

La nuestra cocina? Toda culpa de mi abuela

BIENVENIDOS A NUESTRO MUNDO

Un grande cocktail, un ottimo piatto. Tra i nostri fornelli si canta, si suda, si diffonde cultura e passione. Ma soprattutto si cucinano piatti che sono stati protagonisti di storie di famiglie e di popoli.



G O D S A V E T H E M A K A K O

Il personale è a vostra completa disposizione per qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime.

The staff is at your complete disposal for any information regarding the nature of the raw materials.

Si avvisa la gentile clientela che gli alimenti presenti sul menù possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our customers that the food on the menu may contain ingredients or adjuvants considered allergens.

Non facendo magazzino, alcuni prodotti possono terminare durante il servizio. Ci scusiamo in anticipo. La Direzione.

Not making stock, some products may end during the service. We apologize in advance. The Management



ENTRANTES/ANTIPASTI

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelato all'origine

SEÑOR TOSTON (banana verde) gamberi* in salsa creola/insalata/cipolla rossa <i>shrimp in creole sauce/salad/red onion</i>	€ 12,00
CESTINO DI MAIS (2pz) ripieno di ropa vieja (sfilacciata di manzo) <i>home basket/stuffed with shredded beef stew</i>	€ 9,00
TRONCHETTI DI TAMAL FRITTO (2pz) <i>grilled fresh corn tamale with cuban mojo</i>	€ 6,00
CEVICHE DI ANGUS AL MOJITO con cetriolo avocado e menta fresca <i>raw beef with cucumber, avocad and fresh mint</i>	€ 15,00
CARPACCIO DEL MONKEY con riduzione di balsamico, nocciole tostate, insalatina e cipolle rosse <i>beef carpaccio with toasted hazelnuts, salad and red onions</i>	€ 14,00
POLPO MARINATO ALLA PIASTRA con crema di avocado e cetriolo <i>grilled octopus/ avocado cream/cucumber</i>	€ 16,00
CAPPUCCINO DE GARBANZOS (ceci) con gamberi* croccanti <i>chickpea cream with crispy prawns</i>	€ 9,00
CROQUETAS DE YUCA RELLENAS (tubero tropicale) trio di crocchette di yuca ripiene di picadillo (ragù) <i>roast beef hash manioc croquettes</i>	€ 9,00

BIENVENIDOS
A NUESTRO MUNDO

CAMPESINOS/CONTADINI

le nostre carni provengo da fornitori locali

SOLOMILLO DI MANZO ALLA CANCHANCHARA controfiletto di manzo in riduzione di miele, patate al rosmarino, verdure di stagione e cipolline glassate <i>top sirloin, mashed potatoes, glazed onions</i>	€ 28,00
TAGLIATA DI PICANHA con yuca, mojo cubano e friggirelli arrostiti <i>sirloin cap, manioc with cuban mojo/roasted peppers</i>	€ 25,00
PLUMA IBERICA puro suino iberico marinato con ananas e caffè con insalatina e yuca fritta <i>iberico pork pluma, marinated with pineapple and coffee with salad and fride manioc</i>	€ 26,00
ENTRECOTE DEL MONKEY (per 2 persone - secondo disponibilità) copertina di roast beef di manzo 800g.ca, con yuca, friggirelli, pomodorini confit <i>beef sirloin with yuca, roasted peppers e cherry tomatos confit (recommended for 2 people)</i>	€ 60,00

CRIOLLOS

CHILINDRON DE CORDERO AL VINO TINTO stufato di agnello (cotto alla maniera cubana, regione del sud), riso bianco, fagioli neri e patata dolce <i>lamb stew (cooked in the cuban manner, from the southern region), white rice and black beans</i>	€24,00
PICADILLO A LA HABANERA ragù di roast beef di manzo (cotto alla maniera cubana) con riso bianco, fagioli neri e tostones <i>roast beef hash (cooked in the cuban manner) with white rice and sweet potatoes</i>	€21,00
ROPA VIEJA carne di manzo sfilacciata (cotta alla maniera cubana) con congris e cialda di yuca fritta <i>shredded beef stew, congris and fride manioc</i>	€23,00

BIENVENIDOS
A NUESTRO MUNDO

PESCADORES/PESCATORI

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelato all'origine

ARROZ CON MARISCOS con misto mare* <i>rice with seafood</i>	€ 19,00
CAZUELA DEL MONKEY gamberi*, cozze*, vongole*, calamaro*, polpo*, mais arrostito <i>shrimp/mussels/clams/squid/octopus/roasted corn</i>	€ 23,00
CAMARONES ROJOS AL RON gamberoni rossi* al rum, con verdure di stagione e patata dolce <i>red rum prawns with seasonal vegetables and sweet potato</i>	€ 21,00
CATALANA DI LANGOSTINOS catalana di scampi, insalata croccante e tostones (banana verde)	€ 25,00

EXTRA

Riso bianco <i>white rice</i>	€ 3,00
Fagioli neri <i>black beans</i>	€ 4,00
Congris <i>rice & beans mix</i>	€ 4,00
Chicharritas di platano <i>green banana chips</i>	€ 5,00
Tostones <i>green banana chips</i>	€ 6,00
Yuca frita con mojo cubano (tubero) <i>fride manioc with cuban mojo</i>	€ 6,00
Insalata criolla <i>mix salad, avocado, tomato, onion, cucumber</i>	€ 9,00

BIENVENIDOS
A NUESTRO MUNDO

PASO DULCE

TIRAMISÙ 7 AÑOS con rum havana 7 anni <i>with rhum havana 7 years</i>	€ 7,00
DULCE DE LECHE AL CUCCHIAIO con frutti di bosco e nocciole tostate <i>milk sweet with berries and hazelnuts</i>	€ 6,00
FLAN DE LECHE DE LA ABUELITA con granella di nocciole <i>milk flan, toasted walnut</i>	€ 7,00
DOMINO DI CIOCCOLATO FONDENTE E MATUSALEM <i>dark chocolate flan, matusalen rum</i>	€ 8,00
COCO LOCO gelato al cocco con frutti di bosco e rum <i>coconut ice cream with berries and rum</i>	€ 7,00

Coperto € 2,50

Acqua Panna/San Pellegrino € 4,00

BIENVENIDOS
A NUESTRO MUNDO