



Guantanamo

AUTÉNTICA COCINA CUBANO-MEXICANA



18 76
ESTRELLA
DAMM




AUTÉNTICA COCINA CUBANO-MEXICANA



Bienvenidos

Cuentan que al finalizar la conquista de México, Hernán Cortés quiso agasajar a sus soldados oficiales con un gran banquete para celebrar su victoria. Se guisaron las mejores carnes, se utilizaron las especias que traían de la expedición y sacaron a la luz los manjares que aún conservaban. Sin embargo, ante la falta de pan, tuvieron que echar mano a las tortillas de maíz que comían sus enemigos aztecas.

Tal vez estehayasidoelorigendelosprimerostacos,pero es innegable que de la fusión de estas culturas, surgió una de las más reconocidas cocinas del mundo.

La cocina mexicana, plétorica de aromas sugerentes, sabores impresionantes y colores mágicos, es hoy una de las más distintivas del universo culinario.

El Caribe y en especial la isla mágica y entrañable que es Cuba, nace de la unión misteriosa de España y África, con elementos indígenas, asiáticos y europeos, que conformaron una cultura, un modo de vida y una gastronomía definida mejor que nada por el "ajijaco", sabrosa manera cubana de expresar la mezcolanza, el intercambio de sabores y colores que son esencia de la cocina cubana.

Más que explicaciones, un viaje a la cocina mexicana y cubana es una auténtica experiencia cultural y un inolvidable baño de placer de los sentidos. Ese es el objetivo de nuestra GUANTANAMERA.




**Buen
provecho**



Cócteles

Cocktails

Charro Negro *Tequila, coca cola y lima.*

Cuba Libre *Ron cubano, coca cola y lima.*

Mojito *Ron, azúcar blanco, lima, agua con gas y hierbabuena.*

Tequila sunrise *Tequila y zumo de naranja y granadina.*

Caipirinha *Cachaca, lima y azúcar moreno.*

333 *Tequila, vodka, coco y naranja.*

Habana Special *Ron blanco y negro, zumos y granadina.*

Piña colada *Ron, horchata de coco y zumo de piña.*

Daiquiri al gusto *Ron, azúcar y fruta a elegir.*

Margarita *tequila, triple sec y lima.*

Tequila ocean *Tequila y curaçao azul.*

6,00€

Copa Standard 6,00€

Copa Premium 7,00€

Charanga habanera *Vodka, ron, triple sec, ginebra, tequila, lima y cola.* 8,00€

Agua de Cuba (1,5L) *Licor 43, ron, tequila, cava, zumo de naranja y frutas.* 12,00€

Guantanamera *Sin alcohol Zumo de naranja, zumo de piña y plátano.* 4,00€

Mariachi *Sin alcohol Zumo de naranja, helado de vainilla y granadina.* 4,00€



Antojitos

Snacks

Pan con alioli, salsa mexicana y aceitunas... 1,20€
Bread and garlic mayonnaise

Tostón relleno 2,50€
Green plantain filled with shrimp or ground seasoned beef

Albóndigas con salsa criolla 4,95€
Meatballs with spicy creole sauce

Guacamole servido con nachos..... 5,25€
Fresh homemade guacamole served with nachos

Jalapeños rellenos con queso 5,95€
Authentic jalapeños stuffed with creamy cheddar cheese

Cazuelita de choriqueso 5,95€
Choriqueso little casserole

Alitas de pollo con salsa picante..... 5,95€
Marinate chicken wings with spicy sauce

Tamal 6,00€

Huevos rancheros 6,50€
Rancheros eggs served with black beans

Calamarcito encebollado al vino tinto 6,75€
Baby squid with onion and red wine

Almejas con salsa verde o mexicana 7,00€
Clams with green or mexican sauce

Quesadilla 7,95€
*Rellena con queso y jamón o pollo o chorizo o ternera.
Two large flour tortillas with cheese, ham, chicken, beef or prawns*

Quesadilla de gambas 7,95€
Two large flour tortillas filled with prawns

Sepia con salsa verde o salsa mexicana..... 8,95€
Cuttle fish with green sauce or spicy sauce

Picada cubana..... 10,95€
Bolitas de carne, chicharritas de plátano, alitas de pollo, jalapeños rellenos, croqueta y twister de gamba. / Cuban's snacks: meatballs, fried banana, chicken wings, stuffed jalapeños, croquette and shrimp twister.



Ensaladas

Salads

Ensalada César 7,00€

*Lechuga, anchoas o pollo, salsas César, croûton de pan acompañado de queso parmesano.
Lettuce, anchovies or chicken, caesar sauces, croutons, accompanied by Parmesan cheese.*

Ensalada Caprese 7,00€

*Tomate, mozzarella y albahaca.
Tomato, mozzarella and basil.*

Ensalada de pollo 7,95€

*Bacon, tomate, aceites, salsa, cebolla y vinagreta.
Bacon, tomato, oils, sauce, onion and vinaigrette.*

Ensalada Mariachi 8,00€

*Bacon, verduras, frutas de temporada y salsa picante.
Bacon, vegetables, seasonal fruits and hot sauce.*

Ensalada Guantanamera 12,00€

*Langostino, atún, huevo, tomate, lechuga, cebolla, zanahoria y maíz.
Prawn, tuna, egg, tomato, lettuce, onion, carrot and corn.*





Entrantes fríos

Cold starters

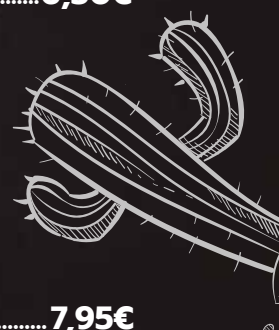
Ceviche de camarón	7,95€
<i>Prawn marinated in lemon juice and herbs</i>	
Tartar de aguacate con gambas al ajillo o salmón	8,50€
<i>Tartar of avocado and garlic prawns</i>	
Rosas de salmón rellenas de queso y virutas de jamón ibérico	8,95€
<i>Salmon roses stuffed with philadelphia cheese and iberian ham</i>	
Cóctel de langostinos	10,50€
<i>Prawn cocktail</i>	

Sopas y Cremas

soups and creams

Sopa de la casa	5,50€
<i>Soup of the house</i>	
Sopa mexicana	7,00€
<i>Fideos, chili con carne, gambas, pollo y jalapeños</i>	
<i>Mexican soup: Noodles, chili and meat, prawns, chicken and jalapeños</i>	
Potaje de frijoles negros o colorados	6,00€
<i>Black or red beans soup</i>	
Crema de maíz al gusto	6,50€
<i>Corn cream choosing main components</i>	

Pasta



Tallarines con gambas al aroma de albahaca	7,95€
<i>Tagliatelle and prawn with basil flavor</i>	
Espagueti a la carbonara	6,50€
<i>Spaghetti carbonara</i>	
Lasaña a la boloñesa	6,50€
<i>Lasagna Bolognese</i>	

Entrantes Calientes

warm starters

Nachos sonora.....10,95€

Nachos gratinados con queso, guacamole, crema de queso fresco, chilli con carne, salsas y aceitunas. / Tortilla chips piled high, topped with melted cheese, guacamole, sour cream, chilli beans, sauce and black olives

Nachos machos.....10,95€

Nachos gratinados con queso, bacon, pollo, guacamole, jalapeños y salsa mexicana. / Tortilla chips piled high, topped with melted cheese, bacon, chicken, guacamole, jalapeños and mexican sauce.

Quesadilla rellena de queso y jamón, pollo, chorizo o ternera.....7,95€

Two large flour tortillas filled with cheese and ham or chicken or beef or sausage accompanied with mexican sauce.

Quesadilla de gambas8,95€

Two large flour tortillas filled with prawns

Enfrijoladas.....7,95€

Tortillas rellenas de queso y chili con carne. / Two large flour tortillas filled with cheese and chili and beans.



Entrantes Calientes

warm starters

Mejillones en salsa mexicana y gratinada a la crema.....7,95€

Mussels baked in the oven with garlic, onion, tomatoes and herb topped with cheese.

Parrillada de verduras con aceite de limón y tomillos.....8,50€

Grilled vegetables of the seasons with thyme oil and lemon oil.

Revuelto de ajos tiernos, setas y gambas.....8,95€

Scrambled eggs with prawns and spring garlic and mushrooms.

Brochetas mar y tierra con pollo, cerdo y gambas.....9,95€

Shrimps, chicken, pork and meat grilled with our chef's special herb and spices.

Chipirones salteados con habitas y bacon.....9,95€

Sauteed baby squid and fresh beans with bacon.



Tacos

- Taco al pastor**.....4,90€
*Carne de cerdo asada servida con piña.
Roasted and boiled pork meat served with pineapple.*
- Taco de Alambre**4,90€
*Relleno de pollo o ternera con verdura, chorizo y queso.
Stuffed chicken or veal with vegetables, sausage and cheese.*
- Taco de tinga**.....4,90€
*Relleno de guiso de pollo con aguacate fresco y cebolla.
Stuffed chicken stew with fresh avocado and onion.*
- Taco Tex Mex**4,90€
*Relleno de chili con carne, queso y pico de gallo.
Stuffed chili and meat with cheese.*
- Taco de pollo cajún**4,90€
*Relleno de pollo al estilo cajún con aguacate fresco.
Cajun-style chicken stuffing with fresh avocado.*
- Taco de ternera**.....4,90€
*Relleno de ternera con queso fundido.
Veal stuffed with melted cheese.*
- Taco ranchero**4,90€
*Relleno de ternera con champiñones, cebolla y pimiento.
Veal stuffing with champignon, onion and pepper.*
- Taco guantanamera**.....4,90€
*Relleno de gambas y verduras.
Shrimb and vegetable stuffing.*
- Tacos fritos de pollo o ternera, con queso y salsa mexicana**.....6,50€
Two crispy flutes of corn tortilla stuffed with marinated chicken or beef and our special mexican sauce.
- Tacos Mixtos**.....14,00€
*4 tacos diferentes, acompañados de salsa de taco y pico de gallo. ¡Compartelos!
4 different mixed accompanied by taco and pica gallo sauce. Share them!*

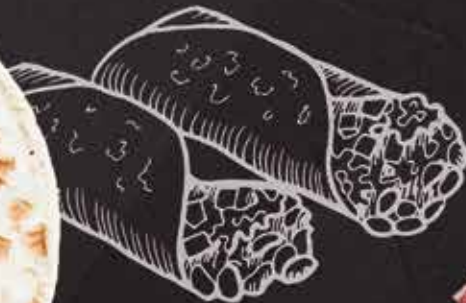


Fajitas

Todas las fajitas van servidas con cebolla, pimiento rojo y pimiento verde, acompañado de salsas y cuatro tortillas mexicanas / All fajitas are served with onion, red pepper and green pepper, accompanied by sauces and four Mexican tortillas.

Combínalas con:

Verduras de temporada	10,00€
<i>Seasonal vegetable</i>	
Pollo	12,00€
<i>Chicken</i>	
Ternera	12,00€
<i>Beef</i>	
Cerdo	12,00€
<i>Pork</i>	
Langostinos	14,00€
<i>Prawns</i>	
Hawaiana con piña y jamón	14,00€
<i>Hawaiana with pineapple and ham</i>	
Canguro	16,00€
<i>Kangaroo</i>	
Avestruz	16,00€
<i>Ostrich</i>	
Potro	16,00€
<i>Horse</i>	
Ciervo	16,00€
<i>Deer</i>	
Cocodrilo	16,00€
<i>Crocodile</i>	



Platos Mexicanos

mexican dishes

Burritos chili con carne y frijoles..... 9,50€
Wholemeal tortillas burrito with chili, meat and beans

Enchilada roja de carne..... 9,75€
Tortilla rellena de ternera o pollo, con salsa roja, gratinada con queso y acompañada de verduras / Tortilla stuffed with veal or chicken, with red sauce, gratinated with cheese and accompanied by vegetables.

Enchilada roja de marisco..... 10,75€
Tortilla rellena de gamba, calamar y chipirones, con salsa roja, gratinada con queso y acompañada de verduras / Tortilla stuffed with shrimp, squid and squid, with red sauce, gratin with cheese and accompanied by vegetables.

Huesitos mariachi..... 10,95€
Costillas de cerdo con salsa barbacoa acompañado de maíz y patatas fritas. /BBQ style ribs with steak cut potatoes and corn on the top.

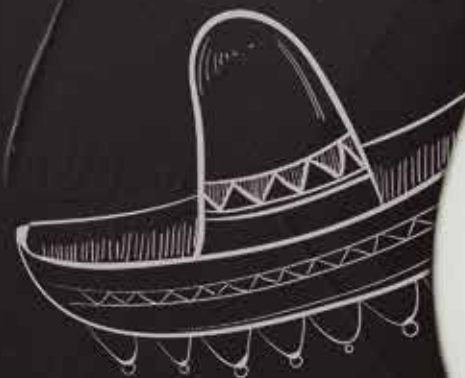
Alambre..... 12,00€
Con pollo o ternera cocinado con salsa mexicana y chorizo, gratinado con queso y acompañado de cuatro tortillas / With chicken or veal cooked with Mexican sauce and sausage, cheese au gratin and accompanied by four tortillas.

Langostinos con pollo y piña..... 14,00€
Prawns with chicken and pineapple

Sugerencias suggestions

Conejo "borracho" con tequila y vino tinto..... 10,25€
Drunk rabbit tequila and red wine.

Langostinos con salsa termidor..... 14,00€
Prawns thermidor sauce.



Bandejas Cubanas 🍴

Cuban dishes

Pinareña. Polo Montáñez

Pollo a la miel y chuletas de cordero
Honey chicken and lamb chops

Habanera. Pablo Milanes

Picadillo a la habanera y masa de cerdo
Havanera beef and pork magrets

Matancera. Celia Cruz

Pescado canciller y enchilada de camarón
Canciller fish and prawns with red sauce

Villaclareña. Benny More

Lomo relleno con ropa vieja y pollo cordon bleu
Pork with beef and chicken cordon bleu

Camagueyana. Adalberto Álvarez

Filete de ternera y chuletas de cerdo
Beef filet and chops pork

Oriental. Compay Segundo

Ropa vieja y lechón asado
Beef enchilada and roast pork croele style

A lo cubano. Oricha

Lomo ahumado y fricase de cerdo o ternera
Smoked dried loin and fricasse pig or veal

Charanga Habanera. Para 4 personas.....45€

2 Bandejas a elegir entre las de arriba y una botella de vino.
2 dishes to choose between those above and a bottle of wine.

**Todas las bandejas van acompañadas con: Arroz, frijoles, plátanos, huevo frito, chicharrones, ensalada y yuca. / All dishes are accompanied: Rice, black or red beans, plants banana, fried egg, salad and mandioca.*

19,90€



Pescados

Fish

Salmón a la crema de albahaca	12,00€
<i>Salmon in basil cream sauce</i>	
Emperador con ajos confitados a la crema de limón	12,25€
<i>Emperor fish with glazed cloves of garlic with lemon cream</i>	
Atún con ajos tiernos o salsa mexicana	12,50€
<i>Tuna fish with garlic fresh and spicy sauce</i>	
Dorada al papillote	12,95€
<i>Sea bream papillote sauce</i>	
Bacalao a la mexicana	15,00€
<i>Cod fish to the mexicana</i>	
Cazuela de rape picante a la marinera	16,00€
<i>Casserole with snuff fish and prawn spicy sauce</i>	
Langosta grille o enchilada	28,00€
<i>Lobster grille or seasoned with chilli</i>	

Carnes

meat

½ Pollo asado	7,95€
<i>Half roast chicken.</i>	
½ Pollo al mole con salsa roja o verde	8,95€
<i>Half chicken with green, red mole sauce.</i>	
Chuletas de pavo con salsa de piña y naranja	9,75€
<i>Turkey chops with orange and pineapple sauce.</i>	
Chuletas de cordero con aroma de tomillo y crema de ajo	12,00€
<i>Lamb chops with thyme flavour and garlic cream.</i>	
Entrecot de Galicia	14,00€
<i>Galician steak.</i>	
Rabo de toro	14,00€
<i>Tail bull.</i>	
Solomillo con salsa de langosta	18,00€
<i>Beef sirloin lobster sauce.</i>	
Chuletón de buey 600g	20,00€
<i>Chuleton of ox 600g.</i>	

Carnes Exóticas

Exotic meats

Tournedó de canguro, potro, ciervo, cocodrilo o avestruz	24,00€
<i>Kangaroo, horse, deer or ostrich tournedo.</i>	

Peque Menú

children's menu

- Nachos Chiki**.....4,50€
*Nachos gratinados con queso cheddar.
Tortillas chips piled high and topped with melted cheese.*
- Sincronizada de jamón o pollo con patatas fritas** 6,00€
Two flour tortillas filled with filled with ham or chicken with fried potatoes.
- Hamburguesa**.....6,95€
*Carne de ternera o pollo con queso cheddar acompañada de patatas fritas.
Cheeseburger beef or chicken with chips.*
- Principitos grillados**..... 6,95€
*Pechuga de pollo grillado con patatas fritas
Chicken breast grilled with fried potatoes.*
- Calamar a la romana con salsa alioli** 6,95€
Squid in bred crumbs.
- Espagueti o macarrones** 6,95€
Spaghetti or macaroni.
- Combo mexicano** 7,95€
*Patatas fritas, fingers de pollo, fingers de pescado, alitas de pollo y croquetas con salsa BBQ.
Fried potatoes, chicken fingers, fish fingers, chicken wings, beefcake with BBQ sauce.*

**Todos los platos van acompañados de refrescos y helado. / All dishes served with softdrinks and ice cream.*



Postres

Dessert

Helados de 3 bolas (a elegir entre Mango, Coco, Turrón, Chocolate, Vainilla o Fresa).....**6,75€**
3-ball ice cream (to choose between Mango, Coconut, Nougat, Chocolate, Vanilla or Strawberry)

Helado de 1 bola (a elegir entre Mango, Coco, Turrón, Chocolate, Vainilla o Fresa).....**2,25€**
1-ball ice cream (to choose between Mango, Coconut, Nougat, Chocolate, Vanilla or Strawberry)

Flan al caramelo y bola de helado de vainilla**4,75€**
Cream caramel and vanilla ice cream ball

Casco de guayaba, papaya, coco rallado y queso philadelphia**6,75€**
Papaya, guava slice coconuts and philadelphia cheese.

Ensalada de fruta natural de temporada **6,95€**
Seasonal natural fruit salad

Fresas con nata **6,75€**
Strawberry with cream

Tarta de la casa y bola de helado de vainilla **6,95€**
House cake and vanilla ice cream ball

Delicias mexicanas **6,95€**
*Dos tortillas rellenas de fruta y almíbar con queso philadelphia.
Mexican desserts: Two tortillas stuffed with fruit and syrup with philadelphia cheese.*



Bebidas

Drinks

Refrescos / refreshments.....2,00€

Lata (para llevar/ to take away).....1,50€

Cervezas / Beers

1/5 cerveza / 1/5 beer1,20€

Caña / Draft.....2,00€

Tanque / Pint.....3,00€

Mahou, Estrella Damm, Amstel (1/3).....2,00€

Heineken, Voll-Damm.....2,50€

Cristal (Cerveza Cubana / Cuban beer).....3,00€

Cubanero (Cerveza Cubana / Cuban beer).....3,00€

Coronita.....2,50€

Buckler sin alcohol / Alcohol-free.....2,00€

Lata (para llevar/ to take away).....1,50€

Agua ½ / Water ½2,00€

Zumos / Juices.....2,00€

Zumo importado / Imported juice.....2,50€

Batidos / Milkshakes.....4,00€

Horchata2,00€

Infusiones/infusion1,30€

Café / Coffee

Solo / Black1,10€

Cortado / Macchiato.....1,20€

Bombón / Coffee with condensed milk1,30€

Con leche / Latte.....1,40€

Capuchino.....1,50€

Carajillo / with alcohol.....1,50€

Carajillo especial / with alcohol.....2,00€

Irish4,00€

Cubano / Cuban4,00€

Mexicano / Mexican4,00€

Vino de la casa / House wine

Copa / Glass2,50€

Botella / Bottle.....9,50€

Sangría (1L).....12,50€

Brandy

Estándar/ Standard.....2,50€

Reserva / Reserve.....3,50€

Especial / Special.....8,00€

Ron

Estándar / Standard.....3,00€

Reserva / Reserve.....5,00€

Especial / Special.....10,00€

Whisky

Estándar / Standard.....3,50€

Reserva / Reserve.....7,00€

Irlandés / Irish.....5,00€

Bourbon.....6,00€

Tequila Chupito

Blanco / White.....2,00€

Reposado / Restful.....2,50€

Especial / Special.....4,00€



