

¿Quiénes somos?

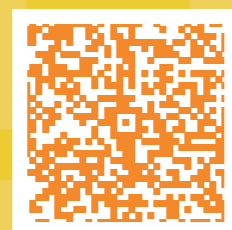
Malecon 663 es un hotel-boutique en el corazón de La Habana. Contamos con 4 habitaciones decoradas con temáticas y estilos arquitectónicos diferentes, lo que hace cada una de ellas especial y única.

Nuestro Concept Store abre las puertas a los emprendimientos y artesanos locales incluyendo nuestra línea de la tradicional «guayabera».

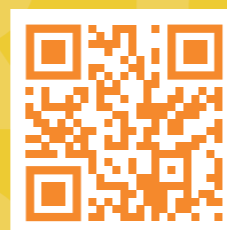
La música, la cultura y las tradiciones cubanas son nuestro hilo conductor, a lo que también fusionamos un toque asiático. Contamos con el bistro «Échale salsita» para desayunos, almuerzos o cenas en un ambiente relajado con vistas al mar.

Nuestro rooftop «No te bañes en el maledón» es **testigo de los mejores atardeceres del maledón** habanero, acompañado por nuestro viaje sensorial, musical y gustativo.

Malcon663 es **una experiencia única** de cultura, arte, música, hospitalidad y gastronomía que juntas crean nuestra «Combinación perfecta».



TRIPADVISOR



MALECON663.COM

MA LE CON 663

malecon663.com
info@malecon663.com
@malecon663
+53 63400421 | +53 78601459

MENU BISRO ÉCHALE SALSITA

Un viaje musical, sensorial y gustativo..

Una hermosa vista al mar y los mejores atardeceres de la ciudad para disfrutar de cócteles, tapeos y cena acompañados de música en vivo de diferentes géneros. Nuestro rooftop es un **Lounge/ Grill/Bar** que destaca por nuestra coctelería de autor y cocina cubana fusión buscando frescura y sabores auténticos utilizando productos locales pero con nuestra pizca de locura. Que forman entre sí **la combinación perfecta.**

Horarios

Abiertos todos los días desde las 11 a.m. hasta las 10 p.m.



COCTELERÍA DE AUTOR

- **Me voy pa' mi casa** --- 1100 CUP
Aguardiente, miel, limón y zumo de jengibre
- Tú eres una paciente** --- 1800 CUP
Ron Black Tears Spiced, jarabe de canela, Aperol y zumo de limón
- Mojito royal** --- 3150 CUP
Ron Havana Club 3 años, hierbabuena, zumo de limón, sirope simple y vino espumoso
- El negro ese** --- 2800 CUP
Ron Havana Club Smoky, Campari y Vermouth rosso
- **Chan chan** --- 4200 CUP
Ron Havana Club Selección de Maestros, sirope de tabaco y cacao, bitter de café y hoja deshidratada

COCTELERIA DE AQUÍ

- Daiquirí --- 1300 CUP
- Daiquirí de frutas --- 1600 CUP
- Cubata --- 1400 CUP
- Cuba Libre --- 1100 CUP
- Canchánchara --- 1300 CUP
- Caipiriña --- 1300 CUP
- Caipiriña de frutas --- 1500 CUP
- Mojito --- 1500 CUP
- Piña colada --- 1800 CUP

COCTELERIA DE ALLÁ

- Sangría --- 2100 CUP
- Tinto de verano --- 2100 CUP
- Aperol Spritz --- 3400 CUP
- Negroni --- 2700 CUP
- Margarita --- 2100 CUP
- Espresso Martini --- 2300 CUP
- Cubanito --- 1800 CUP
- Bloody Mary --- 2300 CUP
- Caipiroska --- 1600 CUP
- Moscow Mule --- 1800 CUP
- London Mule --- 1800 CUP

AGUAS, REFRESCOS Y CERVEZA

- Agua natural --- 525 CUP
- Agua gaseada --- 1300 CUP
- Agua tónica --- 1300 CUP
- Red bull --- 1300 CUP
- Refrescos importados --- 700 CUP
- Cerveza nacional --- 900 CUP

VINOS Y BURBUJAS

Vinos por copa --- 1800 CUP
(tinto, blanco, rosado, espumoso)

BLANCO / WHITE

- Le Petit Balthazar --- 7000 CUP
- Campo Viejo Tempranillo --- 8000 CUP
- Villa Mura Pinot Grigio --- 9000 CUP

TINTO / RED

- Le Petit Balthazar --- 7000 CUP
- Campo Viejo Tempranillo --- 8000 CUP
- Campo Viejo Reserva --- 18000 CUP
- Coto Crianza Tempranillo --- 15000 CUP

ROSADO / ROSÉ

- Le Petit Balthazar --- 7000 CUP
- La Fage --- 15000 CUP
- Minuty M --- 47500 CUP

BURBUJAS / SPARKLING

- Champagne Mumm --- 50000 CUP
- Cava Campo Viejo --- 12000 CUP
- Prosecco Rose Love Story --- 16000 CUP

RONES

- HC 7 años --- 1300 CUP
- HC Smoky --- 1500 CUP
- HC Selección de Maestros --- 3000 CUP
- HC Pacto Navio --- 2500 CUP
- Santiago 8 años --- 1000 CUP
- Santiago 11 años --- 1600 CUP
- Santiago 12 años --- 1800 CUP
- Eminente Reserva 7 años --- 4050 CUP

TABLAS A COMPARTIR

- Ni de aquí ni de allá** --- 6825 CUP
Selección de charcutería ibérica y quesos.
- **Combinación perfecta** --- 4200 / 9450 CUP
Degustación de nuestros snacks emblemáticos (2 / 6 unidades)

PICA PICA

- **Esto si sabe a Cuba** --- 2100 CUP
Croquetas crujientes de frijol con gel de cebolla
- **Me dicen Cuba** --- 2800 CUP
Gyoza rellena de ropa vieja y salsa de ajíaco
- Mi debilidad** --- 3150 CUP
Alitas de pollo glaseadas en BBQ coreana de guayaba
- Vereda tropical** --- 2100 CUP
Crujiente de pescado ahumado y relish de ají cachucha

ENTRANTE

- Ay amor** --- 2100 CUP
Hummus de garbanzo, nieve de coco y rocas de maní
- Sabor a mi** --- 3675 CUP
Ensalada de brotes, queso azul, batatas y cerdo rostizado
- **Baile inolvidable** --- 4725 CUP
Tartar de res con teriyaki y salsa de ostra sobre crujiente de plátano
- **Fábula del océano** --- 3150 CUP
Langosta en tempura con crema de coco y jengibre
- Échale limón** --- 3675 CUP
Crudo de pescado curado con leche de tigre de coco y jengibre, batatas crujientes y rocas de maní
- A coger la cola** --- 4200 CUP
Carpaccio de pulpo con ponzu de tamarindo y relish de ají cachucha

PLATOS PRINCIPALES

- Soy cubano soy popular** --- 4200 CUP
Masas de cerdo glaseadas en salsa teriyaki, hummus
- **El buey cansa'o** --- 4725 CUP
Ropa vieja de res sobre crujiente de plátano
- Ricki ricón** --- 3675 CUP
Pollo glaseado en BBQ coreana de guayaba, batatas crujientes
- Si me pides el pesca'o** --- 4200 CUP
Pesca del día con ponzu de tamarindo, wok de vegetales
- **Lo bueno no sale barato** --- 5775 CUP
Langosta con mantequilla aromatizada, puré de boniato
- El tren del sabor** --- 5755 CUP
Feijoada de pulpo crocante al ajillo
- Se formo la gozadera** --- 6825 CUP
Cacerola de la pesca del día

POSTRE

- Café Gourmand** --- 3150 CUP
Selección de 3 mini dulces: flan de coco, cheesecake japonés y suprema de chocolate con plátano acompañado de shot de espresso Martini.
- Flan de coco** --- 1100 CUP
- Mochi** --- 1600 CUP
Cheesecake japonés de guayaba
- Suprema de banana y chocolate** --- 1100 CUP



AY MAMA INÉS

- Espresso --- 475 CUP
- Americano --- 475 CUP
- Cortado --- 525 CUP
- Café con leche --- 800 CUP
- Capuccino --- 800 CUP
- Frapuccino --- 800 CUP