



LA
HABANA
LOUNGE

COCINA MEDITERRÁNEA

Reservas/Bookings

+34 952 811 239

+34 657 671 432

Conjunto Benabola
Puerto Banus, 29660 Marbella, Malaga

www.lahabanalounge.es





ENTRANTES

PULPO A LA GALLEGA	26 €
JAMÓN IBERICO DE BELLOTA	32 €
QUESO MANCHEGO	22 €
★ ENSALADILLA RUSA GOURMET	20 €
PIMIENTOS DEL PADRÓN	16 €
CARPACCIO DE TERNERA	24 €
CARPACCIO DE ATÚN ROJO	30 €
CALAMARES FRITOS	24 €
BOQUERONES FRITOS AL LIMÓN	22 €
★ LANGOSTINOS PIL PIL	24 €
TATAKI DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA	30 €
★ TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA	32 €
CROQUETAS GOURMET DE JAMÓN IBÉRICO	16 €
CROQUETAS GOURMET DE MARISCO	16 €
MEJILLONES A LA CREMA	24 €
ALCACHOFAS A LA PLANCHA CON JAMÓN	18 €
CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA	18 €
ALMEJAS DE CARRIL	26 €
SOPA DE MARISCO	18 €

ENSALADAS

TOMATE 'HUEVO DE TORO' CON AGUACATE	18 €
ENSALADA MIXTA	18 €
AGUACATE CON GAMBAS	24 €
ENSALADA DE BURRATA LOUNGE	23 €
ENSALADA CÉSAR DE POLLO O GAMBAS	20 €
ENSALADA DE QUESO DE CABRA	24 €





MARISCOS

★ EXTRA FORMENTERA: BOGAVANTE S/M
PATATAS Y HUEVO 5€ PP

GAMBAS BLANCAS DE HUELVA 40€

CARABINEROS S/M

CIGALAS S/M

GAMBA ROJA S/M

OSTRAS FRANCESAS 6€ (UNIDAD)

ARROCES (MIN 2 PERSONAS)

PAELLA DE POLLO Y VERDURAS 24€ PP

PAELLA NEGRA CON CALAMAR Y SU TINTA 24€ PP

★ PAELLA DEL SEÑORITO (MARISCO Y PESCADO LIMPIO) 28€ PP

PAELLA DE MARISCO 32€ PP

PAELLA MIXTA (MARISCO Y POLLO) 33€ PP

★ PAELLA DE SECRETO IBÉRICO Y SETAS 30€ PP

PAELLA DE POLLO CAMPERO Y JUDIAS 28€ PP

ARROZ CALDOSO O PAELLA CON CARABINEROS 45€ PP

ARROZ CALDOSO O PAELLA CON BOGAVANTE 45€ PP

PASTAS

SPAGHETTI MARINERA 34€

SPAGHETTI BOLOGNESA 24€

SPAGHETTI CARBONARA 24€

TAGLIATELLE VONGOLE 32€

TAGLIATELLE CON BOGAVANTE 45€



CARNES

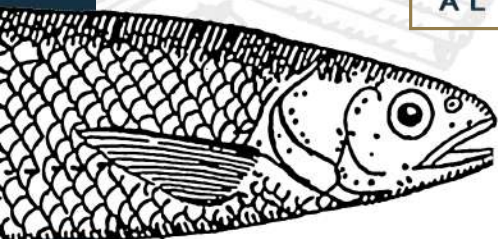


ENTRECOT DE RETINTO (300GR)	34€
SOLOMILLO DE TERNERA (250GR)	36€
HAMBURGUESA GOURMET (100% TERNERA)	22€
POLLO AL CURRY THAI	28€
PECHUGA DE POLLO DE CORRAL	22€
CHULETÓN DE VACA VIEJA	70€/KG
PALETILLA DE CORDERO LECHAL	40€
SOLOMILLO ROSSINI	40€
★ CORDERO ESPECIAL DE LA CASA (MIN 2P)	70€/KG

PESCADOS

ATÚN ROJO DE ALMADRABA (200GR)	32€
LENGUADO PLANCHA O MEUNIERE	38€
PATA DE PULPO GRILL	34€
SUPREMA DE PESCADO: LUBINA O RODABALLO	33€
★ RODABALLO ESPECIAL DE LA CASA (MIN 2P)	S/M

PESCADOS DEL DÍA PREGUNTAR AL MAITRE
AL HORNO, A LA SAL, FRITO O AL LIMÓN



GUARNICIONES

VERDURAS SALTEADAS	8€
PURÉ DE PATATAS A LAS FINAS HIERBAS	8€
RACIÓN PATATAS FRITAS	8€
SALSAS: PIMIENTA, TÁRTARA, ALIOLI	3€

TODAS LAS CARNES Y PESCADOS VIENEN ACOMPAÑADOS CON SU RESPECTIVA GUARNICIÓN

POSTRES

CREMA CATALANA 10€

MOUSSE CHOCOLATE 10€

TARTA DE SANTIAGO 10€

TIRAMISÚ 10€

COPA DE HELADOS 10€

TARTA DE QUESO 10€

TARTA CARMEN 10€



"El talento consiste en
cómo vive uno la vida"



APERITIVO, PAN Y MANTEQUILLA 3€



STARTERS

GALICIAN STYLE OCTOPUS 26 €

BELLOT IBERIAN HAM 32 €

MANCHEGO CHEESE 22 €

★ GOURMET RUSSIAN SALAD 20 €

'PADRON' PEPPERS 16 €

BEEF CARPACCIO 24 €

RED TUNA CARPACCIO 30 €

FRIED CALAMARI 24 €

FRIED ANCHOVIES 22 €

★ PIL PIL PRAWNS 24 €

RED TUNA TATAKI FROM ALMADRABA 30 €

★ RED TUNA TARTARE FROM ALMADRABA 32 €

GOURMET IBERIAN HAM CROQUETTES 16 €

GOURMET SEAFOOD CROQUETTES 16 €

MUSSELS IN CREAM 24 €

GRILLED ARTICHOKE WITH IBERIAN HAM 18 €

SEASONAL VEGETABLES SOUP 18 €

CARRIL CLAMS 26 €

SEAFOOD SOUP 18 €

SALADS

'BULL EGG' TOMATO SALAD WITH AVOCADO 18 €

MIXED SALAD 18 €

AVOCADO WITH PRAWNS 24 €

LOUNGE SALAD CAPRESE WITH BURRATA 23 €

CAESAR SALAD WITH CHICKEN OR PRAWNS 20 €

GOAT CHEESE SALAD 24 €





SEAFOOD

★ EXTRA FORMENTERA: POTATOES & EGG 5€ PP

LOBSTER	S/M
WHITE PRAWNS FROM HUELVA	40€
RED KING PRAWNS	S/M
CRAYFISH	S/M
RED SHRIMP	S/M
FRENCH OYSTER	6€ (UNIT)

RICES (PAELLA, MIN 2 PERS)

- CHICKEN AND VEGETABLE PAELLA 24€ PP
- BLACK PAELLA WITH SQUID AND SQUID INK 24€ PP
- ★ SPECIAL SEÑORITO PAELLA (SEAFOOD AND FISH CLEANED) 28€ PP
- SEAFOOD PAELLA 32€ PP
- MIXED PAELLA (SEAFOOD AND CHICKEN) 33€ PP
- ★ PAELLA WITH IBERIAN SECRET AND MUSHROOMS 30€ PP
- COUNTRY CHICKEN AND BEANS PAELLA 28€ PP
- RICE BROTH OR PAELLA WITH RED KING PRAWNS 45€ PP
- RICE BROTH OR PAELLA WITH LOBSTER 45€ PP

PASTAS

- SEAFOOD SPAGHETTI 34€
- SPAGHETTI BOLOGNESA 24€
- SPAGHETTI CARBONARA 24€
- TAGLIATELLE VONGOLE 32€
- TAGLIATELLE WITH LOBSTER 45€



MEATS

BEEF ENTRECOTE (300GR) 34€

FILLET OF BEEF (250GR) 36€

GOURMET BURGER (100% BEEF) 22€

THAI-STYLE CHICKEN CURRY 28€

CHICKEN BREAST 22€

BEEF RIB EYE STEAK 70€/KG

SHOULDER OF ROASTED LAMB 40€

SIRLOIN ROSSINI 40€

★ HOUSE SPECIAL LAMB (MIN 2P) 70€/KG

FISH

RED TUNA FROM ALMADRABA (200GR) 32€

SOLE, GRILLED OR MEUNIERE 38€

GRILLED OCTOPUS TENTACLE 34€

FISH SUPREME: SEA BASS OR TURBOT 33€

★ TURBOT CHEF'S SPECIAL (MIN 2P) M.P.

FISH OF THE DAY ASK THE MAITRE
BAKED, SALTED, FRIED OR LEMON

GARNISHES

SAUTEED VEGETABLES 8€

MASHED POTATOES WITH FINE HERBS 8€

FRENCH FRIES 8€

SAUCES: PEPPER, TARTARE, ALIOLI 3€

ALL FISH AND MEAT ARE ACCOMPANIED BY RESPECTIVE GARNISH



DESSERTS

CATALAN CREAM CARAMEL 10€

CHOCOLATE MOUSSE 10€

ALMOND CAKE 10€

TIRAMISU 10€

ICE CREAM CUP 10€

CHEESECAKE 10€

CARMEN CAKE 10€.



"The talent consists of
how one lives life"



APERITIF, BREAD AND BUTTER 3€



ENTREES

POULPE "A LA GALLEGA"	26 €
JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND	32 €
FROMAGE MANCHEGO	22 €
★ SALAD GOURMET RUSSE	20 €
POIVRONS DE PADRÓN	16 €
CARPACCIO DE BOEUF	24 €
CARPACCIO DE THON ROUGE	30 €
CALAMARS FRITS	24 €
ANCHOIS FRITS AU CITRON	22 €
★ CREVETTES PIL PIL	24 €
TATAKI DE THON ROUGE D'ALMADRABA	30 €
★ TARTARE DE THON ROUGE DE L'ALMADRABA	32 €
CROQUETTES GOURMANDES AU JAMBON IBÉRIQUE	16 €
CROQUETTES DE FRUITS DE MER GOURMET	16 €
MOULES EN SAUCE À LA CRÈME	24 €
ARTICHAUTS GRILLÉS AU JAMBON IBÉRIQUE	18 €
CRÈME DE LÉGUMES DE SAISON	18 €
PALOURDES "DE CARRIL"	26 €
SOUPE DE FRUITS DE MER	18 €

SALADES

SALADE DE TOMATES "HUEVO DE TORO" AVEC AVOCAT	18 €
SALADE MIXTE	18 €
AVOCAT AUX CREVETTES	22 €
SALADE CAPRESE AVEC BURRATA	24 €
SALADE CÉSAR AU POULET OU CREVETTES	20 €
SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE	24 €





FRUITS DE MER

★ EXTRA FORMENTERA: POMMES DE TERRE ET ŒUF 5€ PP

HOMARD S/M

CREVETTES BLANCHES DE HUELVA 40€

CARABINEROS S/M

LANGOUSTINES S/M

CREVETTES ROUGES S/M

HUITRES FRANÇAISES 6€ (UNITÉ)

RIZ (PAELLA, MIN. 2 PERS)

PAELLA DE POULET ET LÉGUMES 24€ PP

PAELLA À L'ENCRE DE CALAMAR 24€ PP

★ PAELLA DEL SEÑORITO (FRUITS DE MER ET POISSON DECORTIQUÉES) 28€ PP

PAELLA DE FRUITS DE MER 32€ PP

PAELLA MIXTE (FRUITS DE MER, POISSONS ET POULET) 33€ PP

★ PAELLA AU SECRET IBÉRIQUE ET AUX CHAMPIGNONS 30€ PP

PAELLA CHAMPÊTRE AU POULET ET AUX HARICOTS 28€ PP

BOUILLON DE RIZ OU PAELLA AVEC CARABINEROS 45€ PP

BOUILLON DE RIZ OU PAELLA AVEC HOMARD 45€ PP

PATES

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER 34€

SPAGHETTI BOLOGNESA 24€

SPAGHETTI CARBONARA 24€

TAGLIATELLE VONGOLE 32€

TAGLIATELLE AU HOMARD 45€



VIANDES

ENTRECÔTE "RETINTO" (300GR) 34€
FILET PUR DE BOEUF (250GR) 36€
HAMBURGER GOURMET (100% BOEUF) 22€
CURRY DE POULET STYLE THAI 28€
BLANC DE POULET DE LA FERME 22€
CÔTE A L'OS DE BOEUF GRILLÉ 70€/KG
ÉPAULE D'AGNEAU RÔTI 40€
FILET ROSSINI 40€

★ AGNEAU SPÉCIAL MAISON (MIN 2P) 70€/KG

POISSONS

THON ROUGE D'ALMADRABA (200GR) 32€
SOLE, GRILLÉE OU MEUNIÈRE 38€
TENTÁCULO DE POULPE GRILLÉ 34€
SUPRÊME DE POISSON: BAR OU TURBOT 33€
★ TURBOT SPÉCIAL DU CHEF (MIN 2P) S/M

POISSON DU JOUR DEMANDER AU MAÎTRE
AU FOUR, SALÉ, FRIT OU CITRONNÉ

GARNITURES

SAUTÉ DE LÉGUMES 8€
PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX FINES HERBES 8€
PORCIÓN DE POMMES FRITES 8€
SAUCES: POIVRE, TARTARE, ALIOLI, 3€

TOUS LES POISSONS ET VIANDES SONT ACCOMPAGNÉS DE SON RESPECTIVE GARNITURE



DESSERTS

CRÈME CATALANE 10€

MOUSSE DE CHOCOLAT 10€

TARTE "DE SANTIAGO" AUX AMANDES 10€

TIRAMISU 10€

COUPE DE CRÈME GLACÉE 10€

TARTE AU FROMAGE 10€

TARTE "DE CARMEN" 10€



“Le talent consiste en
comment on vit la vie”



APÉRITIF, PAIN ET BEURRE 3€



CAFES

EXPRESSO	4€
CORTADO	4€
SOLO	4€
CAFE AMERICANO	4€
CON LECHE	4€
SOMBRA	4€
CARAJILLO	5€
CAPUCHINO	6€
IRLANDES	12€
INFUSIONES	4€

REFRESCOS

REFRESCOS	5€
ZUMOS	5€
RED BULL	6€
AGUA SIN GAS	5€
AGUA CON GAS	5€

CERVEZAS

SAN MIGUEL	5€
HEINEKEN	6€
HEINEKEN 0,0	5€
SOL	6€
DESPERADOS	6€
ALHAMBRA 1925	6€
RADLER	5€

CERVEZAS BARRIL

AGUILA CAÑA	4,5€
AGUILA PINTA	7,5€
HEINEKEN CAÑA	5€
HEINEKEN PINTA	8€

VINOS Y CHAMPAGNES

COPA DE VINO	7€
COPA DE CAVA	9€
COPA DE CAVA ROSADO	10€
CHANDON GARDEN SPRITZ	12€
MINI MOËT & CHANDON	35€



COFFEE

EXPRESSO 4€
EXPRESSO WITH A DASH OF MILK 4€

LONG EXPRESSO 4€

AMERICAN COFFEE 4€

WHITE COFFEE 4€

SHORT EXPRESSO WITH A LOT OF MILK 4€

EXPRESSO WITH LIQUOR 5€

CAPUCCINO 6€

IRISH COFFEE 12€

HERBAL TEAS 4€

SOFT DRINKS

SOFT DRINKS 5€

JUICES 5€

RED BULL 6€

STILL WATER 5€

SPARKLING WATER 5€

BEERS

SAN MIGUEL 5€

HEINEKEN 6€

HEINEKEN 0,0 5€

SOL 6€

DESPERADOS 6€

ALHAMBRA 1925 6€

RADLER 5€

DRAFT BEERS

AGUILA HALF-PINT 4,5€

AGUILA PINT 7,5€

HEINEKEN HALF-PINT 5€

HEINEKEN PINT 8€

WINES & CHAMPAGNES

GLASS OF WINE 7€

GLASS OF CAVA 9€

GLASS OF ROSE CAVA 10€

CHANDON GARDEN SPRITZ 12€

MINI MOËT & CHANDON CHAMPAGNE 35€



LA
HABANA
LOUNGE

COCINA MEDITERRÁNEA

www.lahabanalounge.es