Habaguanex
LA HABANA VIEJA

Ofertas de fin de año 2013

Restaurantes y cafeterías de la Compañía Turística Habaguanex S.A. han preparado deliciosos menús para las cenas de Navidad y fin de año. Además de estas habituales propuestas, algunas instalaciones proponen ofertas para llevar a casa y así disfrutar en familia estos acontecimientos.

GRAN CENA DE FIN DE AÑO CON ESPECTÁCULO Y BAILE EN LA PLAZA DE LA CATEDRAL, 31 DE DICIEMBRE DE 2013

Menú
Cóctel de bienvenida: Mojito criollo o San Francisco (sin alcohol)
Gran plato surtido del chef: Salpicón de filete de res, masas de cerdo fritas a la camagüeyana, escabeche de tres quesos y crepes de jamón serrano
De nuestra panadería: Variedad de panecillos y palitroques acompañados con paté de queso saborizado con albahaca y pimiento
Primer plato: Torre de pavo y glaseado de frutas, aceitunas verdes y negras sobre vegetales marinados
Plato principal: Centro de solomillo de ternera con oliva virgen extra, salsa de ciruela, romero y vino Crianza Cabernet
Guarnición: Papas a la crema
Postres: Tarta de queso y guayaba con confitado de manzana y salsa de caramelo al café/ Surtido de turrones españoles y uvas de la suerte
Infusiones: Café cubano/ Variedad de té
Bebidas: Incluidas, a su elección, toda la noche: agua mineral, jugo de frutas, refresco, cerveza nacional, vinos blanco, rosado, tinto y espumoso, ron añejo y whisky, y de la coctelería cubana: Mojito, Cuba Libre, Cubata y Habana Especial

Precio: 150,00 CUC

DELICIAS Y EXHIBICIONES CULINARIAS PARA DISFRUTE DE TODOS

- Parrillada de cerdo y pavo al carbón vegetal
- Ajiaco criollo cocido con mangle rojo
- Tres tipos de paella: con mariscos, con conejo y con vegetales
- Gran torta flameada con coñac
- Descorche con sable de cava Magnum

ESPECTÁCULO ARTÍSTICO

Se presentará un espectáculo variado con canciones y bailes del repertorio cubano e internacional.

PARA FESTEJAR LA LLEGADA DEL NUEVO AÑO

- Cotillones navideños
- Gran baile con una popular orquesta cubana

Calle de los Oficios No. 110 entre Lamparilla y Amargura, Habana Vieja. Cuba.
Telefax: 860 9761. Teléfono: 867 1039, extensión 105
www.habaguanex.cu

Habaguanex
LA HABANA VIEJA

Reservaciones: Restaurante El Patio
Plaza de la Catedral
Teléfono: 8671034
Correo: comercial@complejolamina.habaguanex.cu

Habaguanex
LA HABANA VIEJA

RESTAURANTES SELECTOS

Restaurante El Patio*
Del 24 al 30 de diciembre

Copa de bienvenida a elección: Mojito criollo/ Havana Special
Saladitos: Tartaletas con pisto de atún, cebollino y perejil, canapé con crema de salmón y naranja, montaditos de tomate y queso, banderillas de pollo y pimientos y bolitas de carne con cebollas glaseadas
De la panadería: Variedad de panes, palitroques y paté del chef
Plato entrante a su elección: Dados de pescado y queso marinados con oliva, albahaca y crema balsámica/Ensalada de pavo ahumado al carbón con salsa escabechada de vegetales y frutos secos
Plato principal a su elección: Solomillo de res con salsa de champiñones al oporto y crujiente de serrano/ Lomo de cerdo asado mechado con chorizo y aceitunas en salsa de coco y piña
Guarniciones: Papas asadas y pastel de verduras
Postre: Tarta de melocotón con hilos de caramelo y salsa inglesa al ron cubano
Infusiones: Café cubano/ Variedad de té
Del bar: Dos bebidas cubanas a elección: agua mineral, refresco, cerveza, jugo de frutas o copa de vino de la casa
Precio: 29,00 CUC por persona
***Ver ofertas para llevar**

San Ignacio núm. 54 esquina a Empedrado, Plaza de la Catedral
Tel.: 867 1034 y 35

Restaurante Café del Oriente
31 de diciembre

Cóctel de bienvenida a su elección: Havana Special/ Pinkfrog (sin alcohol)
De la panadería: Cesta con panecillos de la casa con empanada de verduras/Untura de oliva extra virgen con ajo y tomates/Mantequilla de piña/Paté de garbanzos
Primer plato: Ceviche de cangrejo sobre ensalada verde con tropezones de queso fresco, pan cubano y huevos de codorniz
Segundo plato: Salpicón de conejo con mechado de manzanas asadas al romero y salsa de papaya al cilantro
Plato principal: Asado de *tenderloin* de buey con bacón ahumado y tomillo, crujientes de yucas al coco y perlas de paté de hígado de pollo
Postre: Los Tres de La Habana/Mixto de tarta de coco con ganache, *mousse* de mojito cubano y crepe frío de frutas
Infusiones: Café cubano/Variedad de té
Del bar: Agua mineral, media botella de vino blanco o tinto, media botella de vino espumoso, dos copas de ron añejo cubano

Precio: 50,00 CUC por persona

Tratamiento especial a menores: Se concederá gratuidad a niños de hasta 5 años, así como descuento del 50% del precio del menú a niños de entre 6 y 12 años.

Oficios núm. 112, esquina a Amargura
Tel.: 860 6686

Restaurante Conde del Castillo

24 de diciembre

Cóctel aperitivo: Mojito criollo / Mojito
De nuestra panadería: Cesta con selección de panecillos acompañados de untura de paté de queso azul y pasas
Primer plato: Mejillones y gamba al vapor con salsa gelificada de vino de Sauvignon Blanc y ralladura de limón
Segundo plato: Sopa crema de maíz y chispas de jamón ibérico con espuma flotante de vainilla y Pernod
Tercer plato: Corte de suprema de pavo en cocción lenta con salsa de pimienta verde, terrina de boniatillo y almendras
Postre: Mitades de guayabas confitadas en almíbar de canela rellenas con muselina de queso feta y Amaretto
Infusiones: Café cubano / Variedad de té
Tres bebidas: Selección de vinos o bebidas cubanas a elección
Selección de vino por copas: blanco, tinto, rosado o cava
Bebidas cubanas: Cervezas, aguas, refrescos, malta, zumos de frutas, cócteles
Precio: 40,00 CUC por persona

31 de diciembre

Cóctel aperitivo: Mojito criollo
De nuestra panadería: Cesta con selección de panecillos acompañados de untura de paté de queso blanco y melocotón
Primer plato: Camarones y pulpo revueltos en aceite de arbequina con dátiles, hojas de menta fresca y quenelle de crema de pimientos verdes
Segundo plato: Milhojas de suprema de pollo al vapor con tempura de pepino, toque de canela y gelatina de Gin Tonic
Tercer plato: Corte de solomillo de ternera caramelizado con salsa de soya, jengibre y miel en costra de semillas de sésamo tostadas
Postre: Chocolates en texturas y frutos secos /Selección de turrones españoles
Infusiones: Café cubano/Variedad de té
Tres bebidas: Selección de vinos o bebidas cubanas a elección
Selección de vino por copas: Blanco, tinto, rosado o cava
Bebidas cubanas: Cervezas, aguas, refrescos, malta, zumos de frutas, cócteles

Para recibir el nuevo año: Brindis con cava, regalos, cotillón de navidad y otras sorpresas
Precio: 50,00 CUC por persona

Hotel Palacio del Marqués de San Felipe y Santiago de Bejucal. Oficios, esq. a Amargura, Plaza de San Francisco
Tel.: 864 9191

Cocina cubana e internacional

Restaurante El Condado

31 de diciembre
Cena de gala

En su bienvenida: Cóctel Cacique Habaguanex
De nuestra panadería: Selección de mini *baguettes* y palitroques con paté de cebolla a las finas hierbas
Para despedir el año: *Los caprichos de la condesa*: croqueticas del conde, rosas de serrano sobre cremoso hojaldrado y frutos secos, dados de boniato y tasajo, duquesas rellenas con dip de atún y canela, mini tartaletas de salmón al aroma de finas hierbas
Esperando el nuevo año: Lasaña de vegetales y tasajo con emulsión de oliva al pico de gallo
Antes de empezar la fiesta: Milhojas de cerdo y papas asadas al romero con cebollas confitadas en vino tinto y reducción de guarapo y naranja agria, guarnecido con tejas de congrí oriental
Justo antes de las 12: Tarta a las tres leches con crujiente de miel y frutos secos con *couli* de fresa
La cena incluirá: una bebida nacional a elección: agua mineral, cerveza, refresco, jugo o un cóctel, una mini cava por persona, media botella de vino tinto por persona (Bodegas Torres, Santa Digna), café cubano y cotillones navideños
Animación musical en vivo
Precio: 50,00 CUC por persona
Hotel Santa Isabel. Baratillo núm.9, entre Obispo y Narciso López. Tel.: 860 8201

Restaurante Santo Ángel*

24 y 25 de diciembre

Cóctel de bienvenida: Havana Special
De la panadería: Cesta con panes de la casa con emulsión balsámica
Primer plato: Crema de malanga al queso azul
Plato principal: Pavo relleno con almendras y ciruelas con islas de arroz madras y remolachas con mayonesa a la mostaza
Postre: *Mousse* de arroz a las tres leches y frutos secos
Infusión: Café
Bebidas: Dos líquidos nacionales a su elección / Una copa de vino / Un trago de Reserva
Precio: 25,00 CUC por persona

31 de diciembre

Cóctel de bienvenida: Havana Special
De la panadería: Cesta con panes de la casa con emulsión balsámica
Primer plato: Crema de malanga al queso azul
Segundo plato: Picaditas de rosa de jamón serrano / Espaditas de pollo con punta de chocolate / Profiterol de atún con canela / Encerradito de tasajo
Plato principal: Solomillo de cerdo a las cebollas confitadas con salsa pesto y *coulis* de fresa
Postre: Crema helada de coco y piña
Infusión: Café expreso
Bebidas: Dos líquidos nacionales a su elección / Tres copas de vino tinto / Mini Cava
Sobremesa: Selección de turrones y frutos navideños
Precio: 40,00 CUC por persona
***Ver ofertas para llevar**

Teniente Rey esquina a San Ignacio
Tel.: 861 1626

Restaurante la Barca

24 y 31 de diciembre

Cóctel de bienvenida: Cóctel de la casa (zumo de piña, marrasquino, ron HC Añejo Blanco, perfumado con Añejo Reserva)
De nuestra panadería: Cesta surtida de panecillos saborizados a las finas hierbas, galleticas y palitroques acompañados de aceite de oliva y vinagre balsámico
Entrante: Saladitos y barquitas de hojaldre rellenas de *mousse* de queso con pepinos y aroma de menta, atún bañado con salsa de amor, salmorejo con guarnición cordobesa, camarones con fruta y salsa cóctel
Primer plato: Espárragos verdes salteados con crujiente de serrano y mayonesa a la albahaca de limón
Entre tiempo: Sorbete de cítricos a la cava
Plato principal: *Turnedós rossini* de solomillo de cerdo al Roquefort guarnecido con patatas asadas y pimientos del piquillo
Postre: Tocinillo del cielo con requesón y guayabas confitadas al brandy
Infusiones: Café, manzanilla, menta poleo o té
Bebidas: Una bebida nacional, una copa de vino blanco o tinto, copa de ron Santiago añejo, una copa de cava del Penedés
Sorpresas navideñas, selección de turrones y frutos secos
Precio: 25,00 CUC por persona

Avenida del Puerto, esq. a Obispo
Tel.: 866 8807, 864 7777 y 861 6497

Restaurante Plaza de Armas

24 de diciembre

Cóctel de bienvenida: Havana Special
De la panadería: Cesta surtida de panecillos aromatizados con untura de aceite de oliva con ajo y tomate
Primer plato: Piquillos rellenos de atún acompañados de serrano rellenos de queso crema con salsa de miel y cilantro
Segundo plato: Sopa crema de maíz guarnecido de camarones salteados en aceite de oliva con esencia de anís
Plato principal: Corte de lomo de cerdo fresco en reducción balsámica de naranja agria, miel y romero, con guarnición de viandas asadas y cebollas confitadas
Postre: Cascos de guayaba rellenos de queso crema y crujientes de caramelo
Infusiones: Café cubano o variedades de té
Del bar: Un trago de ron añejo reserva o una copa de vino, dos líquidos nacionales
Selección de turrones navideños
Música en vivo tocada en el piano
Precio: 40,00 CUC por persona

31 de diciembre

Cóctel de bienvenida: Havana Especial
De la panadería: Cesta surtida de panecillos aromatizados con untura de aceite de oliva con ajo y tomate
Primer plato: Bastoncitos de pollo sobre vegetales frescos con tropiezos de pan frito y virutas de queso aderezados con vinagreta de cítricos
Segundo plato: Garbanzos fritos con camarones salteados en aceite de oliva extra virgen y pimientos morrones
Plato principal a su elección: Solomillo de ternera con crujientes de bacón y cebollas confitadas bañados en salsa de uvas pasas y vino tinto/Filete de pescado horneado en crema de alcaparras, almendras, vino blanco y limón con guarnición de parrillada de verdura
Postre: *Mousse* de boniato y coco con chips de chocolate
Infusiones: Café cubano o variedades de té
Del bar: Un trago de ron añejo reserva o copa de vino, dos líquidos nacionales
Variedad de turrones
Música en vivo tocada en el piano durante la cena
A la llegada del año nuevo, cotillones, música grabada y un brindis con copa de cava
Precio: 50,00 CUC por persona

Hotel Ambos Mundos. Obispo esq. a Mercaderes
Tel.:860 9530

Restaurante La Floridana

24 de diciembre

Noche cubana. Cena en el patio Las Columnas y espectáculo musical con bailarines y música cubana en vivo
Cóctel de bienvenida: Combinación de vino espumoso y zumo de naranja u otro cítrico
De la panadería: Selección de mini *baguettes* y crujientes galletas saborizadas acompañados de paté de espinacas
Primer plato: Filetillos de salmón al humo ligeramente tocados por salsa de queso feta y frutos secos, todo servido sobre lecho de melón
Plato principal: Pavo asado en su jugo a la salsa de naranja
Guarniciones: Atadillo de vegetales y papas al horno
Postre: Torta de limón sobre salsa de duraznos
Infusiones
Del bar: Media botella de vino
Precio: 35,00 CUC por persona

31 de diciembre

Noche cubana. Cena en el patio Las Columnas y espectáculo musical con bailarines y música cubana en vivo
Cóctel de bienvenida: Daiquirí de frutas
De la panadería: Variedad de panecillos saborizados acompañados de paté de chorizo y cilantro
Primer plato: Combinación de camarones salpicados con salsa de queso y alcaparras servidos sobre piña natural
Plato principal: Cerdo asado en su mojo criollo, perfectamente aromatizado
Guarniciones: Moros y cristianos y papas grilladas
Postre: Panetela de mango con toques de chocolate
Infusiones: Café o té servido con turrones
Del bar: Media botella de vino de la casa, un mini Freixenet
Precio: 50,00 CUC por persona

Hotel Florida. Obispo esq. a Cuba
Tel.: 862 4127

Restaurante Telégrafo

24 de diciembre

Noche de cocina cubana estilizada
De la panadería: Cesta con panes, mantequilla saborizada y membrillos
Primer plato: Cremosa de calabaza guarnecida con costrones de pan frito y queso comercial de cabra
Plato principal: Lonjas de pechuga de pavo asado en salsa de frutas tropicales y miel de la tierra
Guarniciones: Arroz moro y vianda frita
Postre: Afrodisíaco dulce de coco y frutos secos
Del bar: Un agua, media botella de vino blanco o tinto
Precio: 25,00 CUC por persona

31 de diciembre

Para finalizar el año: Cesta con panes, aceite de oliva, mantequilla saborizada y paté de pato
Para un buen comienzo: Montaditos de salmón ahumado, jamón serrano, lomo ahumado y gambillas
Para ir entrando: Pimientos piquillos rellenos con hilos de tasajo y reducción de balsámico
Para entrar en calor: Ternera estofada con almendras, ciruelas y albaricoques al vino
Para un buen final: Trío de tartas al licor
Y para recibir el nuevo año 2014: Variedad de turrones
Del bar: Un agua, media botella de vino blanco o tinto, una botella de cava para dos personas
Precio: 35,00 CUC por persona

Hotel Telégrafo. Prado núm. 408 esquina a Neptuno
Tel.: 861 1010

Restaurante Don Ricardo

24 diciembre

Cóctel de bienvenida
De la panadería: Cesta con panecillos y mantequilla saborizada
Entrada caliente: Tamal en cazuela a voluntad (plato tradicional cubano a base de harina de maíz con carne de cerdo)
Plato principal: Cerdo a voluntad (carne de cerdo con mojo de ajo y cebolla, asada al horno)
Guarniciones: Arroz blanco, arroz congrí, frijoles negros, vianda hervida
Postre: Torrejas a la aragonesa (pirámide de torrejas nevadas con dulce de coco)
Infusiones: Café Cimarrón/ Café con aguardiente y miel de abejas
Del bar: Un líquido nacional
Música en vivo
Precio: 15, 00 CUC por persona

31 diciembre

Cóctel de bienvenida
De la panadería: Cesta con panecillos y mantequilla saborizada
Entrada fría: Ensalada de atún (nido de vegetales con atún y aceitunas)
Entrada caliente: Ajiaco cubano (sopa-crema de viandas y carnes)
Plato principal: Pavo asado relleno con embutidos
Guarniciones: Arroz blanco, arroz pilaf, puré de papas, vegetales salteados
Postre: Boniatillo (postre cubano)
Infusiones: Café
Bebidas: Dos líquidos nacionales, una copa de cava
Música en vivo, frutos secos y otras sorpresas
Precio: 35,00 CUC por persona

Palacio O'Farrill. Cuba núms. 102-108, esquina a Chacón
Tel.: 860 5080

Habaguanex
LA HABANA VIEJA

Restaurante Vuelta Abajo
Menú de Nochevieja

Cóctel de bienvenida
Al centro: Cesta con panes surtidos y mantequilla/Saladitos cubanos
Entrante: Camarones rebozados al coco
Plato principal: Lomo de cerdo enrollado en bacón con salsa de uvas y manzanas, guarnecido con arroz, vegetales y viandas hervidas
Postre: Cascos de guayaba con queso/Buñuelos en almíbar
Sobremesa: Café o infusiones/ Una copa de ron/Un Habano
Bebidas: Tres copas de vino, un líquido nacional (Las copas de vino pueden cambiarse por bebidas nacionales.)
A las doce de la noche: Selección de turrones, cóctel con cava
Precio: 35,00 CUC

Hotel Conde de Villanueva. Mercaderes núm. 102, esq. a Lamparilla
Tel.: 862 9293

Restaurante Cantabria
24 de diciembre

Cóctel de bienvenida
De la panadería: Cesta de surtidos de panes y mantequilla
Para comenzar: Crema de calabaza/ Entremés de jamón serrano al olivo (típico jamón guarnecido y aliñado con aceite oliva y vinagre balsámico)
Plato principal a su elección: Lonjas de pavo asado perfumadas al vino blanco y acompañadas con salsa manzana y champiñón/ Lonjas de pierna de cerdo en su jugo/ Suprema de pollo salteado a la piña
Guarnición: Papa duquesa**,** vegetales frescos aromatizados al olivo**,** arroz moros y cristianos, vianda hervida con su mojo criollo
Postres: Torrejas en almíbar /Combinación de helados con frutos frescos
Bebidas: Una bebida nacional incluida: cervezas, refrescos, jugos, una copa de vino
Infusión: Café
Variedad de turrones y frutos navideños
Precio: 25,00 CUC por persona.

31 de diciembre

Cóctel de bienvenida
De la panadería: Cesta de surtidos de panes y mantequilla
Para comenzar: Crema Santander o entremés de jamón serrano al olivo (típico jamón guarnecido y aliñado con aceite oliva y vinagre balsámico)
Plato principal a su elección: Rollos de filete de res con salsa de hongo/Lonjas de pierna de cerdo en su jugo/Filete de pescado con salsa cítrica

Guarnición: Papa duquesa**,** vegetales frescos aromatizados al olivo**,** arroz blanco o arroz moros y cristianos, vianda hervidas con su mojo criollo
Postres: Torrejas en almíbar o combinación de helados con frutos frescos
Infusión: Café
Bebidas: Una bebida nacional incluida: cervezas, refrescos, jugos, una copa de vino
Variedad de turrones y frutos navideños
Precio: 30,00 CUC por persona

Oferta para parejas en la terraza-mirador del Hotel Armadores de Santander
Del 24 al 31 de diciembre, con música cubana tradicional y música grabada
Variedad de panecillos mantequilla
Para picar a su elección: Entremés navideño (entremés de jamón serrano al olivo), pinchitos de jamón y queso o eperlan de pescado
Cesta de frutos navideños: Manzanas, uvas, frutos secos y otros
Bebidas: Una bebida nacional incluida a su elección: cervezas, refrescos, jugos, una copa de vino, y agua embotellada
Precio: 10,00 CUC por pareja

Adicionales (valido del 24 al 31 de diciembre)
Bebidas alcohólicas nacionales/Precio: 2,00 CUC (cervezas, Mojito, Cuba Libre, ron Collins, etc.)
Bebidas no alcohólicas nacionales/Precio: 1,50 CUC (refrescos, jugos, aguas)
Otras bebidas/Precios establecidos en la carta

Hotel Armadores de Santander. Luz núm.4 esquina a San Pedro (Avenida del Puerto)
Tel.: 862 8000

La Imprenta

24 y 31 de diciembre

Cóctel de bienvenida a su elección: Tomato: jugo de naranja y tomate con zumo de limón/ Daiquirí de kiwi: frapeado con licor de kiwi
De la panadería: Pan semi crujiente con toques de aceite de oliva saborizado con ajo
Entrantes a su elección: Escabeche de pavo en milhojas de tomate/*Carpaccio* de frutos marinos y vegetales con pimienta y oliva
Plato volante a su elección: Crema verde de acelga: licuado de bechamel con crema de leche y toques de ajo tostado/Nido de pastas con mariscos en salsa pomodoro: enrollado de espaguetis con mariscos cocidos en salsa natural y notas de albahaca
Plato principal a su elección: Salpicón de pescado con salsa *maître d'hôtel* y salpicadura de aceitunas negras/ Pollo Rancho Luna: pollo cocido en rehogo de naranja agria y ajo/Tasajo desalado en limón con ajo y tomate
Para acompañar: Arroz blanco, yuca frita y plátanos maduros en tentación o puré de boniato con miel y palomitas de maíz

Postre al gusto: Torta de coco/ Torta de limón/ Natilla de café al caramelo con crocantes de chocolate
Infusiones: Café expreso con royalitas La Imprenta/ Té frío o caliente con limón
Del bar: Dos bebidas cubanas a elección: cerveza, refresco, jugo de frutas, agua mineral o copa de vino de la casa. Una copa de elixir Legendario
Precio: 30,00 CUC por persona

Mercaderes núm. 208, entre Lamparilla y Amargura
Tel.: 864 9581

Café Taberna

24 de diciembre

Cena y espectáculo con tradicionales de ayer, hoy y siempre acompañados de pareja de baile
Cóctel de bienvenida: Mojito
Primer plato: Ensalada de pollo
Segundo plato: Entremés surtido
Plato principal a su elección: Filete de Mignon / Grillada de mariscos / Grillada de carnes
Guarnición: Arroz blanco y vegetales salteados
Postre: Helado con frutas
Infusión: Café
Bebidas: Dos líquidos nacionales a su elección

Precio: 50,00 CUC por persona

31 de diciembre

Cena y espectáculo con tradicionales de ayer, hoy y siempre, invitados del Buena Vista Social Club y dos parejas de baile
Cóctel de bienvenida: Mojito
De la panadería: Variedad de panes aromatizados y acompañados con paté de aceituna
Primer plato: Montadita de tasajo al cimarrón
Segundo plato: Crema de oro con camarones a la salsa alioli
Plato principal a su elección: Selección de mariscos aromatizados con especies / Selección de carnes del corral a la plancha aromatizadas con salsa de la casa / Solomillo a la pimienta
Guarnición: Puré de papa y arroz moro
Postre: Boniatillo al coco
Infusión: Café
Bebidas: Dos líquidos nacionales, un agua natural o gaseada, mini cava y un trago de ron añejo
Sobremesa: Selección de turrones
Precio: 60,00 CUC por persona (niños menores de 12 años al 50%)

Mercaderes esquina a Teniente Rey

Tel.: 861 1637

Café El Mercurio

24 de diciembre

Cóctel de bienvenida: Daiquirí de fresa/ Black &Tam (sin alcohol)
De nuestra panadería: Variedad de panes y paté del chef
Plato entrante a su elección: Milhojas de pavo y piña confitada con pimiento de piquillo en salsa de manzana/ Capullo relleno con suprema de pollo, pasas y almendras en salsa de piña y guayaba
Plato principal a su elección: Solomillo de cerdo sobre pasta fresca a la gran fritura con compota de tomate, estragón y nata al pesto /Asados de cerdo, res y cordero a las tres salsas: verde, miel y orégano, vino tinto y romero
Postre: Tarta de guayaba con crujiente de chocolate
Infusiones: Café cubano/Variedad de té
Del bar: Dos bebidas cubanas, a elección: cerveza, refresco, jugo de frutas, agua mineral o copa de vino de la casa
Precio: 22,00 CUC por persona

31 de diciembre

Cóctel de bienvenida: Gin Tonic/ Cóctel Mercurio (sin alcohol)
De nuestra panadería: Variedad de panes y paté del chef
Plato entrante a su elección: Cóctel de langosta con salsa verde sobre ensalada navideña/ Rollitos de jamón serrano rellenos con crema de queso, albahaca y miel
Plato principal a su elección: Filete de pescado relleno con pimiento piquillo y espárragos con *coulis* de cebolla/ Solomillo de res mechado con bacón y serrano, perfumado con vino tinto y frutos secos
Postre: Cisne relleno sobre lago de chocolate
Infusiones: Café cubano/Variedad de té
Del bar: Dos bebidas cubanas, a elección: cerveza, refresco, jugo de frutas, agua mineral o copa de vino de la casa. Una copa de cava
Precio: 25,00 CUC por persona
Edificio Lonja del Comercio, Plaza de San Francisco
Tel.: 860 6188

Restaurante Prado

24 de diciembre

Cóctel cubano de bienvenida a su elección: Ron Collins, Cuba Libre
De la panadería: Variada selección de panes con mantequilla saborizada
Saladitos: Canapés variados
Para comenzar: Mixto de vegetales de la huerta, frutas tropicales, pollo y dados de jamón
Plato principal a su elección: Filete de pescado a la plancha gratinado con queso y camarones salteados al ajillo/ Lonjas de cerdo acompañado de una salsa agridulce a las finas hierbas
Guarniciones: Vegetales salteados, vianda con mojo, arroz blanco, arroz pilaf
Postre de la casa

Infusión: Café
Surtido de turrones y frutas navideñas
Del bar: Dos bebidas incluidas: agua, copa de vino tinto, cerveza o refresco (nacionales)
Precio: 20,00 CUC por persona

31 de diciembre

Cóctel cubano de bienvenida a su elección: Ron Collins, Cuba Libre
De la panadería: Variada selección de panecillos con mantequilla saborizada
Saladitos: Canapés variados
Para comenzar: Ensalada de frutas tropicales, vegetales de la huerta, aros de cebolla y juliana de jamón acompañado de una salsa mayonesa
Plato principal a su elección: Filete de cerdo relleno con embutidos con una salsa criolla/Bastones de pescado con camarones flameados con añejo blanco sobre lecho de vegetales
Guarniciones: Vegetales salteados, viandas con mojo, arroz pilaf y blanco
Postre de la casa
Infusión: Café
Surtido de Turrones y Frutas Navideñas
Del bar: Dos bebidas incluidas: agua, copa de vino tinto, cerveza o refresco (nacionales)
Precio: 20,00 CUC por persona

Hotel Park View. Colón, esq. a Morro
Tel.: 861 3293

Restaurante Cabaña

24 y 31 de diciembre

De la panadería: Cesta con panes y palitroques saborizados
Primer plato: Queso de cabeza de cerdo con salsa de frutas
Plato principal: Pollo guarachero (estofado de pollo con hierbas y especies aromáticas, guarnecido con papas asadas)
Postre: Buñuelos de plátano acompañados de helado/Surtido de turrones
Del bar: Dos bebidas a elección (dos copas de vino, cervezas nacionales, refrescos nacionales, aguas)

Precio: 15,00 CUC por persona
Cuba núm. 12, esquina a Peña Pobre
Tel.: 860 5670

Hotel Terral

Cena de fin de año

Cóctel de bienvenida: Daiquirí
De nuestra panadería: Cesta con panecillos saborizados y mantequilla perfumada con especias

Primer plato: Surtidito de tapas: mini brusquetas, tapa de langosta pomada al ajo y oliva, tapa de puntitas de solomillo, tapa de crujientes de bacón y pasas, tapa de pulpo, tomate y alcaparras
Segundo plato a su elección: *Carpaccio* de pulpo marinado en oliva y limón/ Rollos de jamón serrano y *mousse* de piña
Plato principal a su elección: Pavo asado sobre milhojas de vegetales y salsa de cava especiada/ Ángeles de res en salsa de chocolate con espárragos al vapor
Postre: Tarta de limón
Infusiones: Café cubano o variedad de té
Del bar: Dos bebidas: selección de vinos por copas (blanco, tinto o rosado) o bebidas cubanas (agua, refresco, cerveza y jugos). Trago de Havana Club 7 años
Precio: 35,00 CUC por persona
Malecón, esq. a Lealtad, Centro Habana

Hotel Tejadillo
31 de diciembre

Cóctel de bienvenida
De la panadería: Variedad de panes con mantequilla saborizada
Entrante: Tomates rellenos con salsa de queso y tostones
Plato principal a su elección: Lonjas de lomo de cerdo asado en su propio jugo/ Pechuga de pollo al maní
Guarnición: Moros y cristianos y vianda hervida con mojo criollo
Postre: Copa Lolita
Infusiones: Café cubano/ Variedad de té
Bebidas: Dos líquidos nacionales a elegir entre jugos, aguas, refrescos, cerveza y vino
Para recibir el año nuevo sorpresas navideñas
Música tradicional cubana en vivo
Precio: 30,00 CUC por persona
Reservaciones: Llamar al 863 7283, comunicar con el e-mail: comercial@hoteltejadillo.habaguanex.cu o presentándose en la recepción del hotel

Tejadillo núm. 12, esquina a San Ignacio

Restaurante La Marina

Menú 1
Cóctel de bienvenida
De la panadería: Selección de panes con mantequilla saborizada
Entrante: Tamal en cazuela con tropezones de cerdo
Plato principal: Cerdo mechado con salsa de frutas, guarnecido con arroz moro y vegetales cocido al vapor
Postres: Torrejas a la menta
Infusiones

Café
Chupito de añejo especial
Precio: 12,50 CUC por persona

Menú 2
Cóctel de bienvenida
De la panadería: Selección de panes con mantequilla saborizada
Entrante: Ensalada de vegetales a los tres quesos con aceite de oliva y albahaca
Plato principal: Arroz a la marinera con dados de pescado rebozados con salsa Milanesa
Postre: Flan
Infusiones
Café
Chupito de añejo especial
Precio: 12,50 CUC por persona

Teniente Rey esq. a Oficios

Restaurante Casa de la Parra (Hanoi)

24, 25 y 31 de diciembre

Cóctel de bienvenida: Daiquirí de fruta
De la panadería: Pan y mantequilla
Para comenzar: Surtido: bolitas de queso, bolitas de carne
Plato principal a su elección: Suprema de pollo rellena con jamón y queso / Solomillo de cerdo al vino / Chuletas de cerdo en salsa criolla
Guarnición: Arroz moro/Vegetales frescos/Vianda con mojo criollo
Postre a su elección: Flan / Boniatillo al caramelo
Infusión: Café
Bebidas: Dos bebidas cubanas a su elección: agua, refresco, jugo, cerveza o copa de vino
Precio: 12,00 CUC por persona
50,00 CUC para cuatro personas, para esta opción además se ofrece una botella de vino o una botella de ron añejo blanco.
El 31 de diciembre habrá por la casa un brindis con vino espumoso.

Teniente Rey esquina a Bernaza
Tel.: 867 1029/ E-mail: servicio@eljuvenil.co.cu

Especializados

Restaurante La Paella

Del 24 de diciembre al 2 de enero

Oferta 1
De la panadería: Cesta con pan y mantequilla
Entrante: Camarón al ajillo/ Ensalada de estación
Plato principal: Paella cubana al estilo valenciano que contiene pollo, cerdo y camarón, elaborada con el especial arroz bomba que le brinda un único y delicioso sabor al plato.
Postre: Torta de la casa
Copa de vino de la casa
Precio: 12,00 CUC por persona

Oferta 2 (para más de 4 personas)
De la panadería: Cesta con pan y mantequilla
Entrante: Tabla de queso/Ensalada de estación
Plato principal: Paella Hostal Valencia que contiene pollo, camarón, langosta y mejillón, elaborada con el especial arroz bomba que le brinda un único y delicioso sabor al plato.
Postre: Torta de la casa
Copa de vino de la casa
Precio: 17,00 CUC por persona

Hostal Valencia. Oficios núm. 53, esq. a Obrapía
Tel.: 867 1037

Restaurante Jardín del Edén

24 de diciembre

Cóctel de bienvenida: B*B (acompañado de mantequilla saborizada o paté del chef)
Primer plato: Delicias de patatas a tres tiempos (kiper, lackes al requesón, kicher de verdura, papas y jamón).perfumado y saborizado con cebollas glaseadas
Plato principal: Redondo de pavo con salsa de leche de coco, frutas frescas y frutos secos y hierbas aromáticas (jengibre, cilantro, almendras, uvas pasas, albahaca y frutas frescas, perfumado con vino blanco), acompañado de chelu oriental y ensalada de Pascuas
Postre: Tarta cremosa y fruto seco, perfumada con limón
Bebidas: Una botella de vino blanco, rosado o tinto, un líquido nacional, un licor
Infusión: Té o café
Precio: 30,00 CUC para dos personas

31 de diciembre

Cóctel de bienvenida
De la panadería: Panecillos varios saborizados, acompañados de mantequilla o paté del chef
Primer plato: Fantasía marinera (jardinera de verduras y frutas frescas marinadas con aceite de oliva y hierbas aromáticas y lomito de atún)
Plato principal: Medallones de solomillo en salsa de manzanas especies aromáticas al vino tinto acompañado de chelu, vegetales torneados y ensalada navideña
Postre: Tarta de frutas al licor

Infusión: Té o café
Bebidas: Dos líquidos nacionales, una copa de vino blanco, rosado o tinto, una mini cava para el brindis
Degustación de turrones
Precio: 35,00 CUC por persona

Hotel Raquel. Amargura, esq. a San Ignacio
Tel.: 860 8280

Restaurante La Dominica*

Del 23 al 25 de diciembre

Cóctel de bienvenida a su elección: Havana Special/ Piña colada sin alcohol
De la panadería: Palitroques y pan al ajo, oliva y romero
Primer plato: Mariscos y quesos escabechados sobre antipasto de vegetales
Plato principal a su elección: Rollo de pechuga de pavo con jamón serrano, cebolla y romero a la salsa de manzana y miel/Cerdo asado relleno con frutos secos y piña en salsa de manzana al vino tinto
Guarniciones: *Risotto* con champiñones/Vegetales marinados
Postre: Torta praliné
Infusiones: Café cubano/Variedad de té
Del bar: Dos bebidas cubanas incluidas, a elección: agua mineral, jugo de frutas, refresco, cerveza o copa de vino de la casa

Precio: 25,00 CUC por persona

31 de diciembre

Cóctel de bienvenida a su elección: Mojito criollo/ San Francisco (sin alcohol)
De la panadería: *Focaccia* al romero
Primer plato: Crepes de salmón ahumado rellenos con queso crema y finas hierbas a la salsa de crema agria a la menta
Plato principal a su elección: Rollo de pollo, cerdo y res asados al horno, rellenos con vegetales a la salsa de queso azul y albahaca/Mariscada mediterránea con tomate frito y queso parmesano al aroma de ajo y albahaca
Guarniciones al gusto: Lasaña de vegetales/ Champiñones tostados a la crema/Escabeche de vegetales
Postre: Tiramisú con salsa de chocolate
Infusiones: Café cubano/Variedad de té
Del bar: Agua mineral, media botella de vino de la casa, una copa de ron añejo o licor, una copa de cava. Quienes no deseen vino o cava pueden optar por otras bebidas cubanas: cerveza, refresco, jugo de frutas, agua mineral.

Precio: 40,00 CUC por persona
***Ver ofertas para llevar**

Habaguanex
LA HABANA VIEJA

O'Reilly núm. 108, esquina a Mercaderes
Tel.: 860 2918

Mesón de La Flota

24 de diciembre

A su arribo: Cóctel de bienvenida (Calimocho)
De nuestro horno: Variedades de panes y palitroques saborizados con paté de salmón
Para comenzar la travesía: Turbante de frutos del mar marinados con salsa verde
En altamar: Filete de pescado bañado con salsa de marisco/Paella coronada con la reina del marisco al estilo Mesón/ Suprema de lomo ahumado con piña y vino blanco
Guarniciones de la bodega: Vegetales salteados al olivo/ Arroz con maíz tierno, frutos secos y champiñón
Postre en cubierta: Torta de chocolate con crema de vainilla y salsa inglesa
Infusiones: Café cubano o variedades de té
Bebidas: Dos bebidas nacionales a su elección
Espectáculo de canto y bailes flamencos con una de las agrupaciones más prestigiosas del país
Precio: 25,00 CUC por persona

31 de diciembre

Al llegar: Sangría de la Flota
De nuestra panadería a bordo: Panecillos y palitroques saborizados al aroma de ajo acompañados con paté de atún
Para empezar la fiesta: Rosetas de jamón de la sierra decoradas con perlas de frutas
Como sugerencia del capitán del navío: Puede seleccionar entre Sable pirata del Caribe con ensartes de mariscos a la salsa de limón y almendras o grillada de carne con tormentas de olivas negras y destellos de alcaparras.
Acompañamiento: Surtido de vegetales a la aroma de albahaca/Arroz pilaf
Para endulzar el paladar: Canicas de crema helada con detalles de frutas y cinta de fresa/Turrón navideño
Infusiones: Café expreso o variedades de té
Bebidas: Tres bebidas nacionales a su elección: refresco, cerveza, jugo, agua, trago Havana Club o variedad de la coctelería cubana
Para finalizar: Caldo de corsarios y piratas /Torta flameada/Brindis espumoso a las doce de la noche
Espectáculo de canto y bailes flamencos con una de las agrupaciones más prestigiosas del país
Precio: 50,00 CUC por persona

Mercaderes entre Amargura y Teniente Rey
Tel.: 863 3838

Habaguanex
LA HABANA VIEJA

Restaurante La Mina
24 y 31 de diciembre

Cóctel de bienvenida a su elección: Mojito/ San Francisco
De la panadería: Selección de panecillos, palitroques y crema de queso a la albahaca
Saladitos: Eperlan de pescado, bolitas de plátano y ropa vieja, fajitas de pollo al ajonjolí, masitas de cerdo al limón y frituras de malanga
Para comenzar, a su elección: Salpicón de pescado y camarón con salsa de frutas/ Crema de calabaza al ajo tostado/ Bacán santiaguero con salsa de ají cachucha
Plato principal, a su elección: Solomillo de cerdo a la pimienta/Lonjas de pavo asado con salsa de mango/ Vaca frita a la camagüeyana
Guarniciones: Moros y cristianos al orégano, tostones de plátano macho y yuca con mojo al ajo
De la huerta: Ensalada de hortalizas frescas con aros de cebolla y aceite de oliva extra virgen
Postres: Día 24: Buñuelos en almíbar al licor/ Flan de calabaza. Día 31: Selección de turrones, manzanas
Infusiones a su elección: Café: Cubano o Carajillo/ Variedad de té
Del bar: Tres bebidas cubanas incluidas, a elección: agua mineral, jugo de frutas, refresco, cerveza o copa de vino de la casa. Una copa de cava (quienes no deseen cava pueden optar por otra bebida de las incluidas). Una copa de ron añejo.
Día 31: Cotillón navideño

Precio: 40,00 CUC por persona
Obispo núm. 109, esquina a Oficios, Plaza de Armas
Tel.: 862 0216

Restaurante Puerto de Sagua
24, 25 y 31 de diciembre

Oferta 1
Cóctel de bienvenida: Ron Collins
De la panadería: Panes saborizados al ajo
Primer plato: Croquetas de camarón
Plato principal: Paella de mariscos
Postre: Torrejas cubiertas con maní y miel
Infusión: Café expreso
Bebidas: Tres bebidas cubanas a su elección: agua mineral, refresco, jugos, cerveza o copa de vino de la casa
Precio: 15,95 CUC por persona
28, 00 CUC para 2 personas

Oferta 2
Cóctel de bienvenida: Ron Collins

De la panadería: Panes saborizados al ajo
Primer plato: Croquetas de camarón
Segundo plato: Sopa marinera
Plato principal: Pescado o pollo coronado con camarones y gratinado con queso
Guarnición: Vegetales salteados y arroz blanco
Postre: Torrejas cubiertas con maní y miel
Infusión: Café
Bebidas: Dos líquidos nacionales: aguas, refrescos, jugos, cervezas o copas de vino
Precio: 40,00 CUC para 4 personas
30,00 CUC para 2 personas

Egido núm. 603 esquina a Acosta
Tel.: 867 1026/ E-mail: servicio@eljuvenil.co.cu.

Restaurante El Baturro

24, 25 y 31 de diciembre

Oferta 1
Cóctel de bienvenida: Ron Collins
Para comenzar: Picadas de jamón y queso sobre crocantes
Plato principal a su elección: Pechuga de pollo salteada con pimientos y cebolla / Lonjas de cerdo asado al jugo
Guarnición: Arroz pilaf/ Vegetales frescos
Postre: Torta helada con frutas glaseadas
Infusión: Café
Bebidas: Dos bebidas cubanas a su elección: agua, refresco, jugo, cerveza o copa de vino
Precio: 10,00 CUC por persona
18,00 CUC para 2 personas
32,00 CUC para 4 personas

Egido núm. 603 esquina a Acosta
Tel.: 867 1026/ E-mail: servicio@eljuvenil.co.cu.

Restaurante Castillo de Farnés

24, 25 y 31 de diciembre

Oferta 1
De la panadería: Tostadas aromatizadas con aceite y ajo
Para comenzar: Ensalada de estación
Plato principal a su elección: Paella marinera / Paella criolla
Postre: Helado con frutas
Infusión: Café
Bebidas: Dos bebidas cubanas a su elección: agua, refresco, jugo, cerveza o copa de vino
Precio: 12,00 CUC por persona

Oferta 2
De la panadería: Tostadas aromatizadas con aceite y ajo
Para comenzar: Ensalada de estación
Plato principal a su elección: Bistec de cerdo / Pollo grillé con salsa champiñón
Guarnición: Arroz blanco/Vianda frita
Postre: Helado con frutas
Infusión: Café
Bebidas: Dos bebidas cubanas a su elección: agua, refresco, jugo, cerveza o copa de vino
Precio: 10,00 CUC por persona

Oferta 3
Para comenzar: Tapas mixtas
Plato principal a su elección: Filete de pescado a la gallega / Camarón enchilado
Guarnición: Arroz blanco/Vianda hervida
Postre: Helado con frutas
Infusión: Café
Bebidas: Dos bebidas cubanas a su elección: agua, refresco, jugo, cerveza o copa de vino
Precio: 13,00 CUC por persona

Monserrate esquina a Obrapía
Tel.: 867 1030/ E-mail: servicio@eljuvenil.co.cu

A Prado y Neptuno*
24 y 31 de diciembre

Oferta 1

Cóctel de bienvenida: Mojito o Cuba Libre
De nuestra panadería: Cesta con variedad de panecillos, galletas y palitroques
Primer plato: Jamón serrano con brusquetas varias
Segundo plato a su elección: Solomillo de res o de cerdo / Pizza 4 quesos
Guarniciones a su elección: Pasta y viandas cocidas / Ensalada de vegetales frescos al olivo
Postre: Tarta de la casa
Infusión: Café o té
Bebidas: Dos líquidos nacionales y un trago de añejo o copa de vino de la casa
Precio: 25,00 CUC por persona

Oferta 2
Cóctel de bienvenida: Mojito o Cuba Libre
De nuestra panadería: Cesta con variedad de panecillos, galletas y palitroques
Primer plato a su elección: *Mozarella* al horno (perlas de *mozarella*, tomate natural y jamón vicking) / *Penne* a los 4 quesos
Segundo plato a su elección: Pechuga de pollo al parmesano / Filete de res a la salsa de queso azul

Guarniciones a su elección: Pasta y viandas cocidas / Arroz Prado y Neptuno y vegetales frescos
Postres a su elección: Tiramisú al licor café / Tarta de la casa
Infusión: Café o té
Bebidas: Dos líquidos nacionales y un trago de añejo o copa de vino de la casa
Precio: 30, 00 CUC por persona
***Ver ofertas para llevar**

Prado esquina a Neptuno
Tel.: 860 9636

La Torre de Marfil
24 y 31 de diciembre

Copa de bienvenida a su elección: Mojito/San Francisco
De la panadería: Cesta con pan y mantequilla saborizada
Saladitos: Montadito cantonés con pan tostado de ahumados y miel, bolitas de queso con frutillas y rollitos *baby* de cerdo al estilo de la casa
Primer plato: Áspic de pollo con bacón y piña, napado con virutas de chicharrones de cerdo en salsa agridulce
Plato principal: Cerdo ahumado al estilo de Cantón en zócalo de pan horneado con salsa de coco y ajonjolí
Guarniciones: Arroz frito a las tres delicias /Vianda con mojo
Postre: Tarta navideña
Infusiones: Café cubano/Variedad de té
Del bar: Dos bebidas cubanas a elección: cerveza, refresco, jugo de frutas o agua mineral

Precio: 14,00 CUC por persona
Mercaderes núm. 115, entre Obispo y Obrapía
Tel.: 867 1038

Bodegón Onda
24 de diciembre

Gran plato surtido: Tostones rellenos con ropa vieja, jamón y queso/Montaditos con jamón serrano, atún, salmón y cerdo/Croquetas de pescado a las finas hierbas/Pimiento de piquillo con farsa de espárragos/Bolitas de queso/Albóndigas de carne/Pinchitos de pollo, camarón y piña/Escabeche de pescado
Postre: Torta de la casa acompañada con helados
Infusiones: Café cubano/Variedad de té
Del bar: Una botella de vino tinto o blanco Torres Santa Julia
Precio: 15,00 CUC por persona

31 de diciembre

Cóctel de bienvenida: Sangría/Calimocho

De la panadería: Panes variados y aceite de oliva saborizado con láminas de ajo
Primer plato a su elección: Escabechada mixta de pescado con queso y aceitunas negras sobre vegetales frescos e hilos de crema balsámica/Ensalada de pavo con piña y salsa de dátiles
Plato principal a su elección: Medallones de res albardados con jamón serrano al Roquefort y vegetales salteados al curry/Masas de cerdo con crocantes de maíz, aros de cebolla y papas asadas al romero
Postre: Tarta navideña
Infusiones: Café cubano/Variedad de té
Del bar: Dos bebidas cubanas incluidas: cerveza, refresco, jugo de frutas, agua mineral o copa de vino de la casa
Precio: 15,00 CUC por persona

Obrapía, esquina a Baratillo

Don Giovanni*

24 de diciembre

Cóctel de bienvenida a su elección: Mojito/San Francisco
De nuestra panadería: Cesta surtida de panes, galletas y palitroques
Primer plato a su elección: Lasaña a la boloñesa/ Ensalada fría con pollo
Plato principal a su elección: Pechuga de pavo con salsa de manzanas/ Filete de pescado trenzado con jamón y queso
Guarnición al gusto: Arroz con vegetales/ Puré de viandas
Postre: *Dobosh* al licor de marrasquino
Infusiones: Café cubano/Variedad de té
Del bar: Dos bebidas cubanas a elección: cerveza, refresco, jugo de frutas, agua mineral o copa de vino de la casa

Precio: 16,00 CUC por persona

31 de diciembre

Cóctel de bienvenida a su elección: Mojito/San Francisco
De nuestra panadería: Cesta surtida de panes, galletas y palitroques
Primer plato a su elección: Canelones con vegetales/Ensalada fría con atún
Plato principal a su elección: Solomillo de res al vino tinto y champiñones/ Medallones de cerdo a la milanesa
Guarnición al gusto: Arroz pilaf/ *Risotto* con frutos secos
Postre: Tiramisú
Infusiones: Café cubano/Variedad de té
Del bar: Dos bebidas cubanas a elección: cerveza, refresco, jugo de frutas, agua mineral o copa de vino de la casa

Precio: 18,00 CUC por persona
***Ver ofertas para llevar**

Empedrado núms. 107-109, entre Tacón y Mercaderes
Tel.: 867 1027 y 36

Restaurante Casa de la Parra (Hanoi)

24, 25 y 31 de diciembre

Cóctel de bienvenida: Daiquirí de fruta
De la panadería: Pan y mantequilla
Para comenzar: Surtido: bolitas de queso, bolitas de carne
Plato principal a su elección: Suprema de pollo rellena con jamón y queso / Solomillo de cerdo al vino / Chuletas de cerdo en salsa criolla
Guarnición: Arroz moro/Vegetales frescos/Vianda con mojo criollo
Postre a su elección: Flan / Boniatillo al caramelo
Infusión: Café
Bebidas: Dos bebidas cubanas a su elección: agua, refresco, jugo, cerveza o copa de vino
Precio: 12,00 CUC por persona
50,00 CUC para cuatro personas, para esta opción además se ofrece una botella de vino o una botella de ron añejo blanco.
El 31 de diciembre habrá por la casa un brindis con vino espumoso.

Teniente Rey esquina a Bernaza
Tel.: 867 1029/ E-mail: servicio@eljuvenil.co.cu

Bares y cafeterías

Café Lamparilla

24 de diciembre

Cóctel de bienvenida: Mojito/ Cuba Libre/ San Francisco (sin alcohol)
Primer plato: Tapas y pinchos de la casa: de atún, jamón, serrano, tomate natural, aceitunas, albóndigas y croquetas
Plato principal: Suprema de pollo a los tres quesos aromatizada a las finas hierbas, guarnecido con papas asadas
Postre a su elección: Torta de la casa/ Flan al caramelo
Infusiones: Café cubano/ Variedad de té
Del bar: Dos bebidas cubanas a elección: cerveza, refresco, jugo de frutas, agua mineral o copa de vino de la casa
Precio: 15,00 CUC por persona

31 de diciembre

Cóctel de bienvenida: Mojito/ Cuba Libre/ San Francisco (sin alcohol)

Primer plato: Tapas y pinchos de la casa: de atún, jamón, serrano, tomate natural, aceitunas, albóndigas y croquetas
Plato principal: Lonjas de cerdo asado a la piña, perfumado con vino blanco y guarnecido con puré de papas duquesa
Postre a su elección: Torta de la casa/ Flan al caramelo
Para celebrar: Turrones y frutas navideñas
Infusiones: Café cubano/ Variedad de té
Del bar: Tres bebidas cubanas a elección: cerveza, refresco, jugo de frutas, agua mineral o copa de vino de la casa
Precio: 18,00 CUC por persona

Lamparilla, entre Mercaderes y San Ignacio

La Abadía*

24 y 31 de diciembre

Cóctel de bienvenida: Mojito o Cuba Libre
Entrante: Montaditos variados (de queso, jamón, tomate, atún)
Plato principal a su elección: Camarones Vigilia (enchilados en salsa criolla) **/** Pollo a la Cachatora (suprema de pollo grillé napado con queso) / Cordero al vino tinto
Guarnecido con: Viandas fritas a la brava
Postre: Tarta de limón
Infusión: Café o té
Bebidas: Un líquido nacional o copa de vino de la casa
Precio: 10,00 CUC por persona
***Ver ofertas para llevar**

Malecón núm. 453 entre Campanario y Manrique/Teléfono.: 864 4432

Café Neruda

24 y 31 de diciembre

Oferta 1
Cóctel de bienvenida: Mojito o Cuba Libre
Entrante: Brusqueta de tomate y queso
Plato principal a su elección: Crepúsculo Marino (combinación de filete de pescado y camarones) / Suspiro de un Poeta (pescado entero asado a la brasa en salsa verde)
Guarnecido con: Arroz blanco, viandas fritas y ensalada de vegetales frescos
Postre: Primavera Neruda (copa de helado con frutas tropicales y sirope)
Infusión: Café o té
Bebidas: Un líquido nacional o copa de vino de la casa
Precio: 12,00 CUC por persona

Oferta 2

Entrante: Brusqueta de tomate y queso
Plato principal a su elección: Entrecot Mascarón de Proa (filete de res a la brasa a la salsa chimichurri) /Neruda Yumurino (suprema de pollo a la salsa de manzana)
Guarnecido con: Arroz blanco o Moros y cristianos, viandas fritas y ensalada de vegetales frescos
Postre: Panqueque Don Pablo (crepes con crema de leche, almendras laminadas y sirope de chocolate)
Infusión: Café o té
Bebidas: Un líquido nacional o copa de vino de la casa
Precio: 10,00 CUC por persona

Malecón núm. 355 entre San Nicolás y Manrique
Tel.: 864 4159

Las Terrazas de Prado*
24 y 31 de diciembre

Oferta 1: Un rincón criollo en el corazón de la Habana
Cóctel de bienvenida: Mojito o Sangría
Para comenzar: Frituras campestres variadas/ Chicharrones de cerdo
Platos principales a su elección: Ropa vieja a la salsa de tomate / Vaca frita con mojo de cebolla y pimiento / Medio pollo asado con mantequilla y perejil
Arroces a elección: Moros y cristianos o arroz congrí / Arroz blanco con frijoles negros o colorados
Viandas a elección: Hervidas al mojo, fritas o asadas / Tostones al ajo
Vegetales a elección: Frescos, salteados o asados al carbón
Postre: Dulce de frutas naturales en almíbar
Infusiones: Café cubano o té
Bebidas: Un líquido nacional o copa de vino de la casa
Precio: 12,00 CUC por persona

Oferta 2
Cóctel de bienvenida: Mojito o Sangría
Entrantes: Bolitas de plátano o frituritas campestres
Plato principal a su elección: Lomo de cerdo mechado / Masas de cerdo fritas / Suprema de pollo (con la salsa al gusto del cliente: mojo criollo, salsa agridulce o barbacoa)
Guarnecido con: Congrí oriental, vianda frita o hervida y vegetales salteados al carbón
Postre a su elección: Arroz con leche / Flan de la casa
Bebidas: Un líquido nacional y copa de sidra
Precio: 10,00 CUC por persona
***Ver ofertas para llevar**

Prado entre Genios y Refugio / Teléfono: 863 2814

Habaguanex
LA HABANA VIEJA

Prado 12

24 y 31 de diciembre

Picaditas de Prado 12: Crepes de salmón, vegetales y jamón/Terrina de pollo, salpicón de pescado y pan *baguette*/ Un cóctel o copa de vino de la casa
Precio: 6,00 CUC

Oferta 1
Cóctel de bienvenida: Mojito o Cuba Libre
Entrante: Tostadas con mantequilla
Plato principal a su elección: Rollitos de pollo relleno con jamón, queso y chorizo / Bistec de res a la plancha
Guarnecido con: Moros y cristianos, viandas fritas de estación y ensalada de vegetales frescos
Postre: Turrón navideño
Infusión: Café o té
Bebidas: Un líquido nacional y copa de sidra
Sobremesa a elección: Trago de Añejo Reserva / Crema Millwood
Precio: 12,00 CUC por persona

Oferta 2
Cóctel de bienvenida: Mojito o Cuba Libre
Entrante: Tostadas con mantequilla
Plato principal: Lonjas de cerdo asadas al jugo
Guarnecido con: Moros y cristianos, viandas fritas de estación y ensalada de vegetales frescos
Postre: Turrón navideño
Infusión: Café o té
Bebidas: Un líquido nacional y copa de sidra
Sobremesa a elección: Trago de Añejo Reserva / Crema Millwood
Precio: 10,00 CUC por persona

Paseo del Prado esquina a San Lázaro / Teléfono: 866 7561

El Portal*

24 y 31 de diciembre

Oferta 1
Cóctel de bienvenida: Mojito o Cuba Libre
Entrante: Brusquetas de tomate, queso y albahaca
Plato principal a elección: Suprema de pollo / Bistec de cerdo / Filete de pescado (grillé o empanados con la salsa al gusto)
Guarnecido con: Arroz blanco o moro, vianda de estación y ensalada de vegetales frescos

Postre: Helado con frutas y sirope
Infusión: Café o té
Bebidas: Un líquido nacional o copa de vino de la casa
Precio: 10,00 CUC por persona

Oferta 2
Cóctel de bienvenida: Mojito o Cuba Libre
Entrante: Brusquetas de tomate, queso y albahaca
Plato principal: Grillada de mariscos (langosta y camarones a la plancha con la salsa al gusto)
Guarnecido con: Arroz blanco, vianda de estación y ensalada de vegetales frescos
Postre: Helado con frutas y sirope
Infusión: Café o té
Bebidas: Un líquido nacional o copa de vino de la casa
Precio: 15,00 CUC
***Ver ofertas para llevar**
Malecón núm. 29 entre Prado y Capdevila
Tel.: 864 4434

Café El Lucero
24 y 31 de diciembre

Cóctel de bienvenida: Coctelería nacional
Primer plato: Canoa de olivas y dados de queso con aceite y hierbas aromáticas
Plato principal: Costillas de cerdo con cebolletas y arroz de ajo
Postre: Buñuelos de anís/Cesta con turrones
Del bar: Una bebida a elección (copa de vino, cerveza nacional, refresco nacional, agua)
Precio: 12,00 CUC por persona

Moneda Nacional
Restaurante Café La Luz
24 y 31 de diciembre

De bienvenida: Tinto de verano
De la panadería: Cesta surtida (panes varios y mantequilla)
Para comenzar, a su elección: Entremés variado/Cóctel de frutas/Brusqueta de oliva, albahaca y tomate al graten
Plato principal a su elección: Filete de pescado perfumado con albahaca/ Bistec de cerdo grillé/Bistec uruguayo/ Pollo Gordon Blue/Lonjas de cerdo al jugo/Pollo asado al estilo de la casa
Guarnecido con: Decoración de vegetales, arroz moro o pilaf
Postre a su elección: Torrejas con helado/Cake a la moda
Infusión: Café expreso

Bebidas: Un líquido nacional: refresco, cerveza o una copa de vino

Precio: $ 100,00 MN por persona
Para la cena del 24 de diciembre deberá reservar entre los días 16 y 21; mientras que para la del 31, deberá hacerlo del 23 al 28, siempre entre las 10:00 a.m. y las 4:00 p.m.

Se abonará el día de la reserva el 50% del costo. Para cualquier duda o aclaración deberá llamar al teléfono 860 3158.

Obispo, entre Mercaderes y San Ignacio

Pizzería Caracalla

24 y 31 de diciembre

De nuestra panadería: Cesta surtida de panes y palitroques y mantequilla (1 ración)
Para comenzar: Crema de queso/ Espaguetis napolitanos (2 raciones)
Plato principal: Pizza familiar de jamón, chorizo o mixta (1ración)
Postre: Mermelada con queso (De guayaba o de mango)
Bebidas: Dos refrescos nacionales
Precio: $120, 00 MN por persona

Monserrate, entre Teniente Rey y Muralla
Tel: 866 8801

Ofertas para llevar

Estos restaurantes, además de las ofertas para llevar, han preparado especiales menús para los días 24 y 31 de diciembre, publicados en las páginas anteriores de este folleto.

Restaurante El Patio

Del 15 al 30 de diciembre
Reservaciones 48 horas antes y pago anticipado del 50% del importe total

Oferta 1 (para hasta 25 personas)
Dos piernas de cerdo asadas al adobo campesino/ Moros y cristianos con bacón/Yuca con mojo /Ensalada con variedad de cuatro vegetales y hortalizas frescas/ Postre a elección: *Dobosh*, torta de nata, torta de frutas, torta de capuchino / 48 cervezas cubanas Cristal o Bucanero/ Una botella de ron añejo/ **Precio: 120,00 CUC**

Oferta 2 (para hasta 15 personas)
Cinco pollos asados enteros, rellenos con moros y cristianos con bacón/ Yuca con mojo/ Ensalada con variedad de cuatro vegetales y hortalizas frescas/ Postre a elección: *Dobosh*, torta de nata, torta de frutas, torta de capuchino/ 24 cervezas

cubanas Cristal o Bucanero/Una botella de vino blanco/Una botella de vino tinto/ Una botella de vino espumoso/Una botella de ron añejo/ **Precio: 90,00 CUC**

Oferta 3 (para hasta 15 personas)

Lomo de cerdo mechado con chorizo y bacón/ Moros y cristianos con bacón/Yuca con mojo/ Postre a elección: *Dobosh*, Torta de nata, torta de frutas, torta de capuchino/ 24 cervezas cubanas Cristal o Bucanero/**Precio: 80,00 CUC**

Oferta 4 (para hasta 12 personas)
Cuatro pollos enteros asados al jugo/ Moros y cristianos con bacón/ Yuca con mojo/ Postre a elección: *Dobosh*, torta de nata, torta de frutas, torta de capuchino/ 24 cervezas cubanas Cristal o Bucanero/ Una botella de ron añejo/ **Precio: 60,00 CUC**

Oferta 5 (para hasta 14 personas)
Una pierna de cerdo asada y un pollo entero al horno/ Moros y cristianos con bacón/Yuca con mojo/ 24 cervezas cubanas Cristal o Bucanero/ Una botella de ron añejo/ **Precio: 65,00 CUC**

Oferta 6 (para hasta 6 personas)
Tres pollos enteros asados al horno/ Moros y cristianos con bacón/Yuca con mojo/Ensalada con variedad de cuatro vegetales y hortalizas frescas/Postre a elección: *Dobosh*, torta de nata, torta de frutas, torta de capuchino/ 12 cervezas cubanas Cristal o Bucanero/ Una botella de ron añejo/**Precio: 35,00 CUC**

San Ignacio núm. 54, esq. a Empedrado, Plaza de la Catedral
Tel.: 867 1034 y 35

Restaurante La Dominica

24 y 31 de diciembre

Reservaciones 48 horas antes y pago anticipado del 50% del importe total

Oferta 1 (para hasta 8 personas)
Una pierna de cerdo asado (8 lb) sobre lecho de manzana/ Moros y cristianos /Viandas con mojo criollo/Ensalada de vegetales /Una torta de la casa/15 cervezas cubanas Cristal o Bucanero/Una botella de vino tinto/Una botella de sidra/**Precio: 59,00 CUC**

Oferta 2 (para hasta 10 personas)
Tres pollos asados sobre lecho de piña rellenos con jamón, queso y frutos secos con salsa naranja y pasas, napados con miel de abejas/ Moros y cristianos /Viandas con mojo criollo/ Ensalada de vegetales / Una torta de la casa/ 20 cervezas cubanas Cristal o Bucanero/Una botella de vino tinto/ Una botella de sidra/**Precio: 64,00 CUC**

Oferta 3(para hasta 6 personas)

Tres pizzas familiares con jamón, chorizo, pimiento, aceitunas y champiñones/ 12 cervezas cubanas Cristal o Bucanero/Una torta de la casa/Una botella de vino tinto/**Precio: 35,00 CUC**

O'Reilly núm. 108, esq. a Mercaderes
Tel.: 860 2918

Restaurante Don Giovanni

Del 22 al 30 de diciembre

Reservaciones 48 horas antes y pago anticipado del 50% del importe total

Oferta 1 (para hasta 12 personas)
Ensalada fría de atún / seis raciones de lasaña boloñesa /dos pizzas de jamón, queso y chorizo/ dos turrones españoles/ 12 cervezas cubanas/12 refrescos cubanos/Una botella de vino blanco o tinto/ **Precio: 63,00 CUC**

Oferta 2 (para hasta 12 personas)
Ensalada fría de atún /Tres pizzas de jamón, queso y chorizo/Tres pollos enteros asados/ Moros y cristianos/ Viandas cocidas con mojo/Dos turrones españoles/ 12 cervezas cubanas/12 refrescos cubanos/Una botella de vino blanco o tinto/**Precio: 68,00 CUC**

Oferta 3 (para hasta 12 personas)
Ensalada fría de pollo y jamón/ Pierna de cerdo asada/ Moros y cristianos/ Dos turrones españoles/ 24 cervezas cubanas /12 refrescos cubanos/ Dos botellas de vino blanco o tinto/ **Precio: 80,00 CUC**

Empedrado núms. 107-109, entre Tacón y Mercaderes
Tel.: 867 1027 y 36

Restaurante Santo Ángel

24 y 31 de diciembre
Ofertas para llevar por reservaciones el día anterior

Oferta 1 (para 12 personas)
Cuatro pollos enteros asados a la barbacoa/ Moros y cristianos, yuca con mojo, ensalada de estación/ Una torta/ Una caja de cerveza nacional/ Una botella de sidra y dos turrones navideños/ **Precio: 65,00 CUC**

Oferta 2 (para 12 personas)
Pierna de cerdo asada/ Moros y cristianos, yuca con mojo, ensalada de estación/ Una torta/ Dos cajas de cerveza nacional/ Una botella de Añejo/ **Precio: 80,00 CUC**

Oferta 3 (para 6 personas)

Habaguanex
LA HABANA VIEJA

Dos pollos enteros asados a la barbacoa/ Moros y cristianos, yuca con mojo, ensalada de estación/ Una torta/ 12 cervezas nacionales/ Una botella de sidra y un turrón navideño/**Precio: 39,00 CUC**

Teniente Rey núm. 60, esq. a San Ignacio
Tel.: 861 1626

El Portal / La Caleta / La Abadía / Las Terrazas de Prado
Teléfonos: 864 4434 / 860 8232 / 864 4432 / 863 2814

Estas ofertas puede solicitarlas en cualquiera de estas unidades con 48 horas de anticipación.

Oferta 1
Una pierna asada al jugo / Ocho raciones de moros y cristianos / Ocho raciones de vianda hervida con mojo / Ocho raciones de ensalada de vegetales / 24 cervezas nacionales /**Precio: 59,00 CUC**

Oferta 2
Una pierna asada al jugo / ocho raciones de moros y cristianos / ocho raciones de vianda hervida con mojo / ocho raciones de ensalada de vegetales / Dos botellas de ron Havana Club Añejo Blanco / 8 refrescos de Cola /**Precio**: **50,00 CUC**

A Prado y Neptuno

Oferta 1
Un pollo entero garapiñado/ Una botella de vino (blanco o tinto)/**Precio: 10,00 CUC**

Oferta 2
Pizzas a elección/Pizza Capalbio familiar (jamón, queso, tomate y aceite oliva) o pizza familiar de vegetales/Una botella de vino (blanco o tinto)/ 6 cervezas nacionales /**Precio: 16,00 CUC**

Prado esquina a Neptuno
Tel.: 860 9636