

¿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 malecón» es **testigo de los mejores atardeceres del malecón** 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».

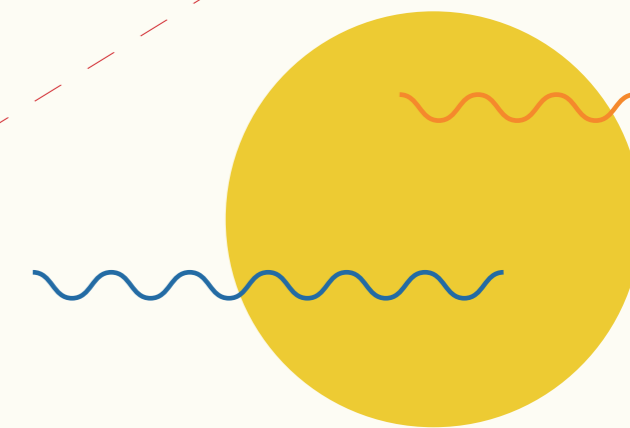


TRIPADVISOR



MALECON663.COM

MA LE CON 663



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

MENU ROOFTOP NO TE BAÑES EN EL MALECON

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

De domingos a jueves, abiertos desde las 5 p.m. hasta las 11 p.m.

Viernes y sábado, abiertos desde las 5 p.m. hasta las 12 a.m.



COCTELERÍA DE AUTOR

- **Me voy pa' mi casa --- 1100 CUP**
Aguardiente, miel, limón y zumo de jengibre
- Angelo's Martini --- 3150 CUP**
La esencia de Malecon 663 en una copa
- Siete primaveras --- 1700 CUP**
Ron Havana Club Spiced, zumo de maracuyá y tamarindo, sirope simple, hierbabuena y limón
- La suerte --- 1400 CUP**
Ron Black Tears Spiced, zumo de tamarindo y piña, sirope de vainilla y albahaca
- Eminente mule --- 4200 CUP**
Ron Eminente Reserva, cerveza artesanal de jengibre, zumo de limón y sirope de canela
- 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
- Un verano sin ti --- 2300 CUP**
Vodka Absolut, Aperol, sirope de melón, hierbabuena, limón y vino espumoso
- La llorona --- 2100 CUP**
Tequila Altos Plata, cilantro, zumo de limón, sirope simple y espumoso
- Tú eres una paciente --- 1800 CUP**
Ron Black Tears Spiced, jarabe de canela, Aperol y zumo de limón

MOCKTAILS DE AUTOR

- Me voy pa mi casa virgen --- 700 CUP**
Jengibre, miel y limón
- Spritz tropical --- 900 CUP**
Jugo de piña, hierbabuena, limón, sirope de vainilla y agua tónica
- Atrevido --- 900 CUP**
Kermato, jugo de tamarindo y piña, jarabe de canela y jengibre
- Qué chevere --- 700 CUP**
Jugo de mango, zanahoria, sirope de vainilla, albahaca

VINOS Y BURBUJAS

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

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

RONES

- HC 7 años --- 1300 CUP
- HC Smoky --- 1500 CUP
- HC Selección de Maestros --- 3000 CUP
- HC Pacto Navío --- 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 A LA PARRILLA

- **Mamífero nacional --- 4725 CUP**
Costilla de cerdo glaseadas en BBQ coreana de guayaba, pure de boniato
- Pasaporte --- 7350 CUP**
Corte del día con mantequilla aromatizada, batatas crujientes
- Tú eres mi estrella --- 4200 CUP**
Yakitoris de pollo teriyaki, wok de vegetales
- **Cosa gorda --- 4200 CUP**
Black angus burger con brioche, relish de ají cachucha, parmesano, batatas crujientes
- Lo bueno no sale barato --- 5775 CUP**
Langosta con mantequilla aromatizada, puré de boniato
- El tren del sabor --- 5775 CUP**
Feijoada de pulpo crocante al ajillo
- La vie en rose --- 4725 CUP**
Salmón teriyaki, wok de vegetales
- **El buey cansa'o --- 4725 CUP**
Ropa vieja de res sobre crujiente de plátano



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**