



BISTRO ÉCHALE SALSITA

BISTRO ÉCHALE SALSITA



ENTRANTES

Esto sí sabe a cuba ---- 2.50eur

Croqueta de frijoles con emulsión de fruta/ Black beans croquette with fruit emulsion

Esto sí sabe a Cuba - Serrano ---- 3.50eur

Croqueta de jamón serrano con emulsión de fruta/ Serrano Ham croquette with fruit emulsion

Son de la loma ---- 3.50eur

Empanadas de pesto y queso y salsa picosa agri dulce/ Pesto and cheese empanadas and sour and sweet spicy sauce

Fabula del océano ---- 6.50eur

Nuggets de langosta con salsa verde/ Lobster nuggets with green sauce

Bonito y sabroso ---- 4eur

Crujientes trufados de ropa vieja/

Crispy ropa vieja truffles

Pedacitos de amor ---- 5eur

Rollos de pepino y queso crema, bastones de zanahoria y salmon, emulsion de trufa y salsa soja / Cheese cream and cucumber rolls, carrot and salmon sticks, fruit emulsion and red sauce

No me digas que no ---- 6.50eur

Laminado de langosta con salsa cítrica y toques de hierbas aromáticas / Lobster roll with citrus sauce and hints of aromatic herbs

Matador ---- 6.50eur

Carpaccio de res con tejas de queso parmesano y aceite de trufa/ Beef carpaccio with Parmesan cheese flakes and truffle oil

Échale limón ---- 6.50eur

Ceviche de pescado con totopos de maíz/

Fish ceviche with corn tortilla chips

Guajiíro natural ---- 4eur

Bocado wrap de pan pita con vegetales al grill, queso y pesto criollo/ Pita bread sandwich with grilled vegetables, cheese and pesto

Noche de piratas --- 5eur

Ensalada de brotes verdes, langosta marinada en toques cítricos y calabaza asada/ Green sprouts, lobster marinated in citrus notes, and roasted pumpkin

Conéctate ---- 4.50eur

Ensalada de pollo, sandía, pepino, queso blanco y aceite de hierbabuena/ Watermelon, cucumber and cuban white cheese salad with mint oil

PLATOS PRINCIPALES

Cubanara --- 8eur

Pasta en bisque de marisco y tropezones de langosta/ Pasta in seafood bisque with pieces of lobster

El buey cansa'ó ---- 10.50eur

Ropa vieja de res sobre patacón de platano burro / Ropa vieja made of beef on plantain patacon

Me dicen cuba ---- 7eur

Cerdo confitado desilachado y su camote /Shredded confit pork with sweet potato

Soy cubano soy popular ---- 8eur

Masas de cerdo confitadas en salsa teriyaki

acompañado de boniato rostizado / Confit pork loins in teriyaki sauce with roasted sweet potato

Si me pides el pesca'ó te lo doy 8eur

Pescado a la plancha con salsa de jengibre, vegetales salteados/ Grilled Fish with ginger sauce and sauteed vegetables

La vie en rose ---- 10.50eur

Salmón en salsa verde sobre pure de batata / Salmon in green sauce on sweet potato puree

Riki Ricón ---- 7.50eur

Pollo en lonjas con salsa de maní y amaretto

sobre calabaza asada / Sliced chicken with peanut and amaretto sauce on roasted pumpkin

Lo bueno no sale barato ---- 12eur

Langosta con salsa de ajo y piña sobre arroz verde meloso / Lobster with garlic and pineapple sauce on green sticky rice

Se formó la gozadera ---- 14.50eur

Cacerola de mariscos según la pesca del día / Seafood casserole based on today's catch

AZUCAR ---- 2.50EUR

- **Suprema de chocolate / Chocolate supreme**
- **Panacota con coulis de fruta / Panacota with fruit coulis**
- **Flan de coco / Coconut flann**
- **Fruta helada de temporada / Season frozen fruit**
- **Me gusta tanto ---- 5eur**

Café gourmand con mini postres de la casa / Gourmet coffee with mini house desserts

BISTRO ÉCHALE SALSITA

BISTRO ÉCHALE SALSITA

BISTRO ÉCHALE SALSITA

BISTRO ÉCHALE SALSITA

COCTEL DE LA CASA ----- 2.50EUR

Me voy pa' mi casa

Aguardiente, zumo de jengibre, miel y zumo de limón / Aguardiente, ginger juice, honey and lemon juice

COCTEL DE AUTOR

Tu eres una Paciente 4eur

Ron spiced, aperol, jarabe de canela, zumo de limón / Spiced Rum, Aperol, cinnamon syrup, lemon juice

Sábanas blancas 4.50eur

Vino blanco, zumo de limón, zumo de frutas tropicales y toques de triple sec / White wine, lemon juice, tropical fruit juice and notes of Triple Sec

Mojito Royal 4.50eur

Ron HC 3 años, espumoso, zumo de limón, hierbabuena, jarabe simple / HC 3 años Rum, sparkling wine, lemon juice, mint, simple syrup

Chan Chan 5.30eur

Selección de Maestros, jarabe de tabaco, bitter artesanal de café / Selección de Maestros Rum, cigar syrup, coffee handmade bitter

El Negro ese 5.30eur

HC Smoky, campari, vermouth rosso

A romper el coco 4.50eur

HC profundo, horchata de coco, zumo de piña, leche, vainilla / HC. Profundo Rum, coconut horchata, pineapple juice, vanilla

AY MAMA INÉS

- Espresso ----- 1eur
- Americano ----- 1eur
- Cortado ----- 1.25eur
- Cappuccino ----- 1.75eur
- Café con leche / Latte ----- 1.75eur

COCTELERÍA CLASICA

- Daiquirí 3eur
- Daiquiri de frutas 3.50eur
- Cubata 3eur
- Cuba Libre 2.50eur
- Canchánchara 3eur
- Caipiriña 2.50eur
- Caipiriña de frutas 3eur
- Sangria 4eur
- Tinto de verano 4eur
- Aperol Spritz 6.50eur
- Negroni 6.50eur
- Margarita 4.50eur
- Espresso Martini 4.50eur
- Cubanito 3.50eur
- Bloody mary 5eur
- Caipiroska 4eur
- Mojito 3.50eur

RONES

- Ron Hc 7 años 2.50eur
- Ron Hc smoky 3eur
- Hc Selección de Maestros 7eur
- Hc Pacto Navio 7.50eur
- Santiago 8 años 3.50eur
- Santiago 11 años 7eur
- Santiago 12 años 7.50eur
- Eminente Reserva 7 años 10eur

AGUAS, REFRESCOS, CERVEZA

- Agua Natural / Natural Water 1.25eur
- Agua gaseada Importada / Imported sparkling water 3.34eur
- Agua tónica importada / Imported Tonic water 3eur
- Redbull 3eur
- Refresco nacional / National softdrink 1.75eur
- Refresco importado / Imported softdrink 2eur
- Cerveza Cristal / Beer Cristal 2eur

VINOS Y BURBUJAS

- Vinos por copa / Glass of wine (tinto, blanco, rosado y espumoso / red, white, pink, sparkling) 4eur

BLANCO / WHITE

- Le Petit Balthazar 15eur
- Campo Viejo Tempranillo 21.50eur
- Villa mura Pinot Grigio 19eur

TINTO / RED

- Le Petit Balthazar 15eur
- Campo Viejo Tempranillo 21.50eur
- Campo Viejo Reserva 25eur
- Coto Crianza Tempranillo 34eur

ROSADO / PINK

- Le Petit Balthazar 15eur
- Lafage 40eur
- Minuty M
- Champagne Mumm
- Cava Campo Viejo 22.50eur
- Prosecco Rose love Story 35eur