

# el Cubano

## ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG - DONNERSTAG 17.30 - 00.00 UHR

FREITAG & SAMSTAG 17.30 - 01.00 UHR

SONNTAG & FEIERTAG 15.30 - 00.00 UHR

DURCHGEHEND WARMER KÜCHE

TÄGLICH VON 17.30 - 18.30 & AB 21 UHR

JEDER COCKTAIL 4,50 €

TISCH RESERVIEREN?

TEL.: 02373 / 3960931



AUF ANFRAGE BIETEN WIR EUCH GERNE  
AUCH VEGANE GERICHTE AN!  
FRAG UNSEREN SERVICE...



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

BESUCH UNS AUCH IM INTERNET...

WWW.ELCUBANO-MENDEN.DE

## PLATOS FRIOS/ KALTE TAPAS

### 1. AIOLI VARIADO CON PAN <sup>1,3,A,G</sup>

Portion Brot mit drei verschiedenen Dips 4,50 €

### 2. PAN ACEITE Y TOMATE <sup>A</sup>

Portion Brot mit geriebener  
Tomate & Olivenöl 4,50 €

### 3. ACEITUNAS <sup>1</sup>

Schwarze und Grüne Oliven 3,50 €

### 4. CHORIZO PAMPLONA <sup>1,2,3</sup>

Spanische Paprikawurst 6,20 €

### 5. JAMÓN SERRANO

Serranoschinken 6,90 €

### 7. QUESO MANCHEGO DE OVEJA <sup>C,G</sup>

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 <sup>A</sup>

Focaccia mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln,  
Knoblauch & Basilikum 7,30 €

### 9. PAN EXTRA <sup>A</sup>

Portion Brot extra (ohne Sauce) 2,00 €

ETWAS VON ALLEM...

## 6. PLATO VARIADO <sup>1</sup>

Gemischter Vorspeise Teller 11,90 €

## TAPAS CALIENTES/ WARMER TAPAS

### 10. PATATAS ALIOLI <sup>2,A,G</sup>

spanische Bratkartoffeln mit Knoblauch Majonnaise

4,50 €

### 11. PATATAS BRAVAS <sup>2</sup>

spanische Bratkartoffeln mit Tomatensauce

4,50 €

### 12. CHAMPIÑONES ASADOS <sup>2,F,G</sup>

gebr. Champignons mit frischen Kräutern, Knoblauch und Rotwein Sauce

6,40 €

### 13. CHAMPIÑONES CON CEBOLLA Y SERRANO <sup>2,E</sup>

Champignons mit Zwiebeln & Serrano-Schinken

6,90 €

### 14. BERENJENAS CON QUESO <sup>2,G,E</sup>

Auberginenscheiben mit Tomatensauce & Käse überbacken

6,70 €

### 15. BERENJENAS EN SALSA DE TOMATE Y SERRANO <sup>2,G,E</sup>

Auberginenscheiben mit Serrano-Schinken, Mozzarella in Tomatensauce

7,70 €

### 16. CALABACINES CON QUESO <sup>G,F</sup>

Zucchinischeiben in Tomatensauce mit Käse überbacken

6,70 €

### 17. CALABACINES A LA FLAMENCA <sup>G,F</sup>

Zucchini- und Auberginenscheiben in Tomatensauce mit Käse überbacken

6,70 €

### 18. ESPINACAS SACROMONTE <sup>1,2,E</sup>

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

6,70 €

### 19. VERDURA VALENCIANA <sup>1</sup>

Zucchini, Auberginen, Paprika mit Tomaten in Olivenöl gebraten

6,70 €

### 20. CHORIZO EN VINO BLANCO <sup>2,3</sup>

Paprikawurst in Weißwein gedünstet

6,70 €

### 21. ROLLITOS DE TOCINO

8 Datteln im Speckmantel

7,40 €

### 22. CONEJO EN ESCABECHE AL TOMILLO <sup>1</sup>

Kaninchenfleisch mit Paprika, Rotwein und Thymian

8,70 €

### 23. CONEJO A LA CAZADORA <sup>1</sup>

Kaninchenfleisch nach „Jägerart“ mit Spinat, Champignons und Rotwein

8,80 €

### 24. TERNERA CON SETAS <sup>G</sup>

Argentinische Steakhüfte mit Champignons und Thymiansauce

9,50 €

### 25. TERNERA CON CALABACINES PICANTES <sup>4,1</sup>

Argentinische Steakhüfte mit Tomaten und frischen Kräutern

9,50 €

### 26. GAMBAS AL ESTILO ANDALUZ <sup>B</sup>

Garnelen mit Öl, Chili, Knoblauch und Tomaten

8,90 €

### 27. GAMBAS AL JERÉZ <sup>G,B</sup>

Garnelen mit Sherry in einer cremigen Knoblauchsauce

9,10 €

### 28. GAMBAS REVUELTAS <sup>B,2,3</sup>

Riesengarnelen mit Zucchini und Chorizo in Tomatensauce

9,90 €



# el Cubano

## 29. POLLO AL AJILLO<sup>G</sup>

Hähnchenbrust in  
Knoblauch-Sahnesauce

7,50 €

## 30. POLLO A LA JARDINERA<sup>2,G</sup>

Hähnchenbrust mit Tomate, Champignons,  
Kräutern und Weißwein gedünstet

8,00 €

## 31. POLLO AL PICANTE<sup>2,B,I</sup>

Hähnchenbrust mit Garnelen, Chili,  
Tomaten und Kräutern

9,40 €

## 32. PULPO AL MORO<sup>1,2,B,D</sup>

Oktopus „Maurische Art“ mit Kräutern  
und Rotwein abgeschmeckt

10,20 €

## 33. PULPO AL AJILLO<sup>B,D</sup>

Oktopus in Olivenöl und  
Knoblauch gebraten

10,20 €

## 34. LOMO DE CERDO A LA PARRILLA<sup>2</sup>

Gegrilltes Schweinefilet mit Cherrytomaten und  
frischen Kräutern in Knoblauch-Olivenöl

8,70 €

## 35. LOMO DE CERDO CON SETAS<sup>2</sup>

Schweinefilet mit Champignons in  
Weißwein-Knoblauchsauce

8,70 €

## ENSALADAS/ SALATE

## 39. ENSALADA MIXTA<sup>1,2</sup>

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

6,90 €

## 40. ENSALADA CUBANA<sup>3,C,G</sup>

Gemischter Salat mit Ei, Schinken, Käse  
und Ananas

8,80 €

## 41. ENSALADA DE ATUN<sup>2,3,D</sup>

Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln,  
Schinken und Ei

9,80 €

## 42. ENSALADA A LA GRIEGA<sup>G</sup>

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

9,80 €

## 43. ENSALADA DE CAMARONES<sup>3,B,C,G</sup>

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

10,90 €

## 44. ENSALADA CON POLLO<sup>G</sup>

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

10,90 €

## 45. ENSALADA ROSSI<sup>2,G,I</sup>

Rucola Salat mit gebratenen Steinpilzen,  
Hähnchenbrust mit Balsamico-Creme

12,10 €

## 46. ENSALADA RUCOLA<sup>2,G,J</sup>

Rucola Salat mit gebratenem Gemüse,  
Parmesan, Pinienkernen und Balsamico

11,90 €

## 47. ENSALADA RUCOLA ESPACIAL<sup>2,G,J</sup>

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

12,40 €

## 48. ENSALADA VALENCIANA<sup>1,2,B,C,D</sup>

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

11,40 €

Dressing nach Wahl:

Joghurt<sup>G</sup> | French<sup>G</sup> | Essig & Öl

## PASTA

### 50. TAGLIATELLE <sup>2,A,C,G</sup>

Bandnudeln mit Chamignons und verschiedenen Gemüsesorten

9,90 €

### 51. TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE <sup>A,B,C,D,G</sup>

Bandnudeln mit Meeresfrüchten in Knoblauch-Weißweinsauce

12,90 €

### 52. SPAGHETTI SCAMPI <sup>A,B,C,I</sup>

Spaghetti mit Scampi, Kirschtomaten und Rucola in Tomatensauce

11,90 €

### 53. SPAGHETTI EL CUBANO <sup>A,B,C,I</sup>

Spaghetti mit Scampi, Chili, Knoblauch, Cherrytomaten und Olivenöl

11,90 €

### 54. PENNE AI FUNGHI PORCINI <sup>2,9,A,C</sup>

Penne mit Rinderstreifen, Steinpilzen in Weißweinsauce

12,50 €

### 55. PENNE CON FINFERLI <sup>1,2,9,A,C,G</sup>

Penne mit Schweinefiletstreifen und Pfifferlingen, in einer cremigen Sahnesauce

12,50 €

### 56. SPAGHETTI RUCOLA <sup>A,C</sup>

Spaghetti mit Pinienkernen, Cherrytomaten und Rucola in Tomaten-Kräutersauce

9,90 €

### 57. SPAGHETTI AGLIO OLIO <sup>A,C</sup>

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

8,90 €

### 58. TAGLIATELLE SPINACI <sup>A,C,D,G</sup>

Bandnudeln mit Lachsfiletstreifen und Spinat in Knoblauch-Weißweinsauce

14,50 €

### 59. TAGLIATELLE AL PEPE <sup>A,B,C,G</sup>

Bandnudeln mit Scampi in Pfefferrahmsauce

14,50 €

## PIZZE

### 60. MARGARITA <sup>A,G</sup>

Tomate und Käse

6,50 €

### 61. SALAMI <sup>A,G</sup>

Tomate, Käse und Salami

7,50 €

### 62. FUNGHI <sup>A,G</sup>

Tomate, Käse und Champignons

7,50 €

### 63. HAWAII <sup>A,G</sup>

Tomate, Käse, Schinken und Ananas

8,50 €

### 64. TONNO <sup>A,D,G</sup>

Tomate, Käse, Thunfisch und Zwiebeln

8,50 €

### 65. MISTA <sup>2,3,A,G</sup>

Tomate, Käse, Schinken, Salami und Champignons

9,50 €

### 66. EDUARDO <sup>1,2,3,A,G</sup>

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

9,50 €

### 67. RUCOLA <sup>2,A,G</sup>

Tomate, Käse, Rucola, Serranoschinken, und Parmesankäse

11,30 €

### 68. CAMARONES <sup>A,B,G</sup>

Tomate, Käse, Spinat, Krabben und Knoblauch

9,90 €

### 69. MOZZARELLA <sup>2,A,G</sup>

frische Tomaten, Mozzarella & Basilikum

9,00 €

## ROLLOS

Selbstgebackenes dünnes Weizenbrot mit verschiedenen Füllungen und mit Käse und Sesam überbacken.

### 70. ROLLO CON CHILE <sup>2,A,C,G,K,L</sup>

Hähnchenbrust mit Schinken, Zwiebeln, frischen Tomaten, Paprika, ChilisaUCE, Joghurt und Käse

12,30 €

### 71. ROLLO CON CARNE <sup>2,A,C,G,K</sup>

mariniertes Schweinefleisch mit Zwiebeln, frischen Tomaten, Knoblauch, ChilisaUCE, Joghurt, Fleischsauce und Käse

11,90 €

### 72. ROLLO A LA MEXICANA <sup>2,A,C,G,K,L</sup>

Mais, Thunfisch, Zwiebeln, frische Tomaten, Knoblauch, ChilisaUCE, Joghurt und Käse

11,30 €

### 73. ROLLO EL CHE <sup>2,A,C,G,K,L</sup>

Thunfisch, Mais, Peperoni, frische Tomaten, Zwiebeln, Knoblauchcreme, Fleischsauce, Chili und Käse

11,80 €

### 74. ROLLO DEL CHEF <sup>1,2,,A,C,G,K,L</sup>

Hähnchenbrust, Auberginen, Peperoni, frische Tomaten, Zwiebeln, Knoblauchcreme, Fleischsauce, Chili und Käse

12,50 €

### 75. ROLLO CON ESPINACAS <sup>2,A,C,G,K,L</sup>

mariniertes Schweinefleisch mit Spinat, Schafskäse, Lauch, Knoblauch, ChilisaUCE, Joghurt und Käse

12,30 €

### 76. ROLLO CON PUERRO <sup>2,A,C,G,K,L</sup>

Lauch, frische Tomaten, Champignons, Karotten, Schafskäse, Tomatensauce, Joghurt und Käse

11,80 €

### 77. ROLLO CON GAMBAS <sup>2,3,A,C,G,L,K</sup>

Shrimps, Spinat, frische Tomaten, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Joghurt und Käse

12,30 €

### 78. ROLLO CON VERDURA <sup>2,A,C,G,K,L</sup>

Aubergine, frische Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Lauch, ChilisaUCE, Joghurt und Knoblauch

11,50 €

### 79. ROLLO TROPICAL <sup>2,3,A,C,G,L,K</sup>

Hähnchenbrust mit Schinken, Ananas, Banane, Apfel, Curry, Zimtsauce und Käse

11,90 €

## CARNES/ FLEISCHGERICHTE

### 80. POLLO CON PINA

Hähnchenbrust mit Ananas Currysauce, dazu Röstkartoffeln und Salat

13,50 €

### 81. POLLO CON SETAS

Hähnchenbrust mit Champignons in einer Sahne-Kräutersauce, dazu, Röstkartoffeln und Salat

13,50 €

### 82. POLLO CON CIRUELAS

Hähnchenbrust mit Pflaumen, Chilis, Zwiebeln, Knoblauch, Bananen, Kräutern und Rotwein, dazu Reis oder Röstkartoffeln und Salat

13,90 €

### 83. POLLO CON LIMONES

Hähnchenbrust mit Limetten-Kräutersauce, dazu Thymian Butter-Reis

13,90 €

### 84. POLLO CON VERDURA

Hähnchenbrust mit Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatensauce, dazu Gongri-Reis

13,90 €

## 85. POLLO A LA PARILLA

Gegrillte Hähnchenbrust mit gebratenen Champignons und Salat

12,90 €

## 90. CERDO EN CERVEZA <sup>1,2,G</sup>

Schweine-Ragout mit Pilzen, Tomaten, Zwiebeln, Kräutern, Chilis und mit Bier abgeschmeckt, dazu Gongri-Reis

13,90 €

## 91. ESTOFADO DE CERDO <sup>1,2,J,G</sup>

Schweine-Ragout mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin und Paprika, dazu Gongri-Reis

13,90 €

## 92. FILET DE CERDO <sup>1,2,I,G</sup>

Schweinefilet übergossen mit Chili-Sahnesauce, dazu Rostkartoffeln

14,90 €

## 93. FILET DE CERDO CON SALSA DE NARANJA <sup>1,2,G</sup>

Schweinefilet mit Orangensahnesauce, dazu Thymianreis

14,90 €

## 94. BISTEC DE CERDO A LA PARRILLA <sup>1,G</sup>

gegrilltes Schweinesteak mit Röstkartoffeln und Salat

12,90 €

## 95. PINCHOS <sup>1,G</sup>

gegrillte Schweinefleischspieße mit Tomatensalat auf spanische Art

13,50 €

## 96. PARRILLADA MIXTA <sup>1,G,J</sup>

Grillteller mit Röstkartoffeln und Salat

17,90 €

## PESCARDOS/ FISCHGERICHTE

### 100. GAMBAS AL AJILLO <sup>B</sup>

Riesengarnelen in Knoblaucholivenöl und gemischtem Salat

16,50 €

### 101. GAMBAS CON CHILE <sup>B,G</sup>

Riesengarnelen mit Tomatenpaprikasauce, Chili (scharf) und Schafskäse

16,50 €

### 102. PULPO ASADO <sup>B</sup>

gegrillter Oktopus mit gemischtem Salat

18,50 €

## MENU INFANTIL/ FÜR DIE KIDS

### 103. PENNE <sup>2,3,G</sup>

mit Schinken-Sahne- oder Tomatensauce

5,90 €

### 104. MINI CHULETA <sup>C,G</sup>

kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes

6,50 €

## POSTRES/ DESSERT

### 105. ROLLITOS DE COCO <sup>2,9,C,E,G</sup>

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

7,40 €

### 106. CREMA CATALANA <sup>2,9,G</sup>

hausgemachte Vanillecreme mit Karamellkruste

5,60 €



## BEBIDAS CALIENTES/ HEIßE GETRÄNKE

CAFÉ CREMA <sup>11</sup>	2,00 €
CAFÉ SÓLO <sup>11</sup> (Espresso)	1,90 €
CAFÉ CORTADO <sup>11</sup> (Espresso Macchiato)	2,10 €
CAPPUCCINO <sup>11</sup> mit Milch	2,70 €
CAPPUCCINO <sup>11</sup> mit Sahne	2,80 €
CAFÉ CON LECHE GRANDE <sup>11</sup> (Milchkaffee)	3,30 €
LATTE MACCHIATO <sup>11</sup>	3,10 €
HEIßE SCHOKOLADE	2,60 €
HEIßE SCHOKOLADE mit Sahne	2,80 €
TEE verschiedene Sorten	1,80 €
CAFÉ CUBANO <sup>11</sup> Café, Sahne, Havana	3,80 €
CAFÉ AMARETTO <sup>11</sup>	3,80 €
CAFÉ BAILEYS <sup>11</sup>	3,80 €
LATTE MACCHIATO <sup>11</sup> 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 <sup>1,11</sup>	0,2l 0,4l 2,20 € 3,90 €
AFRI COLA <sup>1,10,11</sup> ohne Zucker	2,20 € 3,90 €
BLUNA ORANGE <sup>1,3</sup>	2,20 € 3,90 €
BLUNA ZITRONE <sup>1,3</sup>	2,20 € 3,90 €
BLUNA MIX <sup>1,3,11</sup> 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 <sup>11</sup> 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 <sup>1</sup> (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	0,33l 2,30 €
SALITOS	3,40 €
SALITOS ICE	3,40 €
MALZBIER	2,50 €
ESTRELLA BIER (BARCELONA)	2,50 €
CORONA EXTRA	3,40 €
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT	3,10 €
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT alkoholfrei	3,10 €
MAISELS WEISSE ORIGINAL	0,5l 3,80 €
MAISELS WEISSE alkoholfrei	3,80 €
MAISELS WEISSE DUNKEL	3,80 €
MAISELS WEISSE KRISTALL	3,80 €
BANANENWEIZEN	4,00 €

## AGUARDIENTES/ SPIRITUOSEN

OUZO PLOMARI	2cl 2,20 €
LINIE AQUAVIT	2,20 €
WODKA SMIRNOFF	2,50 €
SIERRA TEQUILA SILVER/GOLD	2,20 €
JOSE CUERDO CLASICO	2,20 €
GILBERT CALVADOS	2,20 €
VODKA ABSOLUT	2,50 €
GORDONS LONDON DRY GIN	2,20 €

## AGUARDIENTES/ SPIRITUOSEN

	2cl
GRAPPA MARCATI IL BACIO	2,20 €
NONINO GRAPPA DI MOSCATO 41%vol	3,50 €
GRAPPA RISERVA Botti da Madeira	3,70 €
GRAPPA POLI CLEOPATRA Moscato	4,90 €
HAVANA CLUB 3 YEARS	2,50 €
HAVANA CLUB 7 YEARS	2,80 €
HAVANA CLUB ANEJO RESERVA	3,30 €
AVERNA	2,30 €
RAMAZOTTI	2,30 €
FERNET BRANCA	2,30 €
JÄGERMEISTER	2,30 €

## LICORES/ LIKÖRE

	2cl
SAMBUCA	2,20 €
HIERBAS TUNEL	2,20 €
LICOR 43	2,20 €
AMARETTO	2,20 €
XUXU (frischer Erdbeerdrink)	2,10 €
BAILEYS	2,20 €
BATIDA DE COCO	2,20 €
MELON/HONIGMELONE 17%vol.	2,20 €
MESCLAT DE METANES Mallorca 32%vol.	2,10 €
MELODY CREMA CATALANA 17%vol.	2,30 €
AFTERWORK VODKA CARAMEL 18%vol.	2,30 €



## WEINBRAND/ BRANDY/ COGNAC

GRAN DUQUE D'ALBA  
VECCHIA ROMAGNA  
CARLOS I  
CARDENAL MENDOZA  
VETERANO

## WHISKY/ WHISKEY/ SCOTCH

BALLANTINE'S  
JOHNNIE WALKER RED LABEL  
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL  
CHIVAS REGAL

## BOURBON/ IRISH

JIM BEAM  
JACK DANIEL'S  
TULLAMORE DEW  
GLENFIDDICH MALT

## APERITIVOS/ APERITIFS

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

## LONGDRINKS

2cl  
3,50€ DON JUAN  
mit Maracuja oder Orangensaft  
und Likör 43 4,50 €

2,50€ BACARDI COLA<sup>1,11</sup> 4,50 €

3,50€ BACARDI ORANGE 4,50 €

2,50€ GIN TONIC 4,50 €

PERNOD COLA<sup>1,11</sup> 4,50 €

4cl  
4,50€ WHISKY COLA<sup>1,11</sup> 5,50 €

4,50€ SOUTHERN COMFORT GINGER ALE 4,50 €

4,90€ BATIDA KIRSCH 4,50 €

4,90€ BATIDA BANANE 4,50 €

4,90€ MALIBU ANANAS 4,50 €

4cl  
4,50€ CUBA LIBRE WEIB ODER BRAUN 5,20 €

4,90€ JÄGERMEISTER RED BULL<sup>11</sup> 6,00 €

4,90€ WODKA RED BULL<sup>11</sup> 6,00 €

4,90€ HUGO 4,90 €

4,90€ APEROL SPRITZ 4,90 €



# el Cubano

## 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 4,50 € 9,00 €

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

RIOJA NUBE SEMIDULCE 5,20 € 10,40 €

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

CHARDONNAY vdf 4,60 € 9,20 €

Languedoc - Frankreich  
trocken, gehaltvoll mit Fruchtnoten  
von Birne und Aprikose

WINZER RIESLING Q.b.A 4,80 € 9,60 €

halbtrocken  
Württemberg  
Duft von Kernobst und Aprikose;  
Schöne Balance zwischen Säure  
und Restsüße

ANTARES D.O. 5,60 € 11,20 €

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

## OFFENE ROSEWEINE

TIERRA DE CASTILLA vdf 0,25l 0,5l  
4,80 € 9,60 €

La Manda - Spanien  
feine Frische  
Im Munde Himbeere und Erdbeere

## 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.

FINCA LINTE Condado de Almará 4,50 € 8,80 €

Navarra - Spanien  
einer der besten Jungweine Navarras;  
Aroma mit floralen Noten, am Gaumen  
fleischig, reich an Ausdruck von roten Früchten

ANTARES CARMENERE D.O. 5,60 € 11,20 €

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

CLOS DE TORRIBAS 5,60 € 11,20 €

Spanien  
beim Schwenken des Weinglases, werden  
weinartige Aromen freigesetzt, die  
variantenreich sind und von Tempranillo  
bis hin zu Waldfrüchten reichen

## SANGRIA

SANGRÍA CASERA 0,2l  
4,90 €

Hausgemachte Sangria nach original  
spanischem Rezept



## FLASCHENWEINE WEIß

MONTEFUSCO GRILLO I.G.P.

ZABU - Sizilien

ein Hauch von frischem Obst und feines Bukett, im Mund frische Säure und saftige Frucht

MARQUÉS DE VIZHOJA

Trauben: Albariño, Loureiro, Treixadura

Spanien

blasses Goldgelb, schöne intensive Aromen von reifen Äpfeln mit Nuancen von Zitrusfrüchten; Mild im Gaumen mit schönem Gleichgewicht zwischen sauren und süßen Noten.

FIANO E MALVASIA

Lecce - Italien

Strohgelber Wein mit krautigen Reflexen.

Aromen von gelben Früchten mit Mandel-Finish.

SCAIA GARGANEGA-CHARDONNAY

Italien

Bouquet von Ananas, Mango und Birne, ein Hauch von Zitrus und Jasmin

ALBARINO TORRE LA MOREIRA

Spanien

Aroma von gelbfleischigen Melonen, knackigen Äpfeln und aromatischen gelben Birnen; Man denkt an Zitrusfrüchte, erkennt daneben aber auch florale Aspekte und an feine Kräuter-Nuancen. Alle zusammen ergeben ein sehr harmonisches, frisches und angenehmes Bild.

## FLASCHENWEINE ROSE

HERDADE DOS MACHADOS

Portugal

klarer frischer Rosè. sehr fruchtig mit Himbeer- und Erdbeeraromen. Am Gaumen finden sich rote Beeren, ebenso wie ein gut ausbalanciertes Säurespiel, das die besondere Frische dieses Weines ausmacht. Der ideale Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten oder Salaten.

0,75l

17,90 €

19,90 €

22,90 €

26,50 €

28,40 €

18,00 €

## FLASCHENWEINE ROT

FINCA MONIKA RIOJA TINTO D.O.

Spanien

im Bukett reife Frucht mit Röstnoten von Brot

MERLOT BORGIO MOLINO D.O.C

Italien

Aromen von Beeren und Pflaumen sowie dezente Note von Kräutern am Gaumen; Sehr weich und saftig mit gutem Trinkfluss. Ein Charmanter typischer Merlot mit feiner Säure und weichem Tannin.

PRIMITIVO DEL SALENTO I.G.T.

Apulien - Italien

tiefes Rubinrot, samtig weich und vollmundig am Gaumen Noten von Kirschen

PRIOS MAXIMUS ROBLE

Spanien

eine wundervolle Semicrianza aus der Tempranillotraube. Leuchtende Johannisbeere mit violetten und blauen Anklängen im Glas. Kirschen, Johannisbeer, Brombeere sind die hervorstechenden Fruchtnoten harmonisch mit Aromen von getoasteten Mandeln und Nüssen verbinden. Schöner und langer Abgang.

DONNA LISA Leone de Castris

Italien

intensives und undurchdringlichen Rubinrot; In der Nase unglaublich einnehmend und komplex mit vielschichtigen Noten von Heidel- und Johannisbeeren sowie Nuancen von Vanille und Lakritz Am Gaumen samtig und weich mit sehr elegantem Tannin und expansivem Finale.

PINORD +7 BIO PRIORAT D.O.C.

Spanien

zarte Vanille- und Röstaromen gefolgt von delikaten und komplexen Fruchtnoten eines Garnach/Syrah. Am Gaumen weich und ausgeglichen spielende Fruchttöne mit Nuocen. Dieser Wein reift ein Jahr im Fass.

0,75l

16,50 €

18,50 €

18,80 €

27,90 €

49,90 €

59,80 €

## COCTELES/COCKTAILS

### CARIBBEAN CLASSICSS

#### CUBA LIBRE

Havana Club, Lemon, Afri Cola <sup>1,11</sup>

#### 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

5,90 €

#### FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI

Rum, Tripl Sec, Lemon, Erdbeere

5,90 €

#### TEQUILA SUNRISE

Tequila, O-Saft, Zitrone, Grenadine

7,40 €

#### SEX ON THE BEACH

Wodka, Apricot, Brandy, O-Saft, Grenadine

7,40 €

#### MALIBU SUNRISE

Malibu, Rum, Ananas, Grenadine

7,40 €

#### ZOMBIE

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

7,90 €

#### MANDINGO PUNCH

Rum, Licor, Batida de Coco, Lemon, Maracujasaft

7,90 €

#### BANANA DREAM

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

7,90 €

#### LONG ISLAND ICE TEA

Wodka, Rum, Tequila, Gin, Tripple sec, O-Saft, Lemon, Afri Cola <sup>1,11</sup>

8,90 €

#### ADIOS AMIGOS

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

9,50 €

### SEKTCOCKTAILS

#### MY FAIR LADY

Malibu, Grenadine, Lime, O-Saft, Prosecco

6,90 €

#### CARIBBEAN KISS

Rum, Crema, Banane, Grenadine, Ananassaft, Prosecco

6,90 €

#### BLUE WITCH

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

6,90 €

#### TIJUANA

Malibu, Bananenlikör, Blue Curacao, Ananassaft, Sekt

6,90 €



## CREAMY COCKTAILS

STRAWBERRY COLADA 7,60 €  
Rum, Sahne <sup>G</sup>, Coconut, Erdbeerpüree, Ananassaft

PIÑA COLADA 6,50 €  
Rum, Sahne <sup>G</sup>, Coconut, Ananassaft

SWIMMING POOL 7,60 €  
Rum, Wodka, Blue Curacao, Sahne <sup>G</sup>, Coconut, Ananas

PRINCE 6,90 €  
Tequila, Likör 43, Coconut, Sahne <sup>G</sup>, Maracujasaft

FLYING KANGAROO 7,60 €  
Wodka, Rum, Galliano, Cocos, Ananassaft, Sahne <sup>G</sup>

GOLDEN DREAMS 7,60 €  
Galliano, Rum, Sahne <sup>G</sup>, O-Saft

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

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

STRAWBERRY CUP 5,90 €  
Banane, Erdbeer, Orangen, Ananas

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

MAJINA 6,40 €  
Maracuja, Limette, Minze, Lime, Sugar, Afri Cola <sup>1,11</sup>

VIRGIN COLADA 6,40 €  
Ananassaft, Cocos, Sahne <sup>G</sup>

VIRGIN STRAWBERRY COLADA 6,40 €  
Ananassaft, Cocos, Sahne, Erdbeerpüree

## SHOOTER

B52 4,70 €  
Kahlua, Baileys, Contreau

BOMBER 4,70 €  
Kahlua, Baileys, Captain Morgan

SWEET DREAM 4,70 €  
Amaretto, Baileys, Sahne <sup>G</sup>

CUBANA ESPECIAL 4,70 €  
nicht fragen - TRINKEN!

TISCH RESERVIEREN?

TEL.: 02373 / 3960931



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

BESUCH UNS AUCH IM INTERNET...

[WWW.ELCUBANO-MENDEN.DE](http://WWW.ELCUBANO-MENDEN.DE)

## ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG - DONNERSTAG 17.<sup>30</sup> - 00.<sup>00</sup> UHR

FREITAG & SAMSTAG 17.<sup>30</sup> - 01.<sup>00</sup> UHR

SONNTAG & FEIERTAG 15.<sup>30</sup> - 00.<sup>00</sup> UHR

DURCHGEHEND WARME KÜCHE

TÄGLICH VON 17.<sup>30</sup> - 18.<sup>30</sup> & AB 21 UHR

JEDER COCKTAIL 4,50 €



## 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. Schwefeloxid
- 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).



## TAPAS ESPECIAL/ TAPAS SPEZIAL

### 131. ESPINACAS CON QUESO MANCHEGO

Blattspinat mit Knoblauch und Manchegokäse überbacken

6,70 €

### 132. PIMENTOS A AJILLO

Gebratene Paprika in Knoblauch-Olivenöl-Marinade

5,90 €

### 133. TERNERA PICANTES

Argentinische Steakhüfte mit Champignons, Tomate & Chili (scharf)

8,90 €

### 134. CAMPIGNONS PICANTES

Gebratene Champignons in Knoblauch-Chili-Weißweinsauce

5,90 €

### 135. CONEJO CON CEBOLLA

Kaninchenfleisch mit Zwiebeln und Tomate in Rotwein-Knoblauchsauce

8,20 €

### 136. GAMBAS CON VINO BLANCO

Riesengarnelen in Knoblauch-Weißweinsauce

8,50 €

### 137. PLATO VARIADO 2

Serranoschinken, Chorizo, Pamplona & Queso Manchego

13,50 €

### 138. MERLUZA EN SALSA TOMATE

Seehechtfilet mit Knoblauch in Tomaten-Kräutersauce

7,90 €

### 139. MERLUZA EN SALSA DE MATA

Seehechtfilet in Weißwein-Kräutersauce

7,90 €

### 140. FILET DE SALMON

Gegrilltes Lachsfilet in würziger Knoblauchpesto-Marinade

8,90 €

### 141. CALMAR FRITO

Frittierte Calamariringe in Zitronen-Knoblauchmarinade mit Aioli

7,50 €

### 142. BOQUERONES

Gebratene Sardinen auf Rucola in Zitronen-Knoblauchmarinade

7,90 €

## 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 & Caramelsauce

6,50 €

### 151. CRÊPE PLÁTANO

mit Banane, Vanilleeis & Catalana Likör, Sahne und Schokosauce

7,20 €

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

BESUCH UNS AUCH IM INTERNET...

[WWW.ELCUBANO-MENDEN.DE](http://WWW.ELCUBANO-MENDEN.DE)



# 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...