

Exhibit F

Platos principales de la tierra

De la Granja a su Mesa

Platos Principales.

- **Filet Mignon en Salsa Bourguignonne** – \$49.99
(Filete a la parrilla con salsa de champiñones y vino tinto.)
- **Churrasco a la Parrilla con Salsa Chimichurri** – \$34.95
- **Estofado de Res en Cúpula de Hojaldre** – \$35.99
(Carne de res cocida a fuego lento en cazuela con reducción de su propia salsa, servida bajo una cúpula de hojaldre.)
- **Ropa Vieja de la Abuela** – \$25.95
(Carne de res desmenuzada en salsa pomodoro con especias tradicionales.)
- **Cordero Rústico en Cesta de Pan Cubano** – \$38.95
(Cordero asado en vino tinto con especias mediterráneas, servido en una cesta de pan cubano.)
- **Filete de Cerdo Encebollado** – \$26.50
(Bistec de cerdo a la parrilla con mojo de cebolla.)
- **Cerdo a lo Campesino** – \$25.95
(Fricasé de cerdo en salsa de tomate y especias criollas.)
- **Suprema de Pollo a la Parrilla** – \$21.95
(Pechuga de pollo a la parrilla, jugosa y dorada.)

Del Mar

Del Mar.

Raíces del Mar y la Tierra – "Familiar"

\$120.00

Langosta, camarón, pescado, cerdo, res, pollo, papas fritas, maduros y vegetales salteados.

Langosta Varadero

\$47.50

Langosta en enchilado con salsa pomodoro.

Langosta Mariposa al Maître d'Hôtel

\$42.95

Langostas a la parrilla en mantequilla con limón y ajo.

Langosta al Café

\$48.50

Langosta en salsa de café y licor.

Pescado al Olivo Pomodoro

\$27.50

Filete en salsa de tomate.

Filete de Pescado a la Parrilla

\$25.95

Pulpo en Salsa de Ajo

\$35.90

Pulpo a la parrilla.

Caldereta de Mariscos

\$55.00

Camarón, langosta y mariscos mixtos..

Camarón Caribeño

\$27.50

Camarones salteados con vegetales y piña.

Camarón Grillé

\$27.50

Camarones a la parrilla.

Arroces compuestos

Arroces Melosos

- **Arroz con pollo a la chorrera estilo polinesio** – \$23.50
(Arroz amarillo caldoso con pollo y verduras)
 - **Arroz marinero** – \$28.50
(Arroz con camarones, langosta y mariscos mixtos)
-

Sopas y Cremas

- **Crema Parmentier** – \$11.50
(Crema de papa, mantequilla y leche)
 - **Tamal en cazuela con crutones de cerdo** – \$12.95
(Crema de maíz con cerdo y ahumados)
-

Menú Infantil

- **Chicken Nuggets (8 unidades)** – \$8.50
- **Mini Hamburguesas (2 unidades)** – \$8.50
- **Completas BB a su elección: huevos, cerdo o pollo** – \$9.99
(Todas las completas BB incluyen arroz, frijoles y papas fritas)

 *Todos los platos del menú infantil incluye papas frita.*

Para Endulzar tu Paladar

Para Endulzar tu Paladar

Postres y Helados

- Besos de guayaba en tarta de queso – \$10.50
- Copa Lolita en pirulí cubano – \$9.99
- Flan de caramelo casero – \$8.50

 Helados del Chef – \$6.50

Tres Gracias:

- Pistacho
- Chocolate
- Vainilla

Entrantes Fríos

El Sabor de Mis Raíces

Entrantes Fríos.

- **Tabla de quesos, embutidos y frutos secos – \$25.50**
(Jamón serrano, jamón vicking, queso gouda, queso azul, queso brie)
- **Mogotes de Viñales a la francesa – \$12.99**
(Hojaldre relleno de jamón y queso)
- **Clásico cóctel de camarón en salsa rosa y coñac – \$15.50**
- **Ceviche de frutas y caviar de mango – \$10.50**
(Cóctel de frutas y pico de gallo)
- **Carpaccio de res – \$23.95**
(Filete de res finamente cortado y marinado en zumo de limón)
- **Crudo de pescado al estilo del chef – \$22.95**
(Pescado aderezado con cítricos)
- **Ensalada Mis Raíces – \$15.50**
(Pollo a la parrilla, queso blanco, pepino, tomate, cebolla y aceitunas)
- **Bruschettas de pan cubano – \$12.50**
(Tostadas de pan cubano con aderezo de tomate fresco)

Entrantes Calientes

Entrantes Calientes.

- **Chorizos parrilleros a la habanera** – \$16.95
(Chorizo rojo, blanqueta y morcilla)
- **Picadera Mis Raíces Familiar** – \$49.95
(Chorizo, tostones , ahumados, frituras, croquetas, bolitas de queso y chips)
- **Camarones al ajillo** – \$17.50
(Camarones cocidos en aceite de oliva y ajo)
- **Camarones al malangón en dúo de salsa** – \$19.99
(Camarones rebozados en malanga con salsas del chef)
- **Bolitas de queso azul** – \$9.95
- **Fondue con tasajo y crocantes de boniato**– \$22.99
(tasajo en crema de queso)
- **Croquetas de jamón serrano** – \$11.50
- **Frituras de malanga con néctar de abejas** – \$10.99

Sopas y Cremas

Sopas y Cremas

- **Crema Parmentier** – \$11.50
(Crema de papa y mantequilla)
- **Tamal en cazuela con crutones de cerdo** – \$12.95
(Crema de maíz batida con cerdo crujiente)

Guarniciones (Acompañamientos) – \$3.95 c/u

- Papas fritas
- Boniato frito
- Tostones
- Plátanos maduros
- Vegetales salteados al olivo
- Puré de papas
- Arroz moros y cristianos
- Arroz blanco
- Ensalada mixta
- Crema africana *(frijoles negros batidos)*
- Yuca con mojo