

ENTRANTES / STARTERS:

Pan de la casa con dip del Chef /
Homemade bread with Chef's dip - 2.50

Ensalada mixta de vegetales frescos /
Fresh mixed vegetable salad - 3.50

Seviche de pescado y mango sobre base de guacamole /
Mango and fish seviche over guacamole base - 6.00

★ **Crema de calabaza y crujiente de bacon /**
Creamy butternut squash soup with crispy bacon - 6.00

Crepe de pollo en salsa de frutas /
Chicken-crepe in fruit sauce - 6.50

Garbanzos fritos con chorizo iberico y bacon /
Chickpeas with spanish pork sausage and bacon- 7.00

Raviolis frescos de la casa /
Fresh homemade ravioli - 7.00

Carpaccio de pulpo /
Octopus carpaccio - 8.00

Tabla de jamon Serrano, rucula, frutos secos y queso de cabra, incluye una cesta de panes/
Jamon Serrano, arugula, nuts and goat cheese table, includes a bread basket - 12.00

Carpaccio de res /
Beef carpaccio - 8.95

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES:

Lomo ahumado de cerdo en salsa de frutas tropicales /
Smoked pork sirloin in tropical fruit sauce - 8.80

Costillas de cerdo en salsa barbacoa /
Pork ribs in barbecue sauce - 8.90

Pollo al curry /
Chicken curry - 9.00

Ropa vieja de cordero /
Pulled lamb - 10.95

Cordero estilo Casa Mia /
Lamb Casa Mia style - 11.95

---SOLO EFECTIVO / CASH ONLY---

★ **Arroz negro marinero /**
Black rice saylor style - 15.00

Espagueti Frutti di Mare /
Spaghetti frutti di mare - 15.00

Pasta con funghi porcini y crema de trufas /
Pasta with porcini mushrooms and truffle cream - 12.00

Arroz caribeño de mariscos, piña glaseada y curry/
Seafood caribbean rice with pineapple and curry - 15.00

Solomillo de cerdo en costra de sésamo, parmesano y perejil /
Pork sirloin with sesame, parmesan and parsley - 9.70

Chuletón de cerdo macerado con especias naturales /
Pork T-Bone macerated with natural spices - 10.00

Filete de pescado en salsa cremosa de limón /
Fish fillet in a creamy lemon sauce - 10.95

Camarón en salsa de piña /
Pineapple shrimp - 11.95

El Risotto del dia /
Risotto of the day - 9.95

Cazuela de mariscos en nuestra salsa de tomate /
Shellfish casserole in house tomato sauce - 14.95

GUARNICIONES / SIDE DISHES:

Arroz blanco (Incluido) /
White rice (Included) - 1.50

Frijoles negros (Incluido) /
Cuban stye black beans (Included) - 2.00

Arroz Moro (Incluido)/
Cuban black beans and rice (Included) - 2.00

Tostones con mojo criollo /
Squashed fried plantains with creole mojo - 2.50

Platanos maduros fritos /
Fried ripe banana - 2.50

★ **Puré de boniato con bacon /**
Mashed sweet potatoes with bacon -3.00

---SOLO EFECTIVO / CASH ONLY---

BEBIDAS:

Agua nacional - 2.00

Agua Importada - 3.00

Jugos naturales del día - 2.50

Refresco nacional - 1.50

Refresco importado - 2.50

Malta - 2.00

Cervezas - 3.00

Michelada - 4.50

Kermato - 2.00

Red Bull - 4.00

Copa de Vino - 4.00

INFUSIONES:

Cafe expreso - 2.00

Cafe Cortado - 2.50

Cafe con leche - 2.50

Capuccino - 3.00

Cafe Bombón - 3.50

Rocio de Gallo - 3.00

Té - 2.00

CÓCTELES:/ COCKTAILS:

Mojito - 4.00

Coctel Casa Mia - 4.00

Mojito de frutas - 5.00

Cuba Libre - 4.00

Ron Collins - 4.00

Cubata - 4.00

Daiquiri frappe - 4.00

Daiquiri frappe de frutas - 5.00

Cubanito - 4.00

Bloody Mary - 4.00

Havana Especial - 4.00

Gin Tonic - 5.00

Vodka Tonic - 5.00

Caipirinha - 4.00

Piña Colada - 4.00

Caipiroshka - 4.00

Caipirhisima - 4.00

Sangria - 5.50

Margarita - 4.00

Martini - 4.50

CÓCTELES SIN ALCOHOL/ NO ALCOHOL COCKTAILS

Limonada Frappé - 2.50

Limonada frescura - 3.00

San Francisco - 2.50

RONES / RONS:

Havana Club 3 años - 2.50

Havana Club añejo especial - 3.00

Havana Club Reserva - 3.50

Havana Club 7 años - 4.00

Havana Club Selección de Maestros - 8.00

Santiago añejo - 3.50

Santiago 11 años - 8.00

VODKAS:

Absolut - 5.00

WHISKYS:

J.B. - 4.00

Ballantine - 4.00

Jameson - 5.00

Johnnie Walker Black Label - 10.00

Chivas Regal 12 años - 10.00

GINEBRAS:

Ginebra de la Casa - 4.00

Bombay Sapphire - 8.00

Tanqueray- 7.00

Hendricks- 11.00