

PŘEDKRMY | ENTRADAS | STARTERS

Mozzarella s rajčátky a rukolou Mozzarella con tomates y ensalada de rúcula Mozzarella with a cherry tomatoes, and rocket salad	75g / 150,-
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,-
Uzený losos s hráškovým pyrém, bylinkovým olejem a toasty Salmón ahumado con puré de guisantes, aceite de hierbas y pan tostado Smoked salmon with pea puree, herb oil and toast	75g / 168,-
Zapečený kozí sýr v odlehčeném listovém těstě, podávaný na špenátovém salátu s restovanou pancettou, piniemi a balsamickým 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,-

POLÉVKY | SOPAS | SOUPS

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

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

Filety z Mořského vlka s bylinkovou pikantní krustou s ořechy, podávané na čerstvých fazolkách a špenátových listech přelávané 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 / 380,-
Grilované kousky z chobotnic a kalamárů s olivami, černým rizotem z rýže Carnaroli a rukolou 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	220g / 495,-

Filet z lososa v bylinkách s pórkovým beurre blanc, bramborovým pyré a křehkým salátem 200g / 255,-
Filete de salmón en las hierbas y beurre blanc puerros, puré de patata y crujiente lechuga
Salmon filet in herbs and leek beurre blanc, potato puree and crispy lettuce

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

Biftek ze svíčkové s pepřovou omáčkou a gratinované brambory 250g / 440,-
Filete de solomillo a la parrilla con salsa de pimienta y gratén de patatas
Beef steak tenderloin with pepper sauce and potato gratin

Filet Mignon ze svíčkové na grilu s chilli omáčkou a restovanou červenou cibulí, kubánské brambory Mojo 300g / 485,-
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"

Plátek zprudka opečené hovězí svíčkové, přelitý rozmarýnovým olejem s balsamikem na salátu z rajčat, rukoly a parmezánu 200g / 395,-
Slice chamuscado solomillo de ternera, cubierto con aceite de romero vinagre balsámico en una ensalada de tomate, rúcula y parmesano
Slice Seared beef tenderloin, topped with rosemary oil balsamic vinegar on a salad of tomatoes, arugula and Parmesan

Hovězí líčko v červeném víně s petrželovým pyré na grilovaném celeru 200g / 295,-
Las mejillas de carne en vino tinto con puré de apio perejil a la plancha
Beef cheeks in red wine with parsley puree on grilled celery

Pečené jehněčí lýtko s teplým salátem z listového špenátu, restované slaniny s majoránkovým glazé a crème fraîche, bramborové pyré 350g / 420,-
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

Vepřová panenka balená do pancetty na grilu, lanýžová omáčka, gratinované brambory 200g / 310,-
Lomo de cerdo envuelto en panceta, a la plancha, salsa de trufas, gratén de patatas
Pork tenderloin wrapped in pancetta, grilled, truffle sauce, potato gratin

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 baguette

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”

Tygrí 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

Grilovaný humr „**Mariposa**“ se studenou 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

Steak z hovězí svíčkové, podávaný na grilované paprice, se salsou **Pico de Gallo** 150g / 380,-
Solomillo de carne servido con pimientos asados y Salsa Pico de Gallo
Beef tenderloin steak served with grilled peppers, and salsa Pico de Gallo

Ropa vieja (staré prádlo) hovězí maso 200g / 260,-
trhané po vláknech s kreolskou salsou a rýží
Ropa vieja con salsa de tomate y arroz
Ropa vieja (beef meat) with tomato salsa, rice

Jehněčí chilindrón "pikantní jehněčí kousky se salsou rojo" 200g / 295,-
s červeným vínem a kubánskými bramborami "mojo"
Chilindrón de cordero con patatas cubanas "mojo"
"CHILINDRÓN DE CORDERO" pieces leg of lamb with creoles sauce with red wine and Cuban potatoes "Mojo"

Masas de puerco fritas 200g / 250,-
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

Rýže s černými fazolemi a slaninou (tradiční kubánská specialita) 250g / 98,-
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

SALÁTY | ENSALADA | SALADS

<p>César salát s marinovaným kuřecím masem, ančovičkami, slaninou, krutony, parmezán</p> <p>Ensalada César con carne de pollo en escabeche, tocina, anchoas y crutones, parmesano</p> <p>Caesar salad with marinated chicken, anchovies, bacon, croutons, parmesan cheese</p>	100g / 177,-
<p>Salátové listy s pečenými paprikami, marinovaným lilkem a tapenádou z černých oliv</p> <p>Hojas de lechuga con pimientos asados, berenjena en escabeche y aceitunas negras picada</p> <p>Mixed lettuce salad with roasted peppers, marinated eggplants and tapenade from black olives</p>	170,-
<p>Čekankový salát s kuřecím masem, pomerančem, pomelem, oříšky a krémovou citrusovou zálivkou</p> <p>Ensalada de lechuga americana con pollo, naranja, nueces y vinagreta de limón</p> <p>Endive salad with chicken breast, orange, nuts and crème citrus vinaigrette</p>	100g / 188,-
<p>Salát s rukolou, polníčkem, hruškami, malinami a gorgonzolou s sherry dresinkem</p> <p>Ensalada de rúcula, maché, peras, frambuesas y queso gorgonzola con vinagreta de jerez</p> <p>Salad with arugula, mache, pears, raspberries and gorgonzola cheese with a sherry vinaigrette</p>	180,-
<p>Salát s uzeným lososem, rukolu, čekankou, bylinkami, pomerančem a medovým dresinkem, toasty</p> <p>Ensalada de salmón ahumado, rúcula, escarola, hierbas, naranja y vinagreta de miel, pan tostado</p> <p>Salad with smoked salmon, arugula, endive, herbs, orange and honey dressing, toast</p>	190,-
<p>Řecký salát s marinovanou fetou a Ligurskými olivami</p> <p>Greek salad with marinated feta cheese and Liguria olives</p> <p>Ensalada griega con queso feta y aceitunas de Toscana</p>	155,-

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 Helado Häagan-dazs según la oferta del día Daily selection of Häagan-dazs ice cream	1 kopeček / 59,-
Čokoládový dort s vanilkovým mascarponem a jahodami Tarta de chocolate con mascarpone de vanilla y con fresas Chocolate cake with vanilla mascarpone and strawberries	60g / 160,-
Pravé domácí tiramisu Tiramisú casero Tiramisu	150g / 120,-
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	100g / 150,-
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,-
Sorbet dle denní nabídky Sorbete de la oferta días / Sorbet of the day offer	68,-