



PLATOS FRIOS/ KALTE TAPAS

ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG - DONNERSTAG 17.³⁰ - 23.⁰⁰ UHR

FREITAG & SAMSTAG 17.³⁰ - 00.⁰⁰ UHR

SONNTAG & FEIERTAG 15.³⁰ - 22.⁰⁰ UHR

MITTWOCH RUHETAG!

TÄGLICH VON 17.³⁰ - 18.³⁰ & AB 21 UHR

JEDER COCKTAIL 4,50 €

TISCH RESERVIEREN?

TEL.: 02373 / 3960931



= VEGETARISCH



= VEGAN

1. AIOLI VARIADO CON PAN ^{1,3,A,G}

Portion Brot mit drei verschiedenen Dips

4,50 €

2. PAN ACEITE Y TOMATE ^A

Portion Brot mit geriebener
Tomate & Olivenöl

4,50 €

3. ACEITUNAS ¹

Schwarze und Grüne Oliven

3,50 €

4. CHORIZO PAMPLONA ^{1,2,3}

Spanische Paprikawurst

6,20 €

5. JAMÓN SERRANO

Serranoschinken

6,90 €

7. QUESO MANCHEGO DE OVEJA ^{C,G}

Käse aus der La Mancha Region
(aus der Milch des Manchego Schafes)

6,70 €

Alle kalten Tapas servieren wir mit ofenfrischem Brot

8. FOCACCIA BRUSCETTA ^A

Focaccia mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln,
Knoblauch & Basilikum

7,30 €

9. PAN EXTRA ^A

Portion Brot extra (ohne Sauce)

2,00 €



Kolpingstraße 18 | 58706 Menden | Tel.: 02373/3960931

BESUCH UNS AUCH IM INTERNET...

WWW.ELCUBANO-MENDEN.DE

ETWAS VON ALLEM...

6. PLATO VARIADO ¹

Gemischter Vorspeise Teller

11,90 €



TAPAS CALIENTES/ WARMER TAPAS

10. PATATAS ALIOLI ^{2,A,G} ✓

spanische Bratkartoffeln mit Knoblauch Majonnaise

4,50 €

11. PATATAS BRAVAS ² ✓

spanische Bratkartoffeln mit Tomatensauce

4,50 €

12. CHAMPIÑONES ASADOS ^{2,F,G} ✓

gebr. Champignons mit frischen Kräutern, Knoblauch und Rotwein Sauce

6,40 €

13. CHAMPIÑONES CON CEBOLLA Y SERRANO ^{2,F}

Champignons mit Zwiebeln & Serrano-Schinken

6,90 €

14. BERENJENAS CON QUESO ^{2,G,I} ✓

Auberginenscheiben mit Tomatensauce & Käse überbacken

6,70 €

15. BERENJENAS EN SALSA DE TOMATE Y SERRANO ^{2,G,I}

Auberginenscheiben mit Serrano-Schinken, Mozzarella in Tomatensauce

7,70 €

16. CALABACINES CON QUESO ^{G,F} ✓

Zucchini-scheiben in Tomatensauce mit Käse überbacken

6,70 €

17. CALABACINES A LA FLAMENCA ^{G,F} ✓

Zucchini- und Auberginenscheiben in Tomatensauce mit Käse überbacken

6,70 €

18. ESPINACAS SACROMONTE ^{1,2,F} ✓

Blattspinat mit Knoblauch, Pinienkernen und Rosinen in Öl und Sherry gedünstet

6,70 €

19. VERDURA VALENCIANA ¹ ✓

Zucchini, Auberginen, Paprika mit Tomaten in Olivenöl gebraten

6,70 €

20. CHORIZO EN VINO BLANCO ^{2,3}

Paprikawurst in Weißwein gedünstet

6,70 €

21. ROLLITOS DE TOCINO

8 Datteln im Speckmantel

7,40 €

22. CONEJO EN ESCABECHE AL TOMILLO ¹

Kaninchenfleisch mit Paprika, Rotwein und Thymian

8,70 €

23. CONEJO A LA CAZADORA ¹

Kaninchenfleisch nach „Jägerart“ mit Spinat, Champignons und Rotwein

8,80 €

24. TERNERA CON SETAS ^G

Argentinische Steakhüfte mit Champignons und Thymiansauce

9,50 €

25. TERNERA CON CALABACINES PICANTES ^{4,I}

Argentinische Steakhüfte mit Tomaten und frischen Kräutern

9,50 €

26. GAMBAS AL ESTILO ANDALUZ ^B

Garnelen mit Öl, Chili, Knoblauch und Tomaten

8,90 €

27. GAMBAS AL JERÉZ ^{G,B}

Garnelen mit Sherry in einer cremigen Knoblauchsauce

9,10 €

28. GAMBAS REVUELTAS ^{B,2,3}

Garnelen mit Zucchini und Chorizo in Tomatensauce

9,90 €



29. POLLO AL AJILLO ^G

Hähnchenbrust in
Knoblauch-Sahnesauce

7,50 €

30. POLLO A LA JARDINERA ^{2,G}

Hähnchenbrust mit Tomate, Champignons,
Kräutern und Weißwein gedünstet

8,00 €

31. POLLO AL PICANTE ^{2,B,I}

Hähnchenbrust mit Garnelen, Chili,
Tomaten und Kräutern

9,40 €

32. PULPO AL MORO ^{1,2,B,D}

Oktopus „Maurische Art“ mit Kräutern
und Rotwein abgeschmeckt

10,20 €

33. PULPO AL AJILLO ^{B,D}

Oktopus in Olivenöl und
Knoblauch gebraten

10,20 €

34. LOMO DE CERDO A LA PARRILLA ²

Gegrilltes Schweinefilet mit Cherrytomaten und
frischen Kräutern in Knoblauch-Olivenöl

8,70 €

35. LOMO DE CERDO CON SETAS ²

Schweinefilet mit Champignons in
Weißwein-Knoblauchsauce

8,70 €

36. ALBONDIGAS ^{2,A}

Spanische Hackbällchen in Tomaten-
Paprikasauce mit Käse überbacken

7,20 €

37. RAGOÛT DE MOUTON ²

Rinderagout mit Aberginen, Zwiebeln,
in Thymian-Weißweinsauce

8,50 €

ENSALADAS/ SALATE

39. ENSALADA MIXTA ^{1,2}

Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten,
Mais, Zwiebeln & Paprika

7,90 €

40. ENSALADA CUBANA ^{3,C,G}

Gemischter Salat mit Ei, Schinken, Käse
und Ananas

9,80 €

41. ENSALADA DE ATUN ^{2,3,D}

Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln,
Schinken und Ei

10,80 €

42. ENSALADA A LA GRIEGA ^G

Gemischter Salat mit Tomate, Gurken, Mais,
Möhre, Zwiebeln, Oliven, Peperoni,
Schafskäse und Paprika

10,80 €

43. ENSALADA DE CAMARONES ^{3,B,C,G}

Gemischter Salat mit Tomate, Gurke, Mais, Möhre,
Zwiebel, Käse, Ei, Shrimps und Schinken

11,80 €

44. ENSALADA CON POLLO ^G

Hähnchenbrustfiletstreifen, gemischter Salat
der Saison mit Karotten, Paprika, Gurken,
Tomaten, Zwiebeln, frisch gebratene
Champignons

11,80 €

45. ENSALADA ROSSI ^{2,G,J}

Rucola Salat mit gebratenen Steinpilzen,
Hähnchenbrust mit Balsamico-Creme

13,10 €

46. ENSALADA RUCOLA ^{2,G,J}

Rucola Salat mit gebratenem Gemüse,
Parmesan, Pinienkernen und Balsamico

12,90 €

Dressing nach Wahl:

Joghurt^G | French^G | Essig & Öl



ENSALADAS/ SALATE

47. ENSALADA RUCOLA ESPACIAL ^{2,G,I}

Rucola Salat mit Serrano-Schinken, spanischem Käse, Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen

13,40 €

48. ENSALADA VALENCIANA ^{1,2,B,C,D}

Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten, Mais, Zwiebeln, Paprika, Thunfisch, Shrimps & Ei

12,40 €

Dressing nach Wahl:

Joghurt^G | French^G | Essig & Öl

PASTA

50. TAGLIATELLE ^{2,A,C,G} ✓

Bandnudeln mit Champignons und verschiedenen Gemüsesorten in Weißweinbutter

10,90 €

51. TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE ^{A,B,C,D,G}

Bandnudeln mit Meeresfrüchten in Knoblauch-Weißweinsauce

14,50 €

52. SPAGHETTI SCAMPI ^{A,B,C,I}

Spaghetti mit Scampi, Kirschtomaten und Rucola in Tomatensauce

13,90 €

53. SPAGHETTI EL CUBANO ^{A,B,C,I}

Spaghetti mit Scampi, Chili, Knoblauch, Cherrytomaten und Olivenöl

13,90 €

54. PENNE AI FUNGHI PORCINI ^{2,9,A,C}

Penne mit Rinderstreifen, Steinpilzen in Weißweinsauce

13,90 €

55. PENNE CON FINFERLI ^{1,2,9,A,C,G}

Penne mit Schweinefiletstreifen und Pfifferlingen, in einer cremigen Sahnesauce

13,90 €

56. SPAGHETTI RUCOLA ^{A,C} ✓

Spaghetti mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Rucola in Tomaten-Kräutersauce

10,90 €

57. SPAGHETTI AGLIO OLIO ^{A,C} ✓

Spaghetti mit Peperoni, Oliven, Cherrytomaten, Pinienkernen, Olivenöl, Knoblauch & Pesto

9,90 €

58. TAGLIATELLE SPINACI ^{A,C,D,G}

Bandnudeln mit Lachsfiletstreifen und Spinat in Knoblauch-Weißweinrahmsauce

15,90 €

59. TAGLIATELLE AL PEPE ^{A,B,C,G}

Bandnudeln mit Scampi in Pfefferrahmsauce

15,90 €

PIZZE

60. MARGARITA ^{A,G} ✓

Tomate und Käse

7,50 €

61. SALAMI ^{A,G}

Tomate, Käse und Salami

8,50 €

62. FUNGHI ^{A,G} ✓

Tomate, Käse und Champignons

8,50 €

63. HAWAII ^{A,G}

Tomate, Käse, Schinken und Ananas

9,50 €

64. TONNO ^{A,D,G}

Tomate, Käse, Thunfisch und Zwiebeln

9,50 €

65. MISTA ^{2,3,A,G}

Tomate, Käse, Schinken, Salami und Champignons

10,50 €



PIZZE

66. EDUARDO ^{1,2,3,A,G}

Tomate, Käse, pikante Salami, Jalapenos, Paprika und Knoblauch

10,50 €

67. RUCOLA ^{2,A,G}

Tomate, Käse, Rucola, Serranoschinken, und Parmesankäse

12,80 €

68. CAMARONES ^{A,B,G}

Tomate, Käse, Spinat, Krabben und Knoblauch

10,90 €

69. MOZZARELLA ^{2,A,G}

frische Tomaten, Mozzarella & Basilikum

9,90 €

173. CAPRICIOSA ^{1,2,3,A,C,G}

Tomate, gekochtes Ei, Artischocken, Champignons & Schinken

11,50 €

174. MILANO ^{1,2,3,A,G}

Tomate, Käse, Schinken & Salami

9,50 €

175. SPECIALE ^{1,2,3,A,D,G}

Tomate, Käse, Salami, Thunfisch & Champignons

10,90 €

176. REGINA ^{1,2,3,A,G}

Tomate, Käse, Schinken & Champignons

9,50 €

177. QUATTRO STAGIONI ^{1,2,3,A,G}

Tomate, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken & Paprika

11,50 €

178. INSALATA ^{2,A,G}

Tomate, Käse, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Joghurt

10,90 €

179. INFERNO ^{1,2,3,A,G}

Tomate, Käse, Jalapenos, Paprika scharfe Salami, Knoblauch

11,50 €

180. CALZONE ^{1,2,3,A,G}

gefüllt mit Tomate, Käse, Schinken, Salami, Champignons

10,50 €

181. VEGETARIA ^{1,2,3,A,G}

Tomate, Käse, Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln & Knoblauch

11,90 €



CARNES/ FLEISCHGERICHTE

80. POLLO CON PINA^G

Hähnchenstreifen mit Ananas Curry-Sahnesauce,
dazu Röstkartoffeln und Salat 15,10 €

81. POLLO CON SETAS^G

Hähnchenstreifen mit Champignons in einer
Sahne-Kräutersauce, dazu,
Röstkartoffeln und Salat 15,10 €

82. POLLO CON CIRUELAS^G

Hähnchenstreifen mit Pflaumen, Chilis, Zwiebeln,
Knoblauch, Bananen, Kräutern und Rotwein-
Sahnesauce, dazu Gongri-Reis und Salat 15,50 €

83. POLLO CON LIMONES^G

Hähnchenstreifen mit Limetten-Kräutersahnesauce,
dazu Thymian Butter-Reis 15,40 €

84. POLLO CON VERDURA

Hähnchenstreifen mit Auberginen, Paprika,
Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce,
dazu Gongri-Reis 15,50 €

85. POLLO A LA PARRILLA

Gegrillte Hähnchenbrust mit gebratenen
Champignons und Salat 14,40 €

86. POLLO CON MANGO^G

Hähnchenstreifen mit Mango-Sahnesauce,
dazu Röstkartoffeln und Salat 15,90 €

90. CERDO EN CERVEZA^{1,2,G}

Schweinefiletspitzen mit Pilzen, Tomaten, Zwiebeln,
Kräutern, Chilis und mit Bier abgeschmeckt,
dazu Gongri-Reis 16,40 €

91. ESTOFADO DE CERDO^{1,2,1,G}

Schweinefiletspitzen mit Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch, Rosmarin und Paprika,
dazu Gongri-Reis 16,40 €

92. FILET DE CERDO^{1,2,1,G}

Schweinefilet übergossen mit Chili-Sahnesauce,
dazu Röstkartoffeln 16,40 €

93. FILET DE CERDO CON

SALSA DE NARANJA^{1,2,G}

Schweinefilet mit Orangensahnesauce,
dazu Thymianreis 16,40 €

94. BISTEC DE CERDO A LA PARRILLA^{1,G}

gegrilltes Schweinesteak mit
Röstkartoffeln und Salat 13,90 €

95. PINCHOS^{1,G}

gegrillte Schweinefleischspieße mit Tomatensalat
auf spanische Art, dazu Röstkartoffeln 14,50 €

96. PARRILLADA MIXTA^{1,G,J}

Grillteller mit Röstkartoffeln und Salat 18,90 €

97. POLLO CON ALMENDRAS

gefüllte Hähnchenbrust mit Mandeln und
Oliven in Tomaten-Kräutersauce,
dazu Röstkartoffeln 15,90 €

98. CERDO A LA PARRILLA

Schweinefilet mit gebratenen Champignons
und Salat, dazu Röstkartoffeln 16,40 €



PESCARDOS/ FISCHGERICHTE POSTRES/ DESSERT

100. GAMBAS AL AJILLO ^B

Garnelen in Knoblaucholivenöl
und gemischtem Salat

17,50 €

101. GAMBAS CON CHILE ^{B,G}

Garnelen mit Tomatenpaprikasauce,
Chili (scharf) und Schafskäse

17,50 €

102. PULPO ASADO ^B

gegrillter Oktopus mit gemischtem Salat

19,90 €

105. ROLLITOS DE COCO ^{2,9,C,E,G}

Blätterteigröllchen mit Kokosnuss gefüllt,
auf Schokoladensauce und Sahne
mit Früchten garniert

7,90 €

106. CREMA CATALANA ^{2,9,G}

hausgemachte Vanillecreme mit
Karamellkruste

6,20 €

MENU INFANTIL/ FÜR DIE KIDS

103. PENNE ^{2,3,G}

mit Schinken-Sahne- oder Tomatensauce

6,40 €

104. MINI CHULETA ^{C,G}

kleines Schnitzel vom
Schwein mit Pommes

7,20 €



BEBIDAS CALIENTES/ HEIßE GETRÄNKE

CAFÉ CREMA ¹¹	2,00 €
CAFÉ SÓLO ¹¹ (Espresso)	1,90 €
CAFÉ CORTADO ¹¹ (Espresso Macchiato)	2,10 €
CAPPUCCINO ¹¹ mit Milch	2,70 €
CAPPUCCINO ¹¹ mit Sahne	2,80 €
CAFÉ CON LECHE GRANDE ¹¹ (Milchkaffee)	3,30 €
LATTE MACCHIATO ¹¹	3,10 €
HEIßE SCHOKOLADE	2,60 €
HEIßE SCHOKOLADE mit Sahne	2,80 €
TEE verschiedene Sorten	1,80 €
CAFÉ CUBANO ¹¹ Café, Sahne, Havana	3,80 €
CAFÉ AMARETTO ¹¹	3,80 €
CAFÉ BAILEYS ¹¹	3,80 €
LATTE MACCHIATO ¹¹ mit Baileys	3,90 €

ZUMOS/SÄFTE (GRANINI)

APFELSAFT KLAR	0,2l 2,30 €
ORANGENSAFT	2,30 €
ANANASSAFT	2,30 €
PFIRSICHNEKTAR	2,30 €
MARACUJANEKTAR	2,30 €
BANANENNEKTAR	2,30 €
KIRSCH-FRUCHTSAFTGETRÄNK	2,30 €
KIBA (Kirsch-Banane)	2,30 €

BEBIDAS SIN ALCOHOL/ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

AFRI COLA ^{1,11}	0,2l 0,4l 2,20 € 3,90 €
AFRI COLA ^{1,10,11} ohne Zucker	2,20 € 3,90 €
BLUNA ORANGE ^{1,3}	2,20 € 3,90 €
BLUNA ZITRONE ^{1,3}	2,20 € 3,90 €
BLUNA MIX ^{1,3,11} Cola Orange Mix	2,20 € 3,90 €
ICE TEA Pfirsich, Zitrone	2,20 € 3,90 €
SCHORLE Apfel, Maracuja, Kirsch	2,20 € 3,90 €
TAFELWASSER	2,10 € 3,90 €
SCHWEPPES Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	2,30 €
RED BULL ¹¹ Energiedrink	3,30 €
RHODIUS CLASSIC (Flasche)	0,25l 0,75l 2,20 € 4,90 €
BIONADE (Flasche)	0,33l
Holunder, Ingwer-Orange, Zitrone-Bergamotte	2,50 €
ORANGINA ¹ (Flasche)	0,25l
Orangina Original oder Orangina Rouge	2,50 €



CERVEZA DE BARRIL/ BIERE VOM FASS

VELTINS	0,25l 0,4l 2,30 € 3,70 €
RADLER	2,30 € 3,70 €
ALSTER	2,30 € 3,70 €
ALT	2,30 € 3,70 €
KREFELDER	2,30 € 3,70 €
ALTBIERBOWLE	2,90 € 4,20 €
GREVENSTEINER LANDBIER	0,3l 0,5l 2,70 € 4,50 €



VELTINS



CERVEZA EMBOTELLADA/ FLASCHENBIERE

VELTINS alkoholfrei

SALITOS

SALITOS ICE

MALZBIER

ESTRELLA BIER (BARCELONA)

CORONA EXTRA

SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT

SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT alkoholfrei

MAISELS WEISSE ORIGINAL

MAISELS WEISSE alkoholfrei

MAISELS WEISSE DUNKEL

MAISELS WEISSE KRISTALL

BANANENWEIZEN

AGUARDIENTES/ SPIRITUOSEN

OUZO PLOMARI

LINIE AQUAVIT

WODKA SMIRNOFF

SIERRA TEQUILA SILVER/GOLD

JOSE CUERDO CLASICO

GILBERT CALVADOS

VODKA ABSOLUT

GORDONS LONDON DRY GIN

AGUARDIENTES/ SPIRITUOSEN

2cl

GRAPPA MARCATI IL BACIO

2,20 €

0,33l

2,30 €

NONINO GRAPPA DI MOSCATO 41%vol

3,50 €

3,40 €

GRAPPA RISERVA Botti da Madeira

3,70 €

3,40 €

GRAPPA POLI CLEOPATRA Moscato

4,90 €

2,50 €

HAVANA CLUB 3 YEARS

2,50 €

2,50 €

HAVANA CLUB 7 YEARS

2,80 €

3,40 €

HAVANA CLUB ANEJO RESERVA

3,30 €

3,10 €

AVERNA

2,30 €

3,10 €

RAMAZOTTI

2,30 €

0,5l

3,80 €

FERNET BRANCA

2,30 €

3,80 €

JÄGERMEISTER

2,30 €

3,80 €

LICORES/ LIKÖRE

2cl

3,80 €

SAMBUCA

2,20 €

4,00 €

HIERBAS TUNEL

2,20 €

LICOR 43

2,20 €

2cl

2,20 €

AMARETTO

2,20 €

2,20 €

XUXU (frischer Erdbeerdrink)

2,10 €

2,50 €

BAILEYS

2,20 €

2,20 €

BATIDA DE COCO

2,20 €

2,20 €

MELON/HONIGMELONE 17%vol.

2,20 €

2,20 €

MESCLAT DE METANES

2,10 €

2,50 €

MELODY CREMA CATALANA 17%vol.

2,30 €

2,20 €

AFTERWORK VODKA CARAMEL 18%vol.

2,30 €



WEINBRAND/ BRANDY/ COGNAC

GRAN DUQUE D'ALBA	2cl 3,50€
VECCHIA ROMAGNA	2,50€
CARLOS I	3,50€
CARDENAL MENDOZA	3,50€
VETERANO	2,50€

WHISKY/ WHISKEY/ SCOTCH

BALLANTINE'S	4cl 4,50€
JOHNNIE WALKER RED LABEL	4,50€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	4,90€
CHIVAS REGAL	4,90€

BOURBON/ IRISH

JIM BEAM	4cl 4,50€
JACK DANIEL'S	4,90€
TULLAMORE DEW	4,90€
GLENFIDDICH MALT	4,90€

APERITIVOS/ APERITIFS

PERNOD	2cl 2,20€
CAMPARI	2cl 2,20€
MARTINI BIANCO - ROSSO - D'ORO	5cl 3,00€
SANDMAN SHERRY	5cl 3,00€

LONGDRINKS

DON JUAN mit Maracuja oder Orangensaft und Likör 43	4,50€
BACARDI COLA ^{1,11}	4,50€
BACARDI ORANGE	4,50€
GIN TONIC	4,50€
PERNOD COLA ^{1,11}	4,50€
WHISKY COLA ^{1,11}	5,50€
SOUTHERN COMFORT GINGER ALE	4,50€
BATIDA KIRSCH	4,50€
BATIDA BANANE	4,50€
MALIBU ANANAS	4,50€
CUBA LIBRE WEIB ODER BRAUN	5,20€
JÄGERMEISTER RED BULL ¹¹	6,00€
WODKA RED BULL ¹¹	6,00€
HUGO	4,90€
APEROL SPRITZ	4,90€



CAVAS/SEKT

FRESCHELLO VINO FRIZZANTE 0,1l 0,75l
3,10 € 16,50 €

Venetien; erfrischend fruchtig und leicht,
der perfekte Secco für die Sonntage

DIBON BRUT RESERVE CAVA 22,00 €

Bodegas Pinord, Vilafranca del Penedès
Zart-fruchtige Aromen mit feinen Gebäcknoten. Im
Geschmack seidig und frisch mit leichten Zitrusnoten.

OFFENE WEIßWEINE

WEIßWEINSCHORLE 0,25l 0,5l
3,50 €

RIOJA 4,90 € 9,90 €

Junges intensives und fruchtiges Aroma,
leicht und geglichen, sehr angenehm und
schmackhaft anhaltend

RIOJA NUBE SEMIDULCE 5,50 € 10,90 €

Explosion von blumigen und fruchtigen Noten.
Aromen von Erdbeere, Rote Johannisbeere
und Passionsfrucht

ANTARES D.O. 5,90 € 11,50 €

Sauvignon Blanc - Central Valley - Chile
frisch blumige Frucht mit knackiger Säure,
ideal zu Fisch

CHARDONNAY 4,50 € 9,00 €

Weich und delikat, fuchtgetragen und mit einer
saftigen, gut integrierten Säure. Langes, saftiges und
ausgesprochen appetitanregendes Finale.

OFFENE ROSÉWEINE

RIOJA ROSADO 4,90 € 9,90 €

Weißfleischige Früchte, wie Pfirsich, Apfel und Birne,
neben roten Waldbeeren und einem Hauch Kirsche.
Am Gaumen wunderbar erfrischend mit einem langen,
eleganten Nachhall.

OFFENE ROTWEINE

CABERNET SAUVIGNON 0,25l 0,5l
4,50 € 8,80 €

Anselmi Giuseppe e Luigi - Italien
Würzige, leicht pfeffrige Note kombiniert
mit Aromen dunkler Beeren, kräftige Tanninstruktur.

ANTARES CARMENERE D.O. 5,90 € 11,50 €

Central Valley - Chile
komplexer Duft, Aromen von Pflaumen;
Im Mund Toffee, Pfeffer und Kräuter

RIOJA ROJA 4,90 € 9,90 €

Elegant und komplex mit den reifen Noten von
Brombeere, Pflaume, Kirsche, untermalt
von würzigen Kräutern

SANGRIA

SANGRÍA CASERA 0,3l
5,90 €

Hausgemachte Sangria nach original
spanischem Rezept

SANGRÍA BLANCA 5,90 €

Weiße hausgemachte Sangria
nach original Spanischem Rezept mit
Weißwein & frischen Früchten



COCTELES/COCKTAILS

CARIBBEAN CLASSICSS

CUBA LIBRE

Havana Club, Lemon, Afri Cola ^{1,11}

PLANTERS PUNCH

Myer's Rum, Lemon, Agostura, Ananas, O-Saft

MAI TAI

Rum, Myers's Rum, Apricot Brandy, Lemon, Mandellikör, O-Saft

CAIPIRINHA

Pitu, Limette, Sugar

CAIPIROWKA

Wodka, Limette, Sugar

ERDBEER CAIPIRINIHA

Pitu, Erdbeere, Limette, Sugar

MOJITO

Havanna Club, Limette, Sugar

MONACO

Mojito und Sekt

AMERICAN CLASSICS

MARGARITA

Tequila-weiß, Triple Sec Lemon

DAIQUIRI

Rum, Triple Sec, Lemon

GIN FIZZ

Gin, Lemon, Sugar, Soda

DENVER FIZZ

Gin Apricot, Brandy, Lemon, O-Saft, Soda

WHISKY SOUR

Jim Beam, Lemon, O-Saft

MELONE DAIQUIRI

Rum, Triple Sec, Lemon, Melonenlikör

FANCY COCKTAILS

FROZEN STRAWBERRY MARGARITA

Tequila-weiß, Tripl Sec, Lemon, Erdbeere

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

Rum, Tripl Sec, Lemon, Erdbeere

FROZEN MANGO DAIQUIRI

Rum, Tripl Sec, Lemon, Mango

TEQUILA SUNRISE

Tequila, O-Saft, Zitronen, Grenadine

SEX ON THE BEACH

Wodka, Apricot, Brandy, O-Saft, Grenadine

MALIBU SUNRISE

Malibu, Rum, Ananas, Grenadine

ZOMBIE

Rum, Havana, Tripple sec, Maracuja, Grenadine, Lime, Maracujasaft

MANDINGO PUNCH

Rum, Licor, Batida de Coco, Lemon, Maracujasaft

BANANA DREAM

Rum, Wodka, Batida de Coco, Cream Banane, O-Saft, Bananensaft

LONG ISLAND ICE TEA

Wodka, Rum, Tequila, Gin, Tripple sec, O-Saft, Lemon, Afri Cola ^{1,11}

ADIOS AMIGOS

Wodka, Rum, Tequila, Gin, Apricot Brandy, O-Saft, Lemon, Lime

SEKTCOCKTAILS

MY FAIR LADY

Malibu, Grenadine, Lime, O-Saft, Prosecco

CARIBBEAN KISS

Rum, Crema, Banane, Grenadine, Ananassaft, Prosecco

BLUE WITCH

Wodka, Blue Curacao, Lime, O-Saft, Prosecco

TIJUANA

Malibu, Bananenlikör, Blue Curacao, Ananassaft, Sekt

6,20 €

6,80 €

7,30 €

6,20 €

6,20 €

6,20 €

6,20 €

6,20 €

5,90 €

5,90 €

5,90 €

5,90 €

5,90 €

5,90 €

5,90 €

5,90 €

5,90 €

7,40 €

7,40 €

7,40 €

7,90 €

7,90 €

7,90 €

8,90 €

9,50 €

6,90 €

6,90 €

6,90 €

6,90 €



CREAMY COCKTAILS

STRAWBERRY COLADA

Rum, Sahne ^G, Coconut, Erdbeerpüree, Ananassaft 7,60 €

PIÑA COLADA

Rum, Sahne ^G, Coconut, Ananassaft 6,50 €

SWIMMING POOL

Rum, Wodka, Blue Curacao, Sahne ^G, Coconut, Ananas 7,60 €

PRINCE

Tequila, Likör 43, Coconut, Sahne ^G, Maracujasaft 6,90 €

FLYING KANGAROO

Wodka, Rum, Galliano, Cocos, Ananassaft, Sahne ^G 7,60 €

GOLDEN DREAMS

Galliano, Rum, Sahne ^G, O-Saft 7,60 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

IPANEMA

Limette, Lime, Sugar, Maracujasaft, Grenadine 5,90 €

STRAWBERRY CUP

Banane, Erdbeer, Orangen, Ananas 5,90 €

FRUIT PUNCH

Banane, Maracujasaft, Grenadine, Erdbeere, Lemon 6,40 €

MAJINA

Maracuja, Limette, Minze, Lime, Sugar, Afri Cola ^{1,11} 6,40 €

VIRGIN COLADA

Ananassaft, Cocos, Sahne ^G 6,40 €

VIRGIN STRAWBERRY COLADA

Ananassaft, Cocos, Sahne, Erdbeerpüree 6,40 €

SHOOTER

B52

Kahlua, Baileys, Contreau 4,70 €

BOMBER

Kahlua, Baileys, Captain Morgan 4,70 €

SWEET DREAM

Amaretto, Baileys, Sahne ^G 4,70 €

CUBANA ESPECIAL

nicht fragen - TRINKEN! 4,70 €

TISCH RESERVIEREN?

TEL.: 02373 / 3960931



Kolpingstraße 18 | 58706 Menden | Tel.: 02373/3960931

BESUCH UNS AUCH IM INTERNET...

WWW.ELCUBANO-MENDEN.DE

TÄGLICH VON 17.³⁰ - 18.³⁰ & AB 21 UHR

JEDER COCKTAIL 4,50 €

ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG - DONNERSTAG 17.³⁰ - 23.⁰⁰ UHR

FREITAG & SAMSTAG 17.³⁰ - 00.⁰⁰ UHR

SONNTAG & FEIERTAG 15.³⁰ - 22.⁰⁰ UHR

MITTWOCH RUHETAG!



ALLERGENE UND INHALTSSTOFFE:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoffe
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
- 8 mit Phosphat
9. mit Süßungsmitteln
10. enthält eine Phenylalaninquelle
11. Koffeinhaltig
12. Chininhaltig

- a. Gluten
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Spuren von Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid
- m. Lupinen
- n. Weichtiere

HINWEISE ZUM HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf den Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten der einzelnen Speisezutaten erhalten, die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Da unsere Lieferanten/ Hersteller selten nur ein Produkt herstellen, kann nie ganz ausgeschlossen werden, dass auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind.

Des weiteren werden unsere Speisen frisch, individuell, kreativ und nicht standardisiert zubereitet und gekocht. Daher bringt es der Betrieb einer Gastronomieküche mit sich, dass sich bei Zusammenführung der verschiedenen Speisekomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können.

Wir schließen deshalb jegliche Haftung aus.
(Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter).



SOPAS / SUPPEN

162. SOPA DE CEBOLLA 
Zwiebelsuppe

163. SOPA DE POLLO CUBANA
Kubanische Hühnersuppe mit Gemüse

TAPAS ESPECIALES / TAPAS SPEZIAL

164. ESTOFADO DE CORDERO
Lammragout mit Paprika, Zwiebeln,
Knoblauch, Tomate und Feta-Käse 10,50 €

165. ALCACHOFAS CON TOMATE 
Gebratene Artischocken mit Tomaten, Pinienkernen
und Knoblauch in Weißweinsauce 6,90 €

166. ESPINACAS CON CHERRY NARANJAS 
Blattspinat mit Knoblauch, Orange
und Cherry 6,70 €

167. TERNERA DE BILBAO
Argentinische Steakhüfte mit Champignons,
Zwiebeln in Rotweinsahne 9,50 €

168. GAMBAS A LA PLANCHA
Auf heißer Metallplatte gegrillte Gambas
mit zwei Saucen in separaten Schalen 9,90 €

169. CONEJO CON CEBOLLA
Kaninchenfleisch mit Zwiebeln und
Tomate in Rotwein-Knoblauchsauce 8,80 €

170. BOQUERONES
Gebratene Sardinen auf Rucola in
Zitronen-Knoblauchmarinade 7,90 €

CARNES / FLEISCHGERICHTE

171. CALABACINOS A LA FLAMENCA
Chorizo, Zucchini, Auberginen, Chili und
einer Paprika-Tomatensauce aus dem
Backofen 6,90 €

172. TERNERA A LA PLANCHA
Argentinisches Minutenhüftsteak vom
Grill in einer Thymian-Limettenmarinade 9,90 €

BOCADILLOS - SPANISCHE BURGER

Hausgebackenes Brot | Hausgemachte Saucen

143. BOCADILLO HAMBURGUESA
180g Rindfleisch, gegrilltes Gemüse,
Käse & Rucola - dazu hausgemachte Pommes 16,90 €

144. BOCADILLO DE POLLO
Hähnchenbrustfilet vom Grill, Manchegokäse,
Zwiebeln, Tomaten & Salat - dazu
hausgemachte Pommes 14,90 €

145. BOCADILLO CHORIZO IBERICO
Gegrilltes Schweinesteak, Chorizo,
Manchegokäse, Jalapenos, Tomaten & Zwiebeln
- dazu hausgemachte Pommes 15,90 €

DESSERT

150. CRÊPE MANZANA 
mit Apfel, Zimt, Vanilleeis, Sahne
& Karamellsauce 6,50 €

151. CRÊPE PLÁTANO 
mit Banane, Vanilleeis & Catalana Likör,
Sahne und Schokosauce 7,20 €



IHRE FEIER IM EL CUBANO

WIR MACHEN IHRE FEIER ZUM BESONDEREN ERLEBNIS!

Lassen Sie sich von uns rundum verwöhnen und genießen Sie Ihre Feier mit allen Sinnen - egal ob Geburtstag, Firmenfeier, Hochzeit... egal ob kleine Feier oder großes Fest.

WIR BIETEN PLATZ FÜR BIS ZU 80 PERSONEN.

An sonnigen Tagen steht auch unsere Sonnenterrasse zur Verfügung.

Lassen Sie sich verwöhnen mit Klassikern aus der cubanischen und spanischen Küche, knackigen Salaten, vielseitigen Pastagerichten, frischem Fisch, aussergewöhnlichen Fleischgerichten, guten Weinen und ausgesuchten Getränken. Gerne planen wir gemeinsam mit Ihnen individuelle Menüs oder vielfältige Buffets ganz nach Ihrem Geschmack. Natürlich können Sie auch einfach a-la-carte bei uns essen.

ÜBERLASSEN SIE UNS DIE ORGANISATION UND PLANUNG IHRER FEIER...