



## Miseláneas y Entrantes / Appetizers & Starters

Baguette aromatizado con romero, mantequilla y untura de olivo Bread and butter with rosemary 🌿	3
Ceviche al añejo cubano y cilantro Ceviche of local fish with Havana Club rum and cilantro	6
Tartar de atún caribeño Caribbean Tuna tartar <b>GF</b>	7
Coctel de langosta o camarones Lobster or Shrimp cocktail <b>GF</b>	8
Carpaccio de pulpo, cítricos y aioli Octopus Carpaccio with citrus and aioli <b>GF</b>	8
Carpaccio de res y alcaparras Beef & Capers carpaccio <b>GF</b>	8
Antipasto de Serrano y quesos varios Antipasti platter with jamon and cheeses	15
Bisque de langosta Lobster Bisquel <b>GF</b>	7
Dumplings de pollo con salsa teriyaki Chicken dumplings & teriyaki sauce	7
Gazpacho al olivo y hierbas finas Gazpacho with olive oil and herbs <b>GF</b> 🌿	5
Ensalada Griega Greek Salad	6
Ensalada cesar Hm7 Caesar salad	7
Ensalada mixta de hojas verdes y vinagreta de limón Mixed Garden salad with lime vinaigrette 🌿 <b>GF</b>	4
<b>Pasta, Risotto &amp; Arroz</b>	
Pasta ai Frutti di maré Seafood pasta	14
Pasta a la carbonara con salsa de tartufo Pasta Carbonara with trufe sauce	12
Pasta alla bolognesa Bolognesa pasta	8
Risotto negro del Mar, calamar y pulpo Risotto del Mar with squid ink and calamari	12
Arroz meloso marinero Sticky rice with seafood	14



## Platos Fuertes / Entrees

Milhojas de berenjena y ragù Layers of eggplant and ragù <b>GF</b>	10
Curry Amarillo, vegetales de la huerta y frijoles chinos Yellow curry with garden vegetables and bean sprouts <b>GF</b> 	12
Filete de pescado blanco grillé, patatas y refrito de ajo Grilled Snapper with potatoes and garlic oil <b>GF</b>	12
Filete de pescado azul, vegetales saltados y tapenade Swordfish with saute vegetables & tapenade <b>GF</b>	14
Camarones jugosos al ajillo Shrimp scampi <b>GF</b>	12
Camarones Thai al curry de coco Shrimps with Thai coconut curry <b>GF</b> 	15
Pulpo confitado Octopus confit <b>GF</b>	15
Langosta grillada, Grilled lobster <b>GF</b>	19
Gran concha de mariscos al grill Grilled Seafood platter <b>GF</b>	25
Filete Chateaubriand, crema al funghi porcini, berenjena ahumada y patatas Beef Chateaubriand, porcini & cream sauce, burnt eggplant & potatoes <b>GF</b>	24
Solomillo de res, salsa de ciruelas en reducción de vino tinto y patatas Fillet mignon, plum & red wine reduction sauce, potatoes <b>GF</b>	18
Brochetas de filete de res, chimichurri y rúcula Beef tenderloin kebabs with chimichurri and arugula <b>GF</b>	12
Conejo confitado y curry de vegetales Rabbit confit & vegetable curry <b>GF</b>	12
Suprema de pollo, crujiente de almendras y salsa de zanahoria Chicken supreme, almond crust & carrot sauce <b>GF</b>	11
Cordero en cerveza negra Lamb in black beer	13
Solomillo de cerdo y crema de maíz Pork tenderloin & creamy corn sauce	14
<b>Guarniciones / Sides</b>	
Papas y aioli Roasted potatoes and aioli <b>GF</b> 	3
Vegetales salteados Saute vegetables <b>GF</b> 	3
Puré de temporada Season's mash	3
Arroz Blanco White rice 	2