

STARTERS

SELECCIÓN DEL CHEF SET MENU

Welcome to Cuba

PIMENTOS MARINADOS CON QUESO

Grillad färsk paprika i karbisk marinad
serveras med vitost

Grilled fresh pepper in caribbean
marinated cheese

ALCACHOFAS CON JAMÓN SERRANO

Kronärtskockor och serranoskinka frästa i vitlök och
vitt vin

Sauteed artichokes with Serrano ham

CAMARONES PICANTES

Vitlöks och chilifräst scampi

Scampi fried with chili and garlic

TOSTONES CUBANOS CON SALSA DE AGUACTE

Friterade matbananer med avokadosalsa, färskriven
cocos.

Fried green plantains served with traditional garlic
mojo and avocado salsa

MAINS



ATUN DEL CARIBE

Tonfiskfile serverad med melonsalsa, hummersås
och jordnötsris.

Tuna fillet with melonsalsa, lobster sauce
and peanut rice.

ENTRECÔTE A LA HEMINGWAY

Grillad entrecote serverad med klyft potatis (Vitlöks dressing)
och en Kubansk mustig bönsalsa

Grilled rib eye steak – served with grilled sliced potatoes (garlic
dressing) and a cuban bean salsa

EL POLLO COCO LOCO

Marinerad grillad kycklingfile serveras med mango-
passion sås, ört-ris samt avokadosalsa

Grilled marinated chicken fillet served with mango-
passion fruit sauce, herb rice, and avocado salsa.

THE VEGAN

Ungsbakade grönsaker med grillad avocado,
grönskasspepp, kokosrisotto
mustig Havana salsa

Vegan coconut risotto with grilled vegetables
avocado salsa and Havana salsa

TVÅ RÄTTERS MIDDAG

Two course dinner / Starter & Main course

Välj fritt från ovanstående meny

PRE DINNER

MOJITO

159

390

PRE DINNER

CAVA

110

SELECTED MENU APPLIES TO THE ENTIRE PARTY.
VALD MENY GÄLLER FÖR HELA SÄLLSKAPET.

STARTERS

PIMENTOS MARINADOS CON QUESO

Grillad färsk paprika i karibisk marinad serveras med vitost

Grilled fresh pepper in caribbean marinated cheese

120

ALCACHOFAS CON JAMÓN SERRANO

Kronärtskockor och serranoskinka frästa i vitlök och vitt vin

Sauteed artichokes with Serrano ham

129

CAMARONES PICANTES

Vitlöks och chilifräst scampi *serveras med lite bröd 145

Scampi fried with chili and garlic
*comes with pices of bread

145

TOSTONES CUBANOS CON SALSA DE AGUACTE

Fritierade matbananer med avokadosalsa, färskriven cocos.

Fried green plantains served with traditional garlic mojo and avocado salsa

140

MEJILLONES VERDE

Manchego gratinerade gröna muslor

Manchegocheese gratinated green mussels.

120



MAIN COURSE

ATUN DEL CARIBE

Tonfiskfile serverad med melonsalsa, hummersås och jordnötsris.

300

Tuna fillet with melonsalsa, lobster sauce and peanut rice.

ENTRECÔTE A LA HEMINGWAY

345

Grillad entrecote serveras med klyftpotatis (vitlöks marinad) en Havana bönsalsa

Grilled rib eye steak – served with grilled potato slices garlic marinated, cubanbean salsa

EL POLLO COCO LOCO

Marinerad grillad kycklingfile serveras med mango-passion sås ört-ris samt avokadosalsa

280

Grilled marinated chicken fillet served with mango-passion fruit sauce, herb rice, and avocado salsa.

ROPA VIEJA

270

Cubas National Dish

Cuban "pulled beef" cassava,congris
Banana chips(mariquitas) avocado salsa

EL PLATO CUBANO – PLATOS TIPÍCOS (FOR ONE PERSON)

Ett urval av kubanska smårätter / För en person 390

Kycklingspett (Pincho), congris, yuca & tostones
Chicarones (fläsksvål) Ropa Vieja (Pulled beef), sallad
Mojo (garlic mojo sauce) (*liten grillad tonfisk tärning)

Selection of Cuban tapas style dishes

Chicken Skewer, Congris, yuca & tostones,
Chicharones (fried pork belly) Ropa Vieja (Pulled beef), salad
Mojo (Garlic Mojo Sauce) (Small petit size grilled Tuna square)

THE VEGAN

Ungsbakade grönsaker med grillad avocado,
grönkasspett, kokosrisotto
mustig Havana salsa 280

Vegan coconut risotto with grilled vegetables
avocado salsa and spicy Havana salsa

CUBAN SANDWICH

En maffig sandwich där förutom ost och skinka,pulled pork, bacon även saltgurka,senap,majonäs tar plats i en grillad baguette 195

Cuban Sandwich where in addition to cheese and ham, pulled pork, also pickles, mustard mayonnaise take place in a grilled baguette

Kindly inform us if you have any food allergies or specific dietary requirements.

SIDES ORDERS

Tillbehör till din varmrätt

GARLIC BREAD	50
Vitlöksbröd	
TOSTONES	65
Plantain	
CASSAVA/YUCA	60
SIDE SALAD	99
CHICHARRONES	65
EXTRA RICE	35
SLICES OF BREAD.	25



DESSERTS

SORBET DE FRUTAS	100
Mango sorbet med färska frukter	
Mango sorbet	
LANG BANANA	120
Romflamberad banan serverad med vaniljglas	
Rum flambé banana served with vanilla ice cream	
CHOCOLATE CAKE WITH FRESH FRUIT	100
Choklادتårta med färska frukter	

A DINNER
IS NOT
COMPLETE
WITHOUT A
DELICIOUS
RUM!



AFTER DINNER RUM

PER/
CL

HAVANA CLUB
SELECCIÓN DE MAESTROS
45%

Exquisite, Aged, Smooth, Refined / Cuba

35

FOURSQUARE ABSOLUTIO 62%

Rich, Complex, Velvety, Intense / Barbados
Rum Producer of the year 2024 – by IWSC



110:-

SANTISIMA TRINIDAD DE
CUBA 15 YEARS AGED 41%

Smooth, Balanced, Spicy, Aromatic / Cuba

50:-

ORIGENES DON PANCHO
RESERVA 18-YEAR 40%

Rich, Very Complex, Velvety, Decadent / Panama

55:-

Feel free & Ask Server For Recommendations
Or The Full Rum-List
We Have Over 450+ Different Bottles