***НОВОГОДНЯЯ НОЧЬ В РЕСТОРАНЕ***

***«О!СUBA»***

***Приглашаем отметить НОВЫЙ ГОД 2019 по-кубински!***

***В программе:***

***Праздничный национальный стол***

***Живая музыка, Музыкальный Дуэт с Кубы,***

***Ведущий, конкурсы, призы***

***Зажигательные танцы до 5:00 утра***

***Welcome, комплименты и сюрпризы от ресторана***

**Безалкогольный напиток (один на выбор):**

Сок (апельсин, яблоко, ананас) – 0,5л

2\*Пепси(стекло) – 0,25л

Домашний лимонад (лимон, клубника) – 0,5л

Морс клюквенный – 0,5л

+ Чай/Кофе – 1 порция (к десерту)

**Алкогольный напиток (один на выбор):**

Вино белое Portas de Tejo Branco (Алентежу), сухое, Португалия– 0,75л (бут.)

Вино красное Sansegre Crianza (Риоха), сухое, Испания – 0,75л (бут.)

Ром CANEY CARTA BLANCA 3–летней выдержки, Куба – 0,35л

Ром CANEY ORO LIGERO 5–летней выдержки, Куба – 0,25л

Коньяк Roullet VS Grande Champagne, Франция – 0,25л

Водка РУССКИЙ СТАНДАРТ– 0,35л

**c 21:00 - Welcome**

***Комплимент от шеф–повара – Bocaditos Fritos***

*Ассорти гигантских оливок в оригинальном соусе с тамариндо, Сет из 3-х испанских тапасов (лосось, креветка, томат и базилик), новогодний оливье****Комплимент от бармена –*** *Дайкири Манго*

Фруктовое канапе

Хлебная корзина

**с 21:15 - Салат (на выбор):**

 ***Ленгуа***

*Элегантное сочетание говяжьего языка и сочного ананаса, листьев салата и хрустящего сельдерея, паприки и спелого граната под нежным соусом Панна.*

***Сантьягера***

*Экзотическое сочетание тропического манго и нежной куриной грудки с добавлением листьев салата, оливок и хрустящего сельдерея под соусом Калипсо.*

***Салат в ананасе***

*Тропический легкий салат в ананасе с нежным куриным филе и листьями салата с летней заправкой из сладкой клубники, освежающей мяты и ароматного базилика.*

***Салат Сибоней***

*Салат с подкопченным мясом птицы, беконом, сыром Чеддер, красной фасолью, листьями салата, сочными томатами, огурцом, хрустящим сельдереем и ароматным базиликом под пикантным лимонно-оливковым соусом с травами.*

**с 22:00 – Горячие закуски в стол
*Фиеста а ла кубана***

*Горячие национальные закуски в стол: по 2 мини буритоса и 2 запечённые под сыром мидии фаршированные крабом и беконом*

**с 23:00 - Горячее блюдо (на выбор):**
***Мэро Пинто***

*Восхитительный морской окунь, припущенный на планча, под оригинальным соусом с добавлением овощей, оливок, каперсов и анчоусов.*

***Пьезас де рес***

*Нежная говяжья вырезка, обжаренная в ароматном соусе «Барбекю» со стручковым горохом, томатами Черри и жгучим перцем Халапеньо.*

***Масас де сердо***

*Нежные кусочки свинины, приготовленные по национальному кубинскому рецепту с подкопченным беконом, обжаренными бананами, красным луком, сочными томатами и маслинами на пшеничной лепешке под ароматным соусом «Барбекю».*

***Карнеро а ла парилья***

*Национальное кубинское блюдо – нежная баранина на косточке, обжаренная на гриле с ананасом и сладким бататом.*

***Арроз а ля маринэра***

*Традиционное блюдо криольской кухни – желтый рис в прекрасном сочетании с тигровыми креветками, осьминогами, кальмарами, мидиями, нежным филе лосося и трески.*

**После 01:00**

***Специальное угощение от ресторана «О! СUBA» –***

***традиционное новогоднее кубинское блюдо –***

***запеченные СВИНЫЕ ЛОПАТКИ с конгри (рис с черной фасолью) и обжаренными бананами,***

***ну и, конечно,***

***ДЕСЕРТ!***

**Стоимость входного билета на одну персону до 10 декабря:**

**Основной зал - 7550 руб.**

**Дальний зал – 6800 руб.**