

PŘEDKRMY | ENTRADAS | STARTERS

Mozzarella s rajčátky a rukolou Mozzarella con tomates y ensalada de rúcula Mozzarella with a cherry tomatoes, and rocket salad	75g / 160,-
Rolované carpaccio z hovězí svíčkové s parmezánem, bazalkou a bagetou Rollo de carpaccio de res con queso parmesano y albahaca fresca y pan Rolled beef carpaccio with parmesan cheese, fresh basil and baguette	100g / 190,-
Zapečený kozí sýr v odlehčeném listovém těstě, podávaný na špenátovém salátu s restovanou pancettou (slanina), piniemi a balsamicovým octem Queso de cabra al horno en hojaldre, servido en ensalada de espinaca, con piñones salteados y aceite balsámico Baked goat's cheese in filo pastry, served on a spinach salad with baked bacon, pine nuts and balsamic vinegar	50g / 180,-
Kuřecí paličky pečené s marinádou sweet and chilli Alitas de pollo asadas con escabeche picante y dulce Roasted chicken wings prepared in a sweet and spicy marinade	300g / 148,-
Tenké plátky pečeného flank steaku s tatarskou omáčkou, chilli olejem, topinky a česnek Lonchas finas de bistec flank con salsa tártara, aceite de guindilla, pan tostado y ajo Thin slices of roasted flank steak with mayonnaise, chilli oil, slices of toast and garlic	100g / 165,-
Ceviche z tygřích krevet s banánovými chipsy Ceviche de Camarones tigres y chicharritas de platanos Ceviche of tiger prawns with cucumber jelly and banana chips	70g / 212,-

POLÉVKY | SOPAS | SOUPS

Silný hovězí vývar s masem, zeleninou a nudlemi Caldo de vaca con carne y verdura / Strong beef broth with meat, vegetables and noodles	250ml / 85,-
Cibulačka podávaná s krutónem v sýrové krustě Sopa de cebolla, servida con crutones en crusta de queso Onion soup served with cheese crutons	250ml / 85,-

RYBY A DARY MOŘE | MARISCOS Y PESCADOS | SEAFOOD AND FISH

Tygří krevety se salsou z manga a chilli s kokosovou pěnou, salátkem a pečenou bagetou Camarones tigre con salsa de mango y chile y salsa de coco, ensalada y baguette horneado Tiger prawns with mango salsa and chili with coconut sauce, salad and baked baguette	6ks / 368,-
Filety z Mořského vlka s bylinkovou pikantní krustou s ořechy, podávané na čerstvých fazolkách a špenátových listech přelávaný česnekovým máslem, bramborová kaše Filetes de Lubina servido en judías frescas y hojas de espinaca, mantequilla fundida con ajo, puré de patatas Fillets of Sea bass with spicy herb crust with walnuts, served on fresh spinach leaves and beans with garlic butter, potato purée	2ks / 370,-

Grilované kousky z chobotnic a kalamárů s olivami, černým rizotem z rýže
Carnaroli a rukolou 220g /485,-

Trozos asados de pulpo y calamares con aceituna, risotto negro hecho de arroz
carnaroli y ensalada de rúcula

Grilled pieces of octopus and calamari with olives, black risotto
from carnaroli rice and wild rocket salad

Filet z lososa na bazalkovém rizotu s mascarpone 200g / 340,-

Filete de salmón Carnaroli risotto con albahaca y queso mascarpone

Fillet of salmon with basil carnaroli risotto with mascarpone

MASA Z GRILU A DALŠÍ SPECIALITY | LA CARNE DE LA PARRILLA Y OTRAS ESPECIALIDADES | MEAT FROM THE GRILL AND OTHER SPECIALITIES

Filet Mignon ze svíčkové na grilu s chilli omáčkou
a restovanou červenou cibulí, kubánské brambory Mojo 300g / 455,-

Filete Mignon de solomillo a la parrilla, con salsa de guindillas y sofrito
de cebolla roja, patatas cubanas asadas "mojo"

Grilled beef fillet served with a sweet chilli sauce
and roasted red onion, Cuban baked potatoes "Mojo"

Biftek ze svíčkové s pepřovou omáčkou 250g / 430,-

a nokem z máslového bramborového pyré

Filete de solomillo a la parrilla con salsa de pimienta y puré de patata

Beef steak tenderloin with pepper sauce and potato puree

Filety z hovězí svíčkové s balzamikovou omáčkou,
parmazánem a rukolou, gratinované smetanové brambory 200g / 395,-

Filetes de solomillo con salsa de aceite balsámico, queso parmesano y rucola,
patatas gratinatas

Filets of beef tenderloin with balsamic sauce, parmesan and rocket salad, potatoes aux gratin

Pečené jehněčí lýtko s teplým salátem z listového špenátu, 350g / 380,-

restované slaniny s majoránkovým glazé a crème fraîche, bramborové pyré

Rodilla de cordero asado servido con espinaca, salsa y nata fresca, puré de patatas

Lamb calf with warm salad of spinach, bacon

with marjoram glaze and crème fraîche, potato purée

Kachní stehno pečené v sádle se zelím na červeném víně a provensálskými knedlíčky 200g / 280,-

Cadera de pato lentamente asado en manteca con col sobre vino tinto y albóndigas provenzales

Leg of duck, roasted slowly in lard with cabbage cooked in red wine and with Provencal

Dumplings

Kombinace vepřových žebírek a kuřecích paliček se salsou rojo,
zeleninovým crudité, česneková bageta 700g / 330,-

Combinación de costillas de cerdo y aletas de pollo con salsa roja y
verdura fresca, pan de ajo

Combination of pork ribs and chicken wings, vegetable crudités with salsa "Rojo"

And garlic baguettes

Vepřová panenka podávaná na hříbkovém ragout, gratinované smetanové brambory 200g / 285,-

Lomo de cerdo, servido con ragú de setas, patatas gratinadas

Pork tenderloin served on wild mushroom ragout and potatoes aux gratin

**VÝBĚR KREOLSKÝCH SPECIALIT, „LA B DEL M – “HAVANA”
EL MENÚ CLÁSICO CRIOLLO DE LA B DEL M –“ HABANA”
THE CLASSIC OF LA B DEL M – “HAVANA”**

Předkrmy | Entradas | Starters

Tygří krevety, „CAYO LARGO“ v rozpáleném česnekovém oleji s pikantní zeleninou, toast 6ks / 258,-
Camarones (Tigres), „CAYO LARGO“ con sofrito de ajo, tostada
Tiger prawns "CAYO LARGO" prepared in olive oil with garlic, vegetable, chili and toast

Escabeche z filetu z mořského vlka s vinaigrem ze šalotky a sherry octu 1 ks / 160,-
Escabeche de filete de lubina con cebollitas y vinagre de vinagre de jerez
Escabeche of fillet of sea bass with shallots and vinaigre of sherry vinegar

POLÉVKA | SOPA | SOUP

Pikantní fazolová polévka se zakysanou smetanou 250ml / 85,-
Potaje picante de frijoles rojos con nata agria / Spicy bean soup with sour cream

RYBY A DARY MOŘE | MARISCOS Y PESCADOS | SEAFOOD AND FISH

Enchilado z kalamárů a krevet na oregánu s rajčaty, chilli papričkami s rýží 200g / 395,-
Enchilado de camarones y calamares con el orégano, tomate, chile pimienta
servido con arroz blanco
Enchilado from shrimps and calamari with oregano, tomatoes, chilli peppers
served with rice

Míchané plato mořských specialit, „Stařec a moře“
(pro dvě osoby), s krémovou salsou, rýží a česnekovou
bagetou / kousky chobotnic a kalamárů, losos, mořský vlk, tygří krevety, tuňák / 750g / 1590,-
Plato mixto de especialidades de mar „El viejo y el mar“
(para dos personas) con salsa picante de tomates, de consistencia cremosa,
arroz y bagueta de ajo (Asados de pulpo y calamares, Atún, Camarones, Lubina, Salmón)
Mixed seafood platter „Old man and the sea“ (for two), with creamy salsa, rice and a garlic
Baguette / pieces of octopus and calamari, sea bass, tiger prawns, tuna, salmon/

Mísa mušlí "SANTIAGO DE CUBA" na bílém víně s česnekem, rajčaty, 500g / 380,-
bylinkami a pečenou bagetou
Mejillones „Santiago de CUBA“ con ajo, tomates, hierbas y vino blanco, baguette horneado
Mussels "SANTIAGO DE CUBA" prepared in garlic, herbs, tomatoes and wine
with baguettes

Grilovaný humr „Mariposa“ se salsou z Manga, koriandru a chilli cena dle váhy 100g / 140,-
Langosta a la parrilla "Mariposa" con salsa de mango, cilantro y chile
Grilled Lobster "Mariposa" served with Mango salsa, coriander and chilli

**MASA Z GRILU A DALŠÍ SPECIALITY | LA CARNE DE LA PARRILLA Y OTRAS
ESPECIALIDADES | MEAT FROM THE GRILL AND OTHER SPECIALITIES**

Steak z hovězí svičkové, podávaný na grilované paprice, se salsou Pico de Gallo 150g / 370,-
Solomillo de carne servido con pimientos asados y Salsa Pico de Gallo
Beef tenderloin steak served with grilled peppers, and salsa Pico de Gallo

Rabo de toro - Pečená hovězí oháňka s olivami, krémovou salsou a rýží 400g / 295,-
Rabo de toro con aceitunas y salsa de crema, arroz blanco
Beef tail with olives and creamy salsa and rice

Ropa vieja(staré prádlo) hovězí maso trhané po vláknech s kreolskou salsou a rýží Ropa vieja con salsa de tomate y arroz Ropa vieja (beef meat) with tomato salsa, rice	200g / 260,-
Jehněčí chilindrón "pikantní jehněčí kousky se salsou rojo" s červeným vínem a pečenými kubánskými bramborami "mojo" Chilindrón de cordero con patatas cubanas asadas "mojo" "CHILINDRÓN DE CORDERO" pieces leg of lamb with creoles sauce with red wine and Cuban baked potatoes "Mojo"	200g / 295,-
Masas de puerco fritas Smažené vepřové kousky marinované v limetkách a pomerančích, podávané s rýží congrí Trozos de carne de cerdo frito marinado en limón y naranja, servido con arroz Congri Fried pork chunks marinated in lime and orange, served with rice Congri	200g / 250,-
Picadillo de carne Pečené brambory plněné masovým ragú s olivami Papas al horno rellenas de ragout de carne con aceitunas Baked potatoes stuffed with meat ragout with olives	200g /230,-
Rýže s černými fazolemi a slaninou(tradiční kubánská specialita) Vhodné i jako příloha Moros y cristianos con tocino (congrí) Rice with black beans and bacon "CONGRI" (Traditional Cuban specialty) Suitable as a large starter	250g / 98,-
DEZERTY POSTRES DESERTS Pečený banán a horký ananas flambovaný kubánským rumem s karamellem, zeleným pepřem a vanilkovou zmrzlinou Platano asado y piña caliente con caramelo, pimienta verde y helado de vainilla Baked banana and hot pineapple flame of Cuban rum with caramel, green pepper and vanilla ice cream	150g / 140,-
Karamelový puding s kávovou omáčkou Flan de caramelo con salsa de café Creme caramel with a coffees sauce	120,-

TĚSTOVINY | PASTAS | PASTAS

Špagety alla Carbonara (Guanciale - slanina, česnek, vejce, parmazán, pecorino) Spaghetti Alla Carbonara (Guanciale - bacon, garlic, egg, parmesan and pecorino cheese) Spaghetti alla Carbonara (guanciale - tocino, ajo, huevo, queso parmesano, queso de oveja)	195,-
Pappardelle s omáčkou z modrého sýra, kuřecím masem a parmezánem Pappardelle with blue cheese souce, chicken pieces and parmesan Pappardelle con salsa de queso azul, pollo y queso parmesano	180,-

SALÁTY | ENSALADA | SALADS

César salát s marinovaným kuřecím masem, ančovičkami, slaninou, krutony Ensalada César con carne de pollo en escabeche, tocina, anchoas y crutones Caesar salad with marinated chicken, anchovies, bacon, croutons	100g / 177,-
--	--------------

Čekankový salát s kuřecím masem, pomerančem, pomelem, oříšky a krémovou citrusovou zálivkou 100g / 188,-

Ensalada de lechuga americana con pollo, naranja, nueces y vinagreta de limón
Endive salad with chicken breast, orange, nuts and crème citrus vinaigrette

Salát z bylinek a rukoly s plátky lehce zauzených kachních prsou s redukcí z sherry octu 70g / 215,-

Hierbas y ensalada de rúcula con pechuga de pato ahumado en con reducción de vinagre de jerez

Herbs salad and rocket with slices of lightly smoked duck breast with a reduction of sherry vinegar

Salátové listy s pečenými paprikami, marinovaným lilkem a tapenádou z černých oliv 180,-

Hojas de lechuga con pimientos asados, berenjena en escabeche y aceitunas negras picada

Mixed lettuce salad with roasted peppers, marinated eggplants and tapenade from black olives (chef's tip- pan de ajo, česneková bageta, garlic baguette)

PŘÍLOHY | GUARNICIONES | SIDE DISHES

Gratinované smetanové brambory 150g/ 50,-

Patatas en nata gratinadas

Creamy potatoes aux gratin

Bramborové pyrė 200g / 45,-

Purė de patatas

Potato purėe

Smažené bramborové klínky 180g / 40,-

patatas americanas fritas

Fried potato wedges

Neloupané pečené kubánské brambory "mojo" 120g / 45,-

Patatas cubanas asadas "mojó"

Baked unpeeled Cuban potatoes "Mojo"

Rýže basmati 80g / 35,-

Arroz basmati / Basmati rice

Česneková bageta 2ks / 40,-

Pan de ajo / Garlic baguette

Avokádová salsa s jalapeños papričkami 50g / 45,-

Salsa Fuego rojo-Salsa červený plamen(ostrá!)

Avocado salsa with jalapeño peppers

Pečivo a máslo 45,-

Pan con mantequilla

Bread and butter

Malý zeleninový salát 150g / 60,-

Ensalada mixta

Mixed salad

Fazolky na slanině 120g / 65,-

Beans with bacon / Frijolles con tocino

Zvýhodněná menu

Creolské menu | Menú Criollo | Creole menu

495,-

Escabeche z filetu z mořského vlka s vinaigretem ze šalotky a sherry octu
Escabeche de filete de lubina con cebollitas y vinagre de vinagre de jerez
Escabeche of fillet of sea bass with shallots and vinaigre of sherry vinegar

Masas de puerco fritas

Smažené vepřové kousky marinované v limetkách a pomerančích, podávané s rýží conгри

Trozos de carne de cerdo frito marinado en limón y naranja, servido con arroz Congri

Fried pork chunks marinated in lime and orange, served with rice Congri

Pečený banán a horký ananas flambovaný kubánským rumem s karamellem, zeleným
pepřem a vanilkovou zmrzlinou

Platano asado y piña caliente con caramelo, pimienta verde y helado de vainilla

Baked banana and hot pineapple flame of Cuban rum with caramel,
green pepper and vanilla ice cream

Menu La Bodeguita del Medio

693,-

Zapečený kozí sýr v odlehčeném listovém těstě, podávanýna špenátovém salátu s restovanou pancettou
(slanina), piniemi a balsamicovým octem

Queso de cabra al horno en hojaldre, servido en ensalada de espinaca, con piñones salteados
y aceite balsámico

Baked goat's cheese in filo pastry, served on a spinach salad with baked bacon, pine nuts
and balsamic vinegar

Biftek ze svíčkové s pepřovou omáčkou
a nokem z máslového bramborového pyré

Filete de solomillo a la parirlla con salsa de pimienta y puré de patata

Beef steak tenderloin with pepper sauce and potato puree

Čokoládový dort s vanilkovým mascarpone a jahodami

Tarta de chocolate con mascarpone de vanilla y con fresas

Chocolate cake with vanilla mascarpone and strawberries

DEZERTY | POSTRES | DESERTS

Čokoládové fondue s míchaným čerstvým ovocem Chocolate fondue con frutas frescas "Chocolate fondue" with fresh fruits	280g / 160,-
Zmrzlina Häagan-dazs dle nabídky Daily selection of Häagan-dazs ice cream Helado Häagan-dazs según la oferta del día	1 kopeček / 59,-
Čokoládový dort s vanilkovým mascarpone a jahodami Tarta de chocolate con mascarpone de vainilla y con fresas Chocolate cake with vanilla mascarpone and strawberries	60g / 160,-
Grilované čerstvé mango s vanilkovou zmrzlinou s oříšky, omáčkou z mučenky a karamelovou oplatkou Mango fresco a la plancha con helado de vainilla, salsa de parcha y barquillo de caramelo Grilled mango with home made vanilla - nuts ice cream, passion fruit sauce and caramel wafer	70g / 155,-
Čokoláda s likérem Baileys, vanilkovou zmrzlinou balenou do pistáciových oříšků a jahodami De chocolate con licor Baileys, helado de vainilla envuelta en pistacho y fresas Liquid chocolate with Baileys liqueur, vanilla ice cream wrapped in pistachio nuts and strawberries	150,-
Pravé domácí tiramisu Tiramisu Tiramisú casero	150g / 120,-

TAPAS MENU

CHUŤOVKY | TAPAS | SNACK

Tapas původně pochází ze Španělska. K těmto malým chuťově výrazným pokrmům se váže i historika. Podle které se používala TAPA (poklička) na sklenici vína proti muškám a poletujícímu písku na kterou si lidé pokládali tyto malé chuťovky, kousek šunky, kolečko salámu či sýra. Z tohoto zvyku se stala tradice.

Smažené malangáčky 4ks Frituritas de malanga / Fried malanga (hlíza podobná bramboře pěstovaná na Kubě a vegetable similar to potatoes, grown in Cuba)	4ks / 49,-
Smažené banánové lupínky s tomatovou salsou Lamelitas de plátano fritas, con salsa de tomate Fried banana chips with tomatoes salsa	60g / 58,-
Smažené lupínky z juky s avokádovou salsou Chips de yuca con salsa de aguacate Fried yukka chips with avocado salsa	60g / 79,-
Marinovaný lilek plněný mazzarellou s bazalkovým pestem a rajčátkem 1ks Berenjena en escabeche relleno de queso mozzarella con pesto de albahaca y tomates Marinated eggplants stuffed of mozzarella cheese with basil pesto and tomatoes	25g / 48,-
Smažená jalapeños paprička plněné fetou 1ks Jalapeños fritas rellenas con Feta (queso de oveja) / Deep fried jalapeños peppers stuffed of feta cheese	1ks / 50,-
Polosušená rajčata Tomates seco Sun dried tomatoes	50g / 83,-
Smažené Grundle se salsou rojo Anchoas Fritas con salsa rosa Fried anchovies with salsa rose	70g / 98,-
Brambory „Mojo“ balené do slaniny podávané s okurkovým dipem Potatoe „Mojo“ con tocina servido con salsa de pepino Potatoes „Mojo“ wrapped in bacon served with cucumber dip	4ks / 77,-
Olivy marinované v bylinkách a česneku Aceituna aliñada con hierba y ajo Olives marinated in herna and garlic	60g / 68,-
Pecorino Romano Queso de la Romana Pecorino Romano	25g / 40,-
Ementál se sladkou kůrou z citrusů s hroznovým vínem Emmental con dulce cáscara de cítricos y uva Emmental cheese with a sweet citrus fruit crust and grapes	25g / 30,-

..

Pikantní chobotničky „EL MORRO“ v česnekové marinádě, toast Spicy octopus "EL MORRO" in a garlic marinade, toast Pulpo "EL MORO" al ajillo, tostada	25g / 45,-
Tapenáda z oliv s kozím sýrem Tapenade con queso de cabra Olive paste with goat cheese	25g / 30,-
Pikantní salsa s krevetou Salsa picante con gamba Chilli salsa with a prawn	1ks / 65,-
Camembert s konfitovaným grepem Camembert con toronja confitada Camembert with a slowly cooked grapefruit	25g / 35,-
Reblechon s jablečným marmeládou a vlašským oříškem Reblochon con mermelada de manzana y nuez de Italia Reblochon with apple jam and walnuts	25g / 40,-
Tapa - San Danieli Tapa - San Danieli Tapa - San Danieli	25g / 65,-
Tapa – Chorrio Tapa – Chorizo (klobása) Tapas – Chorizo (sausage)	5ks / 45,-
Tapa - Pulpo al chef Tapa – Chobotnice podle šéfkuchaře Tapas – Octopus in the head chef style	25g / 45,-
"zavináče" Arenques en escabeche Rolled pickled herring	25g / 65,-