

BIENVENIDOS A CUBA

MENU



L'Adresse

SANTA CLARA

EMPANADAS GARNIES DE VIANDE HACHÉE À LA PERFECTION, ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE LÉGÈREMENT RELEVÉE POUR UNE TOUCHE DE PIQUANT.

14.-

LA HAVANE

GALETTES CROUSTILLANTES DE BANANES PLANTAINS, SERVIES AVEC UNE SAUCE MAISON DÉLICATE. UN PLAISIR À CHAQUE BOUCHÉE.

12.-

LAS TUNAS

PICADILLO DE TOMATES FRAÎCHES, POIVRONS ET OIGNONS, ACCOMPAGNÉ DE PAIN TOASTÉ POUR UNE COMBINAISON DE SAVEURS AUTHENTIQUES.

12.-

TRINIDAD

Frites de manioc croustillantes, servies avec une sauce parfumée à l'ail et aux herbes de Provence. Un régal croquant et savoureux.

14.-

BAYAMO

VACA FRITA, UNE DÉLICIEUSE VIANDE DE BŒUF EFFILOCHÉE, ACCOMPAGNÉE DE RIZ BLANC ET D'HARICOTS POUR UNE ASSIETTE RICHE EN SAVEURS.

18.-

PINAR DEL RIO

SOFRITO DE GAMBAS SERVI AVEC DU RIZ BLANC ET DES HARICOTS NOIRS. UN PLAT QUI MARIE PARFAITEMENT TERRE ET MER.

18.-

SANTIAGO DE CUBA

PAPAS RELLENAS, POMMES DE TERRE FARCIES AU POULET EFFILOCHÉ, CROUSTILLANTES À L'EXTÉRIEUR ET TENDRES À L'INTÉRIEUR.

16.-

CIENFUEGOS

EMPANADAS VÉGÉTARIENNES ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE LÉGÈREMENT RELEVÉE. UN CHOIX LÉGER ET GOURMAND.

12.-

MOJITO 14.-

UN CLASSIQUE CUBAIN RAFRAÎCHISSANT, MÊLANT RHUM, MENTHE, CITRON VERT ET EAU GAZEUSE.

DAIQUIRI 13.-

UN COCKTAIL AU RHUM, CITRON VERT ET SUCRE, PARFAITEMENT ÉQUILIBRÉ ET RAFRAÎCHISSANT.

CUBA LIBRE 13.-

LE CÉLÈBRE MÉLANGE DE RHUM, COLA ET CITRON VERT. UN INCONTOURNABLE POUR LES AMATEURS DE COCKTAILS CUBAINS.

