

ENTRADAS | PŘEDKRMY | STARTERS

- Rolované carpaccio z hovězí svíčkové s parmezánem, bazalkou a bagetou 100g / 190,-
Rollo de carpaccio de res con queso parmesano y albahaca fresca y pan
Rolled beef carpaccio with parmesan cheese, fresh basil and baguette
- Zapečený kozí sýr v odlehčeném listovém těstě, podávaný 50g / 180,-
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
- 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
- Kuřecí paličky pečené s marinádou sweet and chilli 300g / 148,-
Alitas de pollo asadas con escabeche picante y dulce
Roasted chicken wings prepared in a sweet and spicy marinade
- Tenké plátky pečeného flank steaku s tatarskou omáčkou, chilli olejem, topinky a česnek 100g / 160,-
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
- Tartar z tuňáka podávaný s marinovanou cuketou a sezamovým kroužkem(yukou) 70g / 187,-
Tartar de atún servido con calabacines marinados y sésamo anillo
Tuna tartar served with marinated zucchini and sesame ring
- Pečené mušle svatého Jakuba podávané na fenyklovém krému s mušlemi a zázvorovou pěnou 70g / 199,-
Vieiras asado servido en una salsa de hinojo y mejillones con espuma de jengibre
Roasted scallops saint Jacob served on a Fennel cream with mussels and ginger mousse
- Grilované Foie gras s ovocnou omáčkou a marinovanou hruštičkou 70g / 275,-
Foie gras a la plancha con salsa de frutas y peras
Grilled foie gras with fruit sauce and marinated pear

POLÉVKY | SOPAS | SOUPS

- Silný hovězí vývar s masem, zeleninou a nudlemi 250ml / 55,-
Caldo de vaca con carne y verdura / Strong beef broth with meat, vegetables and noodles
- Cibulačka podávaná s krutónem v krustě ze sýru Gruyere 250ml / 85,-
Sopa de cebolla, servida con crutones en crusta de queso
Onion soup served with Gureyre cheese crutons
- Pikantní fazolová polévka se zakysanou smetanou 250ml / 85,-
Potaje picante de frijoles rojos con nata agría / Spicy bean soup with sour cream

SALÁTY | ENSALADA | SALADS

- César salát s marinovaným kuřecím masem, ančovičkami, slaninou, krutony 100g / 167,-
Ensalada César con carne de pollo en escabeche, tocina, anchoas y crutones
Caesar salad with marinated chicken, anchovies, bacon, croutons
- Čekankový salát s kuřecím masem, pomerančem, pomelem, oříšky a krémovou citrusovou zálivkou 100g / 178,-
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 / 195,-
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 160,-
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)

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

- 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/
- Tygří krevety se salsou z manga a chilli s kokosovou pěnou, salátkem a pečenou bagetou 6ks / 368,-
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
- Filety z Mořského vlka s bylinkovou pikantní krustou s ořechy, podávané na čerstvých fazolkách a špenátových listech přelévány česnekovým máslem, bramborová kaše 2ks / 320,-
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
- 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 / 298,-
Filete de salmón Carnaroli risotto con albahaca y queso mascarpone
Fillet of salmon with basil carnaroli risotto with mascarpone

Filet z tuňáka servírovaný na salse z pečeného lilku s omáčkou z červeného vína a mladými bramborami 200g / 395,-
Filete de atún servido en salsa de berenjena asada con salsa de vino tinto y patatas
Fillet of tuna served on salsa of roasted eggplant with red wine sauce and potatoes

MASA Z GRILU | PARRILLADA | SPECIALITIES ON THE GRILL

Filet Mignon ze svičkové 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 svičkové s fazolkami na slanině, pepřovou omáčkou a nokem z máslového bramborového pyrě 250g / 395,-
Filete de solomillo a la parrilla con frijoles y el tocino, salsa de pimienta y puré de patata
Beef steak tenderloin with green beans and bacon, pepper sauce and potato puree

Filety z hovězí svičkové s balzamikovou omáčkou, parmazánem a rukolou, gratinované smetanové brambory 200g / 378,-
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, restované slaniny s majoránkovým glazé a crème fraîche, bramborové pyrě 350g / 347,-
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 prso se salsou z kumquatů a chilli, bylinkovým salátem a pečenou bagetou 200g / 294,-
Pechuga de pato con salsa de cumquat y chile con ensalada de hierbas, baguette
Duck breast with salsa of chilli and cumquat, herb salad, baked baguette

Jehněčí kotletky v parmezánové krustě s bylinkami a čočkou Pyu s loupanými rajčaty a bramborovými Rösti 200g / 375,-
Chuletas de cordero en costra de hierbas con queso parmesano y lentejas Pyu con los tomates pelados y patata Rösti
Lamb Chops in Parmesan crust with herbs and lentils Pyu with peeled tomatoes and potatoes Rösti

Kachní stehno pečené v sádle se zelím na červeném víně a provensálskými knedlíčky 200g / 230,-
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 / 255,-
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 CREOLE MENU OF LA B DEL M – "HAVANA"

Jehněčí chilindrón "pikantní jehněčí kousky se salsou rojo" s červeným vínem a pečenými kubánskými bramborami "mojo" (200g) 200g / 285,-
Chilindrón de cordero con patatas cubanas asadas "mojo" (200g)
"CHILINDRÓN DE CORDERO" pieces leg of lamb with creoles sauce with red wine and Cuban baked potatoes "Mojo" (200g)

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

Rýže s černými fazolemi a slaninou 250g /98,-
(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

TĚSTOVINY | PASTAS | PASTAS RIZOTO | ARROZ | RISOTTO

Domácí ravioli plněné humřím masem s omáčkou vierge s piniemi 220,-
Langosta a la casa-raviolis con salsa de Vierge y nuez
Home-made ravioli of lobster with sauce vierge and pine nuts

Domácí pappardelle s ratatouille s omáčkou gazpacho 155,-
Pappardelle con ratattouille con salsa de gazpacho
Home-made Pappardelle with ratatouille with gazpacho sauce

Carnaroli rizoto s kousky z kachních prsou s šalvějí a parmazánem 198,-
Risotto de arroz Carnaroli con trozos de pechuga de pato con salvia y queso parmesano
Carnaroli risotto with pieces of duck breast with sage and parmesan cheese

PŘÍLOHY | GUARNICIONES | SIDE DISHES

Gratinované smetanové brambory Patatas en nata gratinadas Creamy potatoes aux gratin	150g / 50,-
Bramborové pyré Puré de patatas Potato purée	200g / 45,-
Smažené bramborové klínky patatas americanas fritas Fried potato wedges	180g / 40,-
Neloupané pečené kubánské brambory "mojo" Patatas cubanas asadas "mojó" Baked unpeeled Cuban potatoes "Mojo"	120g / 45,-
Rýže basmati Arroz basmati Basmati rice	80g / 35,-
Česneková bageta Pan de ajo / Garlic baguette	2ks / 40,-
Avokádová salsa s jalapeños papričkami Salsa Fuego rojo-Salsa červený plamen(ostrá!) Avocado salsa with jalapeño peppers	50g / 45,-
Pečivo a máslo Pan con mantequilla Bread and butter	45,-
Malý zeleninový salát Ensalada mixta Mixed salad	150g / 60,-
Fazolky na slanině Beans with bacon Frijolles con	120g / 65,-

DEZERTY | POSTRES | DESERTS

Čokoládové fondue s míchaným čerstvým ovocem Chocolate fondue con frutas frescas / "Chocolate fondue" with fresh fruits	280g / 170,-
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 / 157,-
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 z Valrhony s vanilkovým mascarpone a jahodami Tarta de chocolate con mascarpone de vainilla y con fresas Chocolate cake with vanilla mascarpone and strawberries	60g / 185,-
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 / 175,-
Čokoládový mousse z Valrhony s kávovými sušenkami, bazalkovým želé a citrónovou omáčkou Mousse de chocolate Valrhona café con galletas, gelatinas y albahaca salsa de lima Valrhona chocolate mousse with coffee biscuits, basil jelly and lemon sauce	100g / 179,-
Pravé domácí tiramisu Tiramisu Tiramisú casero	150g / 110,-

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 brambore 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,-

Menu pro vás připravil Executive Chef de Cuisine Jaroslav Zahálka