



ALMUERZO EN EL RESTAURANTE NAO HABANA



El Restaurante Nao Habana combina la comida cubana tradicional con toques internacionales produciendo platos exquisitos.

Todo en un espacio ideal en la Habana Vieja para disfrutar de una buena comida en un entorno con encanto.

Menú:

Bebidas (a escoger una):

- Café
- Refresco
- Cerveza

Entrantes (a escoger uno):

Croquetas Guajiras:

Deliciosas y cremosas a base de bechamel de malanga, cerdo asado y fritas al panko.

Tamal en cazuela:

Hecho de maíz tierno, cocido a baja temperatura con cerdo asado.

- Queso frito a la Cubana:
- Dados de queso Gouda empanados en panko y chicharrón acompañado de pomodoro agridulce.
- Gyozas de picadillo a la Habanera: Hechas en casa con picadillo a la Habanera, al vapor y caramelizadas.

Platos principales (a escoger uno):

Roll Campesino:

Lomo de cerdo relleno de jamón y queso, empanado al panko, acompañado de vegetales salteados.

Lomito de cerdo a caballo:

Escalope de lomo de cerdo, queso y huevo frito a caballo acompañado de vegetales salteados.

Vaca frita:

Un estilo moderno de la carne desherbada de res con ajo, cebolla con un toque crujiente, arroz blanco, plátano madura frito y puré de frijoles.

Langosta al Josper:

Hecha a fuego lento terminada en su término jugoso.

Postres (a escoger uno):

- Quesillo de coco
- Maseta de fanguito a las tres leches