



COCINA CUBANA

DE LA



COMO PARA CHUPARSE LOS DEDOS
ZUM FINGER ABSCHLECKEN
FINGER LICKING GOOD





COCINA CRIOLLA CON NIVEL NUESTRA COCINA CUBANA

Nuestro cocinero con formación profesional prepara para usted especialidades criollas con un toque especial. ¡Lo aprendido es aprendido y se nota! Nuestro chef cocina con el corazón. Tenemos excelentes contactos dentro de la ciudad, en el campo como en los poblados cerca del mar. Nos aseguramos de que siempre recibimos los mejores alimentos locales. Aquí prestamos atención a la agricultura orgánica y la cría adecuada. Por favor, tenga en cuenta lo siguiente:

- ★ Nos gusta satisfacer peticiones especiales - Consúltenos por favor
- ★ Todos los platos pueden ser cocinados también en salsas alternativas o la plancha
- ★ La disponibilidad de los alimentos dependen de la temporada y siempre se basan en ingredientes frescos, temporales y locales. Por esa razón, nuestra oferta actual puede variar de la oferta de la carta

Les deseamos una estancia muy agradable,
buen provecho y una cena „como para chuparse los dedos“ ¡Que aproveche!
Su Sandra, Odalis, Yulieska, Ada und Tobias

KREOLISCHE KÜCHE MIT ANSPRUCH UNSERE COCINA CUBANA

Unser gelernter Koch bereitet für Sie kreolische Spezialitäten mit der besonderen Note. Gelernt ist halt gelernt und das schmeckt man. Man schmeckt auch, wenn der Koch mit Herzen bei der Sache ist - und genau das ist er. Wie gesagt, Sie werden es schmecken. Wir bieten Ihnen Reichhaltiges und Leckeres. Wir verfügen über beste Kontakte innerhalb der Stadt, „aufs Land“ sowie „ans Meer“ und stellen so sicher, dass wir immer mit den besten Rohprodukten versorgt sind, die lokal zur Verfügung stehen. Hier achten wir auf biologischen Anbau und artgerechte Aufzucht. Bitte beachten Sie:

- ★ Sonderwünsche erfüllen wir gern - fragen Sie uns bitte
- ★ Alle Gerichte können auch in alternativen Saucen gegart oder gegrillt werden
- ★ Die Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln ist bei uns von Jahreszeiten abhängig und basiert immer auf frischen und regionalen Zutaten. Daher kann unser aktuelles Angebot von dieser Karte unter Umständen abweichen

Wir wünschen Ihnen einen sehr schönen Aufenthalt bei uns,
guten Appetit und ein Essen „zum Finger abschlecken“!
Ihre Sandra, Odalis, Yulieska, Ada und Tobias

CREOLE CUISINE METICULOUSLY PREPARED OUR COCINA CUBANA

Our trained cook prepares authentic Creole specialities for you to a high standard. Once learnt, never forgotten - which you can taste. You will certainly taste when the cook has his heart in the job. Like we said, you will taste it.

We have the best contacts within the town, the “country side” as well as “the sea” and thereby we are assured to be supplied always with the best raw products that are locally available. Here we pay special attention to organic farming and humane breeding. Please note:

- ★ We like to satisfy your special request - please just ask us
- ★ All dishes may be prepared with alternative sauces or grilled
- ★ The availability of food depends on the season and is always based on fresh and regional ingredients. Therefore our current offer may vary from the offer of this menu

We wish you a very pleasant stay at our house,
enjoy your meal and finger licking good flavour experiences!
Yours Sandra, Odalis, Yulieska, Ada und Tobias





E N T R A D A S

V O R S P E I S E N · S T A R T E R

S O P A C R I O L L A

Sopa de pollo con verduras regionales y especias

Suppe vom Huhn mit regionalen Gemüsen und Kräutern

Chicken soup with regional vegetables and herbs

C R E M A D E L M A R

Sopa cremosa de pescado, verduras y especias con un toque de vino blanco

Cremesuppe vom Fisch mit Gemüse und Kräutern sowie einem Schuss Weißwein

Creamy fish soup with vegetables, herbs and a splash of white wine

S O P A C A M P E S I N A

Sopa de vegetales y especias regionales

Vegetarische Suppe mit regionalen Gemüsen und Kräutern

Vegetable soup with regional herbs

E N S A L A D A C A M P E S I N A

Ensalada mixta - regional y de temporada

Gemischte, saisonale Salate aus der Region

Mixed seasonal salads from the region





PLATOS PRINCIPALES

HAUPTGERICHTE · MAIN COURS

PESCADO · FISCH · FISH

PESCADO CARIBEÑO

Filete de pescado caribeño a la plancha, acompañado de una guarnición de bananas fritas (“Chicharritas”) y arroz “Moros & Cristianos”

Gegrilltes Filet vom karibischen Fisch, begleitet von einer Beilage aus frittierten Bananen (“Chicharritas”) sowie Reis „Moros & Cristianos“

Grilled fillet from Caribbean fish, accompanied by a side dish of fried bananas (“Chicharritas”) and rice „Moros & Cristianos“

PESCADO A LA BARACOENSE

Pescado caribeño cocido en leche de coco y verduras, acompañado de una guarnición de arroz blanco y bananas fritas (“Chicharritas”)

In Kokosmilch gegarter, karibischer Fisch á la Baracoa und Gemüse, begleitet von einer Beilage aus frittierten Bananen (“Chicharritas”) sowie weißem Reis

In coconut milk cooked Caribbean fish á la Baracoa and vegetables, accompanied by a side dish of fried bananas (“Chicharritas”) and white rice

LANGOSTA A LA SANTA BÁRBARA

Langosta caribeña cocida en leche de coco con salsa criolla y un toque de picante, acompañado de una guarnición de arroz con vegetales y bananas fritas (“Chicharritas”)

Karibische Languste in Kokosmilch gegart mit kreolischer Sauce und leichter scharfer Note, begleitet von einer Beilage aus Gemüsereis und frittierten Bananen (“Chicharritas”)

Caribbean Crayfish cooked in coconut milk with Creole sauce and well-seasoned, accompanied by a side dish of rice blended with vegetables and fried bananas (“Chicharritas”)

CAMARONES A LA SANTA BÁRBARA

Camarones caribeños cocidos en leche de coco con salsa criolla y un toque de picante, acompañado de una guarnición de arroz con vegetales y bananas fritas (“Chicharritas”)

Karibische Garnelen in Kokosmilch gegart mit kreolischer Sauce und leicht scharfer Note, begleitet von einer Beilage aus Gemüsereis und frittierten Bananen (“Chicharritas”)

Caribbean prawns / shrimps cooked in coconut milk with Creole sauce and well-seasoned, accompanied by a side dish of rice blended with vegetables and fried bananas (“Chicharritas”)





PLATOS PRINCIPALES

HAUPTGERICHTE · MAIN COURS

CARNE · FLEISCH · MEAT

CERDO A LA CAZUELA

Pequeños trozos de carne de cerdo caribeño cocidos en una salsa criolla, acompañado de una guarnición de puré de plátano ("Fufú") y arroz blanco

Geschnetzelt vom karibischen Schwein gegart in einer kreolischen Sauce, begleitet von einer Beilage aus einem Püree von Kochbananen ("Fufú") sowie weißem Reis

Caribbean Pork cut into pieces and cooked in a Creole sauce, accompanied by a side dish of a puree from plantains ("Fufú") and white rice

CERDO CARIBEÑO

Filete de cerdo caribeño a la plancha rociado con una salsa casera, acompañado de una guarnición de puré de plátano ("Fufú") y arroz blanco

Gegrilltes Filet vom karibischen Schwein an einer Sauce nach Art des Hauses, begleitet von einer Beilage aus einem Püree von Kochbananen ("Fufú") sowie weißem Reis

Grilled fillet from Caribbean Pork cut into pieces with a homemade-style sauce, accompanied by a side dish of a puree from plantains ("Fufú") and white rice





PLATOS PRINCIPALES

HAUPTGERICHTE · MAIN COURS

AVE · GEFLÜGEL · POULTRY

POLLO A LA BARACOENSE

Quizás el plato cubano más tradicional. Pollo salteado y dorado en fondo de sartén con salsa casera, acompañado de una guarnición de arroz blanco y bananas fritas (“Chicharritas”)

Vielleicht das traditionellste kubanische Gericht überhaupt. Fleisch vom Huhn in der Pfanne kurz angebraten mit einer Sauce nach Art des Hauses, begleitet von einer Beilage aus frittierten Bananen (“Chicharritas”) sowie weißem Reis

Perhaps the most traditional Cuban dish. Meat from chicken sauté in a pan with a sauce homemade-style, accompanied by a side dish of fried bananas (“Chicharritas”) and white rice

POLLO CARIBEÑO

Filete de pollo a la plancha con un toque de vino blanco en una salsa casera, acompañado de arroz con vegetales y bananas fritas (“Chicharritas”)

Filet vom Huhn, gegrillt mit einem Schuss Weißwein und in einer Sauce nach Art des Hauses, begleitet von einer Beilage aus frittierten Bananen (“Chicharritas”) sowie Gemüsereis

Fillet from chicken with a splash of white wine in a homemade-style sauce, accompanied by a side dish of fried bananas (“Chicharritas”) and rice blended with vegetables





P O S T R E

NACHSPEISE · DESSERT

SUSPIRO CUBANO - FLAN DE COCO

Postre típico cubano, muy suave al paladar.
Elaborado con leche de coco y salsa de caramelo

Typische kubanische Nachspeise, die auf der Zunge zergeht.
Cremiger Flan auf Kokos-Basis mit Karamellsauce

Typical Cuban dessert, that melts in one's mouth.
Creamy Flan on coconut-base with a sauce of caramel

CÓCTEL FRUTAL RON & COCO

Ensalada tropical con una salsa de licor de coco casero

Tropischer Cocktail mit einer Sauce aus hausgemachten Kokoslikör

Tropical cocktail with a sauce of coconut liqueur (homemade)

HELADOS DE BARACOA

Helados elaborados en Baracoa de diferentes sabores

Verschiedene in Baracoa hergestellte Eissorten

Various types of ice cream, all made in Baracoa

