



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.

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 con paté de queso azul y pasas

Primer plato: Mejillones y gamba al con salsa gelificada de vino 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 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 turrónes 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 turroneos y frutos navideños

Precio: 40,00 CUC por persona

*Ver ofertas para llevar

Teniente Rey esquina a San Ignacio, Tel.: 861 1626

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 tropezos 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

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 turrone

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 turrone

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 torrijas 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

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 turrone 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 persona o por pareja ACLARAR
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 especias / 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 turrone 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 Turrone 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 especias aromáticas, guarnecido con papas asadas)
Postre: Buñuelos de plátano acompañados de helado/Surtido de turrone
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/ 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 la Barca

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

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. Oficinas 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 delicias de papas rellenas, 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 turrone

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

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: 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

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 Oficinas, 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

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

Monserate 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: Mozzarella al horno (perlas de mozzarella, 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

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

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: Turrone 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*

Del 24 al 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, Del 24 al 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*

Del 24 al 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

Prado 12

Del 24 al 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*

Del 24 al 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

Del 24 al 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 turrone

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

Monserate, 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)

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