

MENU 6 CANTINAS LA HABANA

Plato Fuerte:

Pollo Asado
Bistec de Cerdo Encebollado
Ropa Vieja de Cerdo
Picadillo de Pollo
Picadillo de Cerdo
Picadillo de Res a la Habanera
Arroz Frito
Lomo de Cerdo Grille con cebolla
Albóndigas de Pollo y Cerdo en Salsa Criolla
Lomo Ahumado
Lonjas de Cerdo Asado
Dados de Cerdo con Vegetales a la Miel
Lomo de Cerdo en Salsa de Piña
Arroz con Pollo a la Chorrera
Espaguetis de Jamón y Queso
Espagueti a la Boloñesa
Filete de Pescado Empanado
Filete de Pescado Grille
Masas de Cerdo Fritas

Sugerencia del Chef

Guarniciones:

Arroz blanco
Arroz amarillo
Arroz congrí
Frijoles Negros
Yuca con mojo criollo
Puré de boniato aromatizado con ajo y mantequilla
Boniato con mojo criollo
Tamal
Ensalada de estación

Menú sujeto a cambio según la disponibilidad.



MENU CANTINAS SANTA CLARA

Menú #1

Arroz a la Chorrera con Pollo y Vegetales

(Incluye guarnición de boniato frito, ensalada de estación y dulce de mango confitado)

Menú #2

Picadillo a la Boloñesa

*(Incluye guarnición de arroz blanco, puré de malanga, potaje de frijoles negros y col **estocada**)*

Menú #3

Lasaña de Calabaza y Pasta de Vegetales y Crema

(Incluye focaccia con verduras y ensalada confitada)

Menú #4

Pollo a la Milanesa

(Incluye sopa de verduras y guarnición de arroz perfumado con ajo, boniato glaseado y ensalada)

Menú #5

Bistec de Cerdo a la Criolla

(Incluye guarnición de congri, tostones, ensalada de estación y dulce de mango confitado)

Menú #6

Gnoquis de Malanga con Tortilla Española Especial

(Incluye guarnición de arroz blanco, potaje del día y vegetales salteados)

Menú #7

Arroz Oriental con Albondiguillas de Pescado

(Incluye guarnición de calabaza confitada, verduras al vapor y chicharritas de plátano)

Menú sujeto a cambio según la disponibilidad.

