



Овощное счастье

Легкий салат со свежими сезонными овощами: сочные томаты, огурцы, паприка, редис, воздушные листья салата и пикантная оливковая заправка.

310



Коктейль де камаронес

Нежный салат из креветок в экзотическом сочетании с сочным ананасом, оливками, ароматной паприкой и хрустящим сельдереем под коктейльным соусом.

420 р.



Островок

Национальный кубинский салат: авокадо, фаршированное креветками, яйцом, нежной ветчиной и хрустящим сельдереем с заправкой «Калипсо».

530 р.



Камаронес альмендрадос

Легкий и воздушный салат с наивкуснейшими тигровыми креветками в миндальных лепестках, спелым авокадо и листьями салата под сливочно-бальзамическим соусом.

510 р.



Салат со стейком акулы

Экзотический салат с обжаренной на гриле акулой на воздушной подушке из листьев салата с томатами Черри и сыром Пармезан под классическим соусом из калерсов и анчоусов.

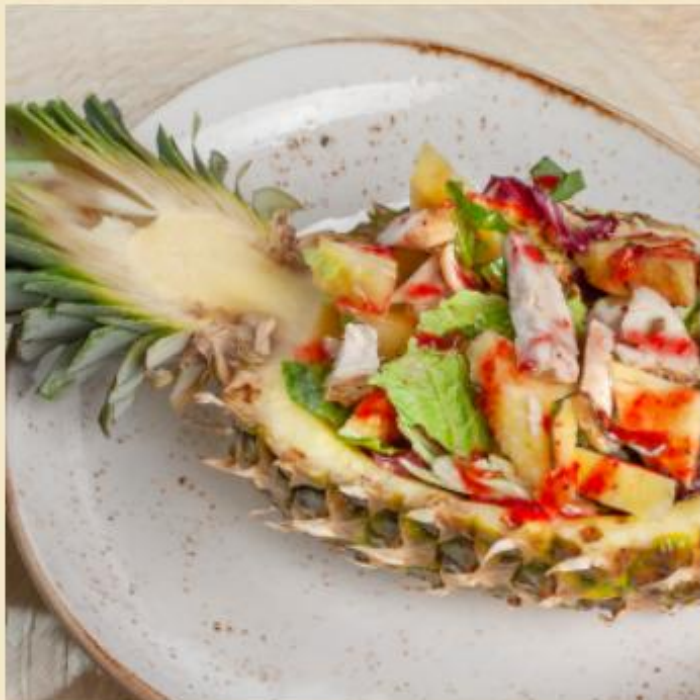
560 р.



Сальпикон де марискос

Роскошный салат с изысканными морепродуктами: тигровые креветки, гигантские мидии, осьминоги, кальмары и филе лосося под домашней оливковой заправкой в сочетании с сочным красным луком, ароматной паприкой, томатами Черри, маринованным лучком и кинзой.

640 р.



Салат в ананасе

Тропический легкий салат в ананасе с нежным куриным филе и листьями салата с летней заправкой из сладкой клубники, освежающей мяты и ароматного базилика.

530 р.



Энсалада Чан-Чан

Тропическое сочетание слегка обжаренного свежего тунца и экзотического джекфрута с добавлением сочного грейпфрута и листьев салата. Сервируется острым манговым соусом и долькой лайма.

530 р.



Энсалада ла поло маринадо

Легкий салат с обжаренной на гриле куриной грудкой, воздушным салатом, сочными томатами, свежими огурцами, ароматной паприкой и красной фасолью с оригинальной заправкой из тамаринда.

390 р.



Сибоней

Национальный кубинский салат с подкопченным мясом птицы, беконом, сыром Чеддар, красной фасолью, листьями салата, сочными томатами, огурцом, хрустящим сельдереем и ароматным базиликом под пикантным лимонно-оливковым соусом с травами.

450 р.



Олимпийский салат с тунцом

Любимый салат женской олимпийской сборной Кубы! Лёгкое сочетание нежного тунца, авокадо, спелого ананаса и грейпфрута под оливковым маслом.

560 р.



Салат "Сантьягера"

Экзотическое сочетание тропического манго, креветок и нежной куриной грудки с добавлением листьев салата, оливок и хрустящего сельдерея под нежным соусом "Калипсо".

450 р.



Асейтунас кон сальса де тамариндо

Ассорти гигантских оливок в оригинальном соусе из тамаринда.

330 р.



Хумус с авокадо и гранатом

Прекрасное сопровождение к вину: домашний хумус из нута и авокадо, украшается гранатом и подаётся вместе с хрустящими хлебцами и соусом от Шеф повара.

360 р.



Хамон, лomo и эмбутидос

640 р.

*Ассорти мясных деликатесов : хамон, сыровяленый говяжий окорок и копченые колбасы.
Подается со сладкими южными финиками.*



Энтрес миксто

980 р.

Нарез вкуснейших испанских деликатесов от Шеф-повара: сыровяленое мясное ассорти, копченые колбасы и сыры, сервируются с конфитуром из пикантного шоре манго и гуаявы.



Брускетас де мар

Набор морских брускетт с тунцом и мидиями с начинкой из томатов, сыра буко и нежного гуакамоле. Подаются на хрустящей чиабатте с начос

390 р.



Брускетас веджеталес

Обжаренная в печи белая и чёрная чиабатта, сервируется с томатным тар-тар, гуакамоле, паштетом из фасоли и южными оливками в соусе из томаринда

390 р.



Брускетас де карне

Ассорти брускетт с сыровялеными мясными деликатесами на домашней чиабатте , подаётся с сыром дорблю, паштетом из фасоли и начос.

390 р.



Эскавече де камаронес

Остро-пряное национальное кубинское блюдо из тигровых креветок со спелым авокадо, хрустящими листьями салата под нежной пикантной заправкой.

730 р.



Севиче де атун и камаронес

Филе нежного тунца с креветками в остром маринаде, приготовленное по традиционному южноамериканскому рецепту с ароматной кинзой и сладкой паприкой. Подается с отварным картофелем и молодым початком кукурузы.

710 р.



Ассорти сыров

Ассорти сыров с конфитуром из гуаявы, орехами, сладкими южными финиками и кубинским крекером.

650 р.



Гамбас аль ахильо

Тигровые креветки, приготовленные на гриле. Подаются с чесночным соусом.

670 р.



Вариадос де энтантес

Ассорти любимых закусок гостей ресторана O!Cuba

1200 р.



Буритос

Традиционное блюдо латиноамериканской кухни - кусочки нежной курицы, обжаренные с сочным луком и пикантной фасолью чили, завернутые в пшеничные тортильяс. Подается с соусами «Чеддер» и «Алиоли».

420 р.



Патроны Че

Закуска на двоих. Кукурузные чипсы с соусом Гуакамале и изрубленной мачете говядиной, обжаренной на огне с красной фасолью

560 р.



Крокетас

Национальное кубинское блюдо – нежные шарики в панировке с начинкой на ваш выбор: нежная рыба или ветчина с сыром. Сервируется чесночным соусом.

230 р.



Кесадилья

Классическая латиноамериканская закуска - приготовленная на планча пшеничная лепёшка с нежным сыром, сочной курицей и сладкой кукурузой, подаётся с соусами «Крема» и «Сальса».

430 р.



Мэхиљонес пикантес

Запеченные с сыром Пармезан острые мидии с пикантной начинкой из оливок, томатов и шампиньонов.

490 p.



Мэхиљонес аламар

Мидии, фаршированные авторской начинкой и запечённые под сыром до аппетитной корочки

490 p.



Гаспачо а ла кубана

350 р.

Традиционный холодный суп латиноамериканской кухни с сочными томатами, ароматной паприкой, свежим огурцом, красным луком, хрустящим сельдереем.



Ахияко

360 р.

Оригинальный суп кубинской криольской кухни. Готовится на бульоне с индейкой с добавлением юкки, спелой тыквы, сладкого батата, зелёного банана Мадуро и кукурузы. Подается в половинке ореха Гуира (Хикара).

Гаванский суп де марискос

390 р.



Гаванский суп де марискос

Пикантный томатный суп с белой рыбой, тигровыми креветками, мидиями, осьминогами и кальмарами.

390 р.



Суп с курицей

Классический куриный суп с лапшой.

260 р.

**Суп из фасоли**

Одно из самых популярных блюд на Кубе. Наваристый суп на основе фасоли колорадо с добавлением пикантных чоризо и домашней колбаски сальчичон.

**Суп кукурузный**

Нежный крем-суп из зерен сладкой кукурузы с креветками.



Потахильо вкус Кубы

Национальный кубинский томатный суп из крупной белой фасоли с беконом и копчеными колбасками.

370 р.



Суп Че

Любимый суп Че Гевары - Чили кон карне с обжаренной говядиной, красной фасолью, сочными томатами и жгучим перцем Халапеньо.

370 р.



Арроз кон ведхеталес

Ароматный желтый рис с овощами и зелень: спелые баклажаны, сочные цуккини, томаты Черри, ароматная паприка с добавлением соуса сальса.

490 р.



Барриадос де продуктос дел мар

Богатый набор обжаренных на гриле морепродуктов: тигровые креветки, нежный тунец, кальмар, филе трески и гигантские мидии с пикантным томатным соусом.

1250 р.



Овощи на гриле

Южные томаты, спелые баклажаны, сочные цуккини, томаты Черри, ароматная паприка, сладкий батат под экзотической заправкой с оливковым маслом и пряными травами.

490 р.



Кансьер аль мандарин

Филе белой нежной рыбы, приготовленное по традиционному кубинскому рецепту с начинкой из ветчины и сыра и обжаренное в панировке с тропическим соусом из апельсина на воздушной подушке из салатных листьев.

670 р.



Мэхильонес эн хьуго де мостаза

Мидии в казане с нежным сливочным соусом и сыром Дор Блю.

670 p.



Мэхильонес эн томатос

Мидии в казане с пикантным томатным соусом и ароматной кинзой.

580 p.



Чулетас де кордеро

Сочные и пряные бараньи котлеты из корейки на косточке, обжаренные на гриле с баклажанами, цуккини и томатами Черри.

870 р.



Карне де кангрехо и камарон

Оригинальный бифштекс из нежного краба, креветок и корня сельдерея с йогуртовым соусом. Подается с пюре.

750 р.



Марискада

Роскошные морепродукты на раскаленной сковороде: тигровые и королевские креветки, морские гребешки и кальмары, обжаренные на планча. Для создания жаркой атмосферы блюдо при вас поджигается ромом.



Арроз а ла маринера

Традиционное блюдо криольской кухни – желтый рис в прекрасном сочетании с средиземноморскими морепродуктами, нежным филе лосося и трески с добавлением сальсы.



Царцуэлла

Морепродукты, приготовленные по традиционному кубинскому рецепту в оригинальном томатном соусе с орехами на раскаленной сковороде: мидии, кальмары, филе белой рыбы и королевская креветка

980 р.



Уругвайо

Сочное куриное филе, фаршированное сыром и ветчиной, в хрустящей корочке. Подается с рисом конгри.

480 р.



Пато аль манго

Сочная утиная грудка, обжаренная на планча, со спелым манго и милохас из картофельных чипсов с карамелизированным луком под экзотическим соусом.



Филете де Паво аль орно

Традиционное блюдо креольской кухни. Филе фермерской индейки, приготовленной до ароматной корочки под авторским сливочным соусом. Подаётся с пюре из бониато и припущенные на пару брокколи.



Арроз аморильо аль орно

Ароматный желтый рис с нежным томленным кроликом, курицей и пикантным хамоном. Сервируется томатами, оливками и лимоном. Блюдо доступно для заказа на самовывоз и доставку (Яндекс еда - 585 р.)

750 р.



Бариадос де карне

Набор отборного мяса, обжаренного на гриле: свиная вырезка, баранина, утиная грудка и куриное филе с ароматной паприкой, томатами Черри и восхитительным соусом «Соломийо». Блюдо доступно для заказа на самовывоз.

980р.



Карибский маффин

Теплый шоколадный маффин с жидким центром из темного шоколада. По вашему желанию, подаётся с ванильным мороженым.

290 р. / 360 р.



Каталонский крем

Оригинальный десерт из сливок и ванили под хрустящей карамельной корочкой.

280 р.



Баклао Кампече

Блюдо криольской кухни – приготовленная на планча треска с нежным пюре из шпината и молодым обжаренным картофелем.

530 р.



Сальмон а ла планча

Сочное филе лосося, обжаренное на планче. Подаётся на спарже со сливочным соусом, лимоном и лаймом.

950 р.



Мэро Пинто

Восхитительный морской окунь, припущенный на планча, под оригинальным соусом с добавлением овощей, оливок, каперсов и анчоусов.

650 p.



Тунец

Благородный тунец, приготовленный на планча, под пикантным томатным соусом, подается с молодым картофелем.

750 p.



Энчиладас

Традиционное блюдо латиноамериканской кухни - тонкие ломтики говядины, обжаренные с сочным луком и ароматной паприкой, завернутые в пшеничные тортильяс. Подаются с соусами «Крема» и «Сальса».

480 р.



Мэхильонес пикантес

Запеченные с сыром Пармезан острые мидии с пикантной начинкой из оливок, томатов и шампиньонов.

490 р.



Кокосовый флан

Нежное кокосовое суфле, приготовленное по традиционному кубинскому рецепту.

280 р.



Кубинский Татиано с ванильным мороженым

Воспитательный шоколадный бисквитный торт с пикантным джемом из гуаявы. По вашему желанию, подается с ванильным мороженым.

360 р. / 420 р.



Лас хойяс де Куба

Кубинские шоколадные «сигары» с джемом из гуаявы. Подается с ромом и взбитыми сливками.

390 р.



Мороженое

Ванильное, киви-банан, шоколадное, фисташковое, ананасовое.

120 р.



Панна котта

Нежное сливочное суфле с добавлением рома и манго.

280 р.



Пастель де манзана кон эладо

Теплый яблочный пирог с карамельным соусом и фисташковым мороженым.

340 р.



Платано фрито

Восхитительное сочетание жаренного банана с клубничным мороженым под шоколадным топпингом.

310 р.



Сорбет

Кокосовый, лимонный, манговый, зелёное яблоко.

120 р.



Фламбэ

Ванильное мороженое в кукурузной обсыпке и карамельной корочке с ананасом, обжаренном на гриле.

330 р.



Чернично-манговый десерт

Воздушный десерт с сыром Маскарпоне, спелым манго и ягодами черники.

350 р.