca y pimiento verde
frito
Croquetas de jamón ibérico
Buñuelo de queso manchego y dulce de manzana
Mini hamburguesa de picaña madura
Cazuelita de atún con tomate, huevo de codorniz y
patatinas

POSTRE

Buñuelitos de crema pastelera
Tarta de queso
Brownie

80€ por persona / IVA incluido

(*Incluye barra libre de de cerveza, vino y refrescos)

Cócteles disponibles solo para grupos superiores a 30 personas
Servicio de pie
Duración de 90 minutos



COMPLEMENTOS PARA LOS MENÚS SERVIDOS EN MESA

Jamón ibérico de bellota

7.50€/pax

Queso viejo zamorano

7.50€/pax

Ibéricos de bellota, salchichón,
chorizo y lomo ibérico con regañas

4.00€/pax

Cecina curada con almendras fritas

7.50€/pax

Ostra francesa al natural (ud.)

4.50€/ud

Pastelitos, petit choux y eclairs
relleno

2.50€/pax

BODEGA

Vino blanco: Basa D.O. Rueda

Vino tinto: Viña Eizaga Crianza

D.O.C. Rioja

*Incluye agua, refrescos y cerveza

