



LA
HABANA
LOUNGE

COCINA MEDITERRÁNEA

Reservas

+34 952 811 239 | +34 657 671 432

Conjunto Benabola Puerto Banús, 29660 Marbella, Málaga
www.lahabanalounge.es

OSTRAS & CHAMPAGNE

"PETITE CÉLÉBRATION" 2 Ostras Gillardeau N°3 Mini Moët & Chandon 20cl 45	"SIGNATURE PRIVILEGE" 6 Ostras Gillardeau N°3 Moët & Chandon 37,5cl 105	"GRAND LOUNGE" 12 Ostras Gillardeau N°3 Moët & Chandon Brut Impérial 75cl 200
OSTRAS GILLARDEAU N°3		7 /ud

ATÚN ROJO DE ALMADRABA

CRUDO

CARPACCIO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA 30

Finas láminas con aceite de oliva virgen extra, ralladura de lima y escamas de sal.

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA **BEST SELLER** 32

Con aguacate de la Axarquía y aliño asiático.

TATAKI DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA 30

Con costra de sésamo y mango.

TOSTAS CRUJIENTES DE ATÚN (2ud) 24

Sobre pan cristal, alioli suave casero, soja y encurtidos.

HUEVOS ROTOS DE TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA 32

Marinados con kimchi y ponzu.

GRILL

LOMO ALTO 32

VENTRESCA 34

SOLOMILLOS 32

T-BONE DE PARPATANA 52

Todos nuestros cortes de atún van acompañadas de puré de patatas y verduras salteadas.

MARISCOS

Servido cocido o a la plancha

BOGAVANTE BEST SELLER	S/M
<i>Preparación Formentera con patatas, pimientos del Padrón y huevo frito</i>	+5 p/p
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA	40
CARABINEROS	S/M
CIGALAS	S/M
GAMBA ROJA	S/M

PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	32	MEJILLONES A LA CREMA	24
<i>100% Raza Ibérica, acompañado de pan cristal y tomate de temporada.</i>		<i>Al estilo de la casa con salsa suave de crema y hierbas frescas.</i>	
ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA ATÚN	20	ALMEJAS AL VINO	28
CALAMARES FRITOS A LA ANDALUZA	24	<i>Salteadas al vino blanco con ajo y perejil.</i>	
<i>De la bahía con harina de sémola y alioli casero.</i>		SOPA DE MARISCO TRADICIONAL	18
BOQUERONES FRITOS AL LIMÓN	22	<i>A fuego lento con producto fresco de lonja.</i>	
<i>Fritura malagueña tradicional con un aire cítrico.</i>		PIMIENTOS DEL PADRÓN	16
LANGOSTINOS AL PIL-PIL	24	PULPO A LA GALLEGA	28
<i>Un clásico andaluz con ajo, guindilla, aceite de oliva y un toque de vino blanco.</i>		<i>Con patata cocida, pimentón de la Vera y aceite de oliva virgen extra.</i>	
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN	18	CARPACCIO DE TERNERA	26
CROQUETAS DE MARISCO BEST SELLER	18	<i>Finas láminas con lascas de Parmesano, boletus y aceite de oliva virgen extra.</i>	
ALCACHOFAS A LA PLANCHA CON JAMÓN	20		
<i>Confitadas en aceite de oliva virgen extra y jamón 100% raza ibérica.</i>			

DE LA HUERTA

TOMATE DE TEMPORADA Y VENTRESCA DE ATÚN DE ALMADRABA	20
<i>Con cebolla roja, aguacate de la Axarquía, aceite de oliva virgen extra y escamas de sal.</i>	
BURRATA DE PUGLIA	23
<i>Con carpaccio de tomate Raf, pesto de albahaca y tomate seco.</i>	
ENSALADA CÉSAR	22
<i>Mezclum de lechuga, pollo a baja temperatura, cebolla frita, croutons, parmesano Grana Padano y salsa César.</i>	
ENSALADA DE QUESO DE CABRA	24
<i>Mezclum de lechugas, queso de cabra gratinado, cebolla caramelizada, mix frutos secos y vinagreta mostaza y miel.</i>	

ARROCES

Mínimo 2 personas. Terminados en mesa frente al cliente.

PAELLA MIXTA (MARISCO Y POLLO) 35 p/p

DEL MAR

PAELLA DEL "SEÑORET" **BEST SELLER** 29 p/p

Marisco y pescado totalmente limpio.

PAELLA DE MARISCO 33 p/p

ARROZ NEGRO CON CALAMAR 26 p/p

ARROZ CALDOSO O PAELLA CON BOGAVANTE 48 p/p

ARROZ CALDOSO O PAELLA DE CARABINEROS 52 p/p

DE LA TIERRA

PAELLA DE POLLO CAMPERO Y VERDURAS 26 p/p

PAELLA DE SECRETO IBÉRICO Y SETAS 32 p/p

PAELLA DE CHULETÓN MADURADO **BEST SELLER** 48 p/p

Arroz seco con jugosos cortes de vaca madurada y espárragos.

PASTAS

SPAGHETTI MARINERA 34

Salteados con una selección de mariscos de lonja.

TAGLIATELLE CON BOGAVANTE 52

Acompañada de bogavante canadiense y bisque.

TAGLIATELLE VONGOLE 32

Clásico italiano con almejas de carril, ajo y vino blanco.

SPAGUETTI BOLOGNESA 24

SPAGUETTI CARBONARA 24

DE LA LONJA

PESCADO DEL DÍA	S/M	LUBINA O RODABALLO EN SUPREMA	34
<i>Preparaciones: Al Horno, A la Sal o Frito</i>			
RODABALLO ESPECIAL BEST SELLER	S/M	LENGUADO A LA MEUNIERE O PLANCHA	42
<i>Con patatas crujientes caseras, pimientos del piquillo y láminas de ajo frito.</i>			
Topping: extra huevo	2,50	PATA DE PULPO AL GRILL	34
<i>Sobre una parmentier de patata y verdura salteada</i>			

SELECCIÓN DE CARNES

Todas nuestras carnes van acompañadas de patatas baby y verduras salteadas

CHULETÓN DE VACA LOMO BAJO	75 (kg)	GUARNICIONES Y SALSAS	
ENTRECOT DE RETINTO	34	VERDURAS SALTEADAS	8
SOLOMILLO DE TERNERA	36	PURÉ DE PATATAS A LA PARMENTIER	8
PALETILLA DE CORDERO LECHAL BEST SELLER	45	PATATAS FRITAS CASERAS	8
HAMBURGUESA GOURMET	24	SALSAS	3
<i>Acompañada de patatas fritas caseras.</i>		<i>Pimienta, Alioli, Tártara, Mayo Kimchi</i>	
PECHUGA DE POLLO CORRAL	24		
CORDERO ESPECIAL DE LA CASA	(mín 2 pax) 75		
POLLO CURRY AL ESTILO THAI	28		

Aperitivo, Pan y Mantequilla artesanal (3,5€). IVA incluido. Servicio no incluido.

POSTRES

Todos nuestros postres son caseros 100%

CREMA CATALANA	10
MOUSSE DE CHOCOLATE	10
TIRAMISÚ	10
TARTA DE QUESO	10
TARTA CARMEN BEST SELLER	12
<i>De tres leches acompañado de helado casero de coco</i>	
COPA DE HELADOS	10

