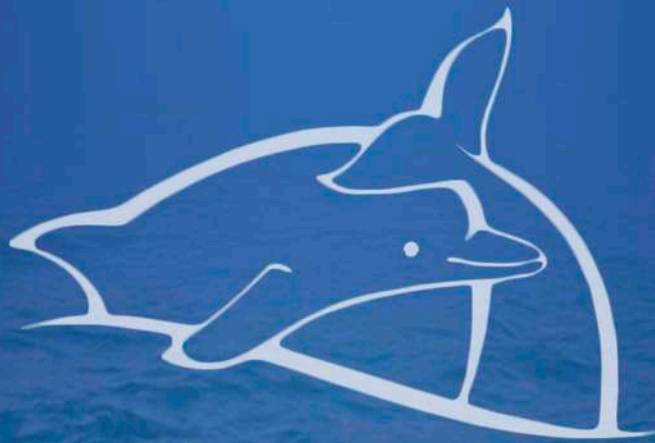




Gran Azul

Restaurant



Menú
Acuario Nacional Cuba



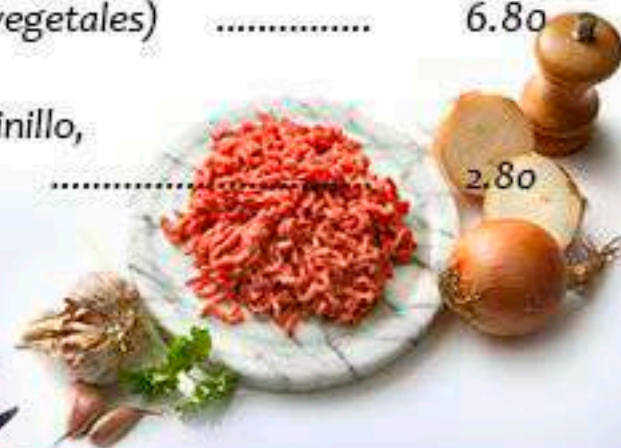
APERITIVOS Y ENTRANTES

Todos los platos incluyen: Pan con Mantequilla o Mayonesa



Unico en su tipo, una cena junto a los delfines.

Pan y Mantequilla	1.00
Coctel fruta	1.00
Aceituna	1.00
Entremés de Queso.	
Queso, aceituna, pepinillo, cebolla)	3.80
Entremés de Jamón	
jamón, aceituna, pepinillo, cebolla)	3.30
Entremés de Jamón y Queso	
(queso, jamón, aceituna, pepinillo, cebolla)..	3.30
Eperlan	
(pescado, pasta hueca, mayonesa, ketchup, salsa picante)	1.80
Cóctel de Pescado	
(pescado, mayonesa, ketchup, vegetales) ...	3.50
Coctel de camarón	
(Camarón, mayonesa, pepinillo, ketchup, vegetales)	3.30
Cóctel de Langosta	
(langosta, mayonesa, ketchup, vegetales) ..	9.30
Cóctel Surtido del Caribe	
(langosta, camarón, pescado, mayonesa, ketchup, vegetales)	6.80
Ensalada de atún.	
Atún, mayonesa, pepinillo, ketchup, vegetales	2.80





PESCADOS Y MARISCOS

SUGERENCIA DEL CHEF

Langosta Acuario.
Langosta,
vegetales, arroz,
vianda



Langosta Acuario
Una Opción a
considerar.

Complaciendo al
paladar!

Filete de Pescado Grillé (pescado, arroz, vianda, vegetales)	5.80
Filete de Pescado Canciller (pescado, jamón, queso, arroz, vianda, vegetales)....	7.05
Filete de pescado relleno con camarón (Pescado, camarón, queso, arroz, vianda, vegetales).	8.80
Camarón grille (Camarón, arroz, vianda, vegetales)	5.80
Enchilado de camarón (Camarón, arroz, puré de tomate, vianda y vegetales)	5.80
Langosta Acuario (langosta, vegetales, arroz, vianda)	25.00
Langosta Rebozada (langosta, pasta hueca, arroz, vianda, vegetales).	22.30
Langosta Grillé (langosta, mantequilla, arroz, vianda, vegetales).	22.30
Grillada Mixta del Mar (camarón, langosta, pescado, arroz blanco, vegetales)	17.30
Grillada litoral. (Camarón, pescado, arroz, vianda, vegetales).....	9.80





ESPECIALIDADES DE POLLO



Pollo Gratinado

(Pollo, Jamón, queso, arroz, vianda frita, vegetales) 5.30

Bistec de Pollo Grille

(pollo, , arroz, vianda, vegetales) 4.50

½ Pollo Frito

(½ pollo frito, arroz, vianda, vegetales) 5.50

Pechuga Gratinada

(Pechuga, jamón, queso, arroz, vianda frita, vegetales) 5.60

Bistec de Pechuga Grille

(Pechuga, arroz, vianda, vegetales) 4.80



ESPECIALIDADES DE CERDO

Bistec de Cerdo Grille

(Cerdo, arroz, vianda, vegetales) 4.50

Bistec de Cerdo Gratinado

(Cerdo, jamón, queso, arroz, vianda, vegetales) 4.80

Chuleta de Cerdo

(Chuleta cerdo, arroz, vianda, vegetales) 4.70

Lomo ahumado.

(Arroz, vianda, ensalada) 5.75

Grillada de Carnes

(Pollo, cerdo, palomilla, jamón, arroz, vianda, vegetales) 7.50

Fricase de Cerdo

(masas de cerdo, arroz, vianda, vegetales) 5.10





ESPECIALIDADES DE CARNE DE RES



SUGERENCIA

DEL CHEF

VACA FRITA

Cañada de res bañada en salsa con viandas y vegetales

Ropa Vieja

(Cañada de res desmenuzada en su salsa, arroz, vianda, vegetales) 5.20

Vaca Frita

(Cañada de res en salsa, arroz, vianda, vegetales) 4.80

Milanesas de Filete

(Filete de res empanado, arroz, vianda, vegetales) ... 6.50

Carne de res en salsa agridulce

(Cañada de res en salsa agridulce, arroz, vianda, vegetales) 5.70

Filete Miñón

(filete de res, arroz, vianda, vegetales) 8.30

Filete de Res Grille

(Filete de res, arroz, vianda, vegetales) 7.40

Picadillo Res

(picadillo de res, aceituna, arroz, vianda, vegetales) . 5.10

Hazz Gordon Blue de Res

(picadillo de res, jamón, queso, arroz, vianda, vegetales) 6.30



GUARNICIONES

Arroz Blanco 1.00

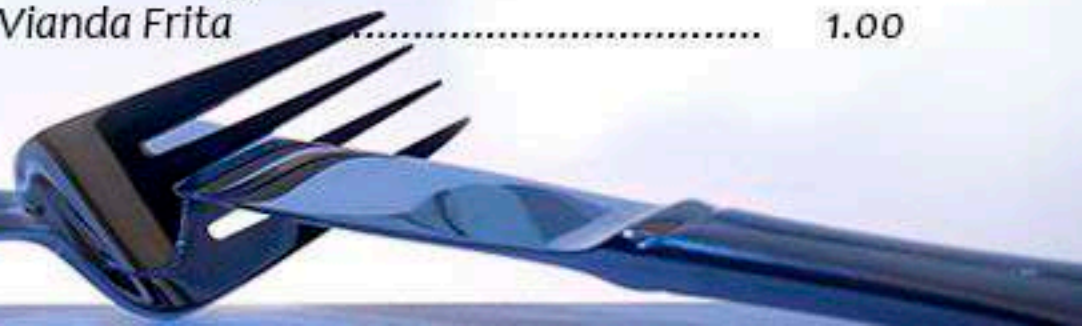
Arroz Congrí 1.00

Arroz con Vegetales 1.00

Vegetales Salteados 1.00

Ensalada Vegetales 1.00

Vianda Frita 1.00





POSTRES Y HELADOS

**Dulces de frutas
tropicales**

**100%
Cubano**



Dulce Fruta en Almíbar

(dulce frutas) 1.00

Dulce fruta en almíbar con queso .. 1.50

Helado Montado

Copa de Helado 1.00

Jimaguas 1.50

Tres Gracias 2.00

Sunday 1.50

Ensalada de Helado 3.00



BEBIDAS

Jugos 1.00

Refrescos Nacionales 1.00

Agua Mineral 1.00

Agua Natural 1.00

Cerveza Presidente 1.50

Cervezas importadas 2.00





Vinos



VINOS

	Copa	Botella
Vermouth Cinzano Blanco/ Rojo	1.00	22.00
Vino Tinto SD Merlot	2.00	12.00
Vino Tinto SD Reserva Carmenere		15.00
Santa Digna Savignon Blanco	1.50	9.00
Pinot Blanco		26.00
Vino Rosado Pinord Reinal		12.00
Sta Digna Tinto Cabernet Sauv	2.00	12.00
Vino Tinto Baron Lescomte	1.50	6.00
Vino Tinto Viña Maipo Merlot	1.70	8.00
Vino Tinto Viña Maipo Camenere	1.70	8.00
Vino Tinto Viña Maipo Reserva - Cabertet Savignon	2.50	12.60



LICORES Y CREMAS

Cremas

Irish Mist

1.50

Licores

Menta

0.50

Marrasquino

1.50



Gran Azul

Restaurant

Mojito

Ron: 2 onzas (60 ml)
Azúcar: 2 cucharaditas
Hielo Picado: el necesario.
Hierbabuena: unas hojas.

Otros ingredientes:
Se pueden usar otros tipos
de menta en lugar de la
hierbabuena



**SIQUIENDO LA TRADICIÓN
COCTELERÍA Y RONES
CUBANOS**

De Martes a Domingos
desde las 11:30 am a 10:00pm





RONES



Tragos

Ron Añejo Especial Habana Club	1.30
Ron Añejo Blanco Habana Club	0.60

WHISKY:

J/B	3.50
Jhony Walker / Etiqueta Negra	4.50
Jhony Walker / Etiqueta Roja	4.00
Ballantine's	3.30



CIGARROS

Cuba



Popular	0.60
Monterrey	0.60
Vegas	0.60
H. Upman	0.60
Hollywood Rojo Chico	0.65
Hollywood Rojo Grande	1.20
Hollywood Verde chico	0.65
Hollywood Verde grande	1.20
Hollywood Azul	1.20
Cohiba	1.80
Romeo y Julieta	1.50
Pall Mall	2.00
Lucky Strike	2.40