



ALMUERZO

(Luncheon)

HOTEL NACIONAL DE CUBA

A la Carte

APPETIZERS: Apio y Aceitunas Negras 50 Apio Relleno 45 Ostiones del País 45
Caviar Beluga Importado 2.00 Hors d'Oeuvres Parisien 1.25

SOUPS: Anchoas 75 Foie Gras 75 Sardinas 60 Salmón Ahumado 75 Danoise 80

DRINKS: Jugo de Tomate 30 Jugo de Almejas 40 Cocktail de Frutas Frescas 45
Suprema de Toronja 45 Coupe de Melon 50 Suprema de Fruta Bomba 45
Arenque Picante 75 Antipasto Italiano 90 Melón de la Estación 50
Cocktail de Cangrejo Moro 1.00 Cocktail de Langosta 90
Cocktail de Camarones 90

SOUPS: Soupe du Jour 30 Consommé du Jour 30
Consommé Frío Gumbo 30 Gelée o Madrileña 30
Sopa de Tortuga con Vino Jerez 70 Crema de Tomate 40
Sopa de Pollo con Quimbombó 50 Puré San Germán 35

MEATS: Filete de Pargo, Amandine 90 Mojarra a la Parrilla, Mirabeau 90
Cangrejo Moro al Gratin 1.25 Langosta a la Newburg 1.10
Enchilado de Camarones 1.00 Langostinos Fríos, Salsa Tártara 1.00
Cangrejo Moro Frío con Mayonesa 1.25 Langosta Fría, Salsa Rusa 1.00
Filete de Lenguado del Día 90

ENTREES: Pollito a la Habanera 1.30 Filete Mignon, Bouquetiere 1.25
Arroz con Pollo 1.25 Pollo con Salsa Curry a la Indienne 1.25
Pollo a la King 1.25 Lascas de Pollo, Tetraxini 1.25
Lengua Ahumada con Espinacas 1.10 Suprema de Capón bajo Campana 1.25
Spaghetti Caruso 1.00 Macarroni Napolitana 75

PARRILLA: Costillas de Cordero (2) 1.40 Pollito, Vert Pré 1.25
Filete Mignon 1.00 Medio Pollo a la Parrilla 1.00
Steak de Riñonada Americana 1.75 Steak al Minuto, Parmentier 1.50
Costilla de Cordero a la Francesa (1) 1.00 Grillada Mixta a la Inglesa 1.25
Hongos Frescos a la Parrilla sobre Tostada 1.00

ENTREES: Lascas de Pollo con Ensalada de Frutas 1.25 Lengua Ahumada 1.00
Galantina de Pollo 1.10 Surtido de Carnes con Pollo 1.25
Jamón con Ensalada de Espárragos 1.10 Roast Beef con Ensalada de Papas 1.25
Tomate Relleno con Pollo, Mayonesa (2) 1.25 Cangrejo Moro Ravigotte 1.25

APPETIZERS: De Frutas Selectas 50 Combinación 45 Lechuga 40 Tomate 35
Legumbres Frescas 50 Chifonada 50 Langosta 1.00
Pollo (Carne Blanca Unicamente) 1.25 Mixta con Pollo 1.25
Pera Rellena Coronación 60

SANDWICHES: Jamón y Queso en Pan de Centeno 45 Sandwich Cubano 45 Club Sandwich 75
Pollo 60 Lengua 60 Lechuga y Tomate 40 Queso Suizo Importado 40

APPETIZERS: De la Estación 25 Tomate Salteado 30 Arroz 25
Plátanos Verdes o Maduros Fritos 25 Tomate Relleno al Gratin 45
Remolacha con Mantequilla 25 Plato de Legumbres Frescas con Huevo Escalfado 90

APPETIZERS: A la Francesa 25 Picadillo de Papas Doradas 30 Lionesas 30 Cocidas 25
Picadillo de Papas a la Crema 35 Boniatos 30

DESSERTS: Pastelería Francesa o Vienesa 25 Flan 25 Flan de Caramelo 25
Pastel de Manzana 25 Melocotón Melba 40 Cake de Fruta 25 Pasteles Surtidos 25
Crepes Suzette 1.25

DESSERTS: Vainilla, Chocolate o Fresa 35 Sorbetes de Frutas 30 Parfait Arlequin 40
Coco Glacé 30 Bisquit Tortoni 40 Copa Nacional 40

DESSERTS: Roquefort 45 Petit Gruyere 35 Crema 30 Suizo 30 Camembert 45
Americano 30 Cascos de Guayaba con Queso Crema 45 Welsh Rabbit 75

DESSERTS: Manzana 25 Pera 25 Piña 25 Frutas del País 25 Fruta Bomba 25

DESSERTS: Café Americano con Crema 30 Café Cubano con Leche 25 Leche 25

RELISHES: Celery and Ripe Olives 50 Stuffed Celery 45 Cuban Oysters 1.00
Imported Beluga Caviar 2.00 Parisian Hors d'Oeuvres 1.25

CANAPES: Anchovies 75 Foie Gras 75 Sardines 60 Smoked Salmon 75

COCKTAILS: Chilled Tomato Juice 30 Iced Clam Juice 40 Fresh Fruit Cocktail 45
Supreme of Grapefruit 45 Coupe of Melon 50 Papaya Supreme 45
Bismarck Herring 75 Italian Antipasto 90 Melon in Season 45
Moro Crab Cocktail 1.00 Lobster Cocktail 90 Fresh Shrimp 45

SOUPS: Soup du Jour 30 Consommé du Jour 30 Cold Consommé Gumbo 30
Green Turtle with Sherry 70 Cream of Tomato 40 Chicken Okra 45
Purée Saint Germain 35 Consommé Gelée or Madrilene 30

FISH: Filet of Red Snapper, Amandine 90 Broiled Sea Bass, Mirabeau 90
Moro Crab au Gratin 1.25 Lobster a la Newburg 1.10 Shrimp Enchilada 1.00
Cold Fresh Langostinos, Tartar Sauce 1.00 Cold Moro Crab, Mayonnaise 1.00
Cold Lobster, Russian Dressing 1.00 Filet of Sole du Jour 90

ENTREES: Squab Chicken, Habanera 1.30 Filet Mignon, Bouquetiere 1.25
Arroz con Pollo (Cuban Dish) 1.25 Curried Chicken a la Indienne 1.25
Chicken a la King 1.25 Emincé of Chicken, Tetraxini 1.25
Smoked Beef Tongue with Spinach 1.10 Supreme of Young Capon 1.00
Spaghetti Caruso 1.00 Macaroni Napolitaine 75

FROM THE GRILL: Lamb Chops (2) 1.40 Broiled Squab Chicken, Vert Pré 1.25
Filet Mignon 1.00 Broiled Half Chicken 1.00 Sirloin Steak 1.50
Steak Minute Parmentier 1.50 French Lamb Chop 1.25
English Mixed Grill 1.25 Broiled Fresh Mushrooms on Butter 1.00

COLD BUFFET: Sliced Chicken with Fresh Fruit Salad 1.25 Smoked Beef Tongue 1.00
Galantine of Chicken 1.10 Assorted Cold Meats with Chicken 1.00
Cold Ham with Asparagus Tips 1.10 Cold Roast Beef with Potatoes 1.00
Stuffed Tomato with Chicken, Mayonnaise (2) 1.25 Moro Crab, Mayonnaise 1.00

SALAD: Selected Fruit 50 Combination 45 Lettuce 40 Tomato 35
Fresh Vegetables 50 Chiffonade 50 Lobster 1.00
Chicken (White meat Only) 1.25 Mixed Green with Chicken 1.00
Stuffed Pear Coronation 60

SANDWICHES: Ham and Cheese on Rye Bread 45 Cuban Sandwich 45 Club Sandwich 75
Chicken 60 Tongue 60 Lettuce and Tomato 40 Imported Sandwiches 1.00

FRESH VEGETABLES: In Season 25 Stewed Tomato 30 Boiled Rye 30
Fried Ripe or Green Bananas 25 Stuffed Tomato au Gratin 1.00
Buttered Beets 25 Fresh Vegetable Plate with Poached Chicken 1.00

POTATOES: French Fried 25 Hashed Browned 30 Lyonnaise 30 Boiled 30
Hashed in Cream 35 Sweet Potatoes 30

DESSERTS: French or Vienna Pastry 25 Cup Custard 25 Caramel Custard 25
Peach Melba 40 Fruit Cake 25 Assorted Cakes 25 Cream 25

ICE CREAM: Vanilla, Chocolate or Strawberry 35 Fruit Sherbets 30 Parfait 40
Cocoanut Ice Cream in Shell 30 Biscuit Tortoni 40 Coupe National 40

CHEESE: Roquefort 45 Petit Gruyere 35 Cream 30 Swiss 30 Camembert 45
Americano 30 Cream Cheese and Guava Preserves 45 Welsh Rabbit 75

FRUITS: Apple 25 Pear 25 Pineapple 25 Cuban Fruits 25 Papaya 25

COFFEE: American Coffee with Cream 30 Cuban Coffee with Milk 25 Boston 25
Buttermilk 25 Cocoa or Chocolate 30 American Demi-Tasse 25

Ala

- ENTREMESES:** Apio y Aceitunas Negras 50 Apio Relleno 45 Ostiones del País 45
Caviar Beluga Importado 2.00 Hors d'Oeuvres Parisien 1.25
- CANAPES:** Anchoas 75 Foie Gras 75 Sardinas 60 Salmón Ahumado 75 Danoise 80
- COCKTAILS:** Jugo de Tomate 30 Jugo de Almejas 40 Cocktail de Frutas Frescas 45
Suprema de Toronja 45 Coupe de Melon 50 Suprema de Fruta Bomba 45
Arenque Picante 75 Antipasto Italiano 90 Melón de la Estación 50
Cocktail de Cangrejo Moro 1.00 Cocktail de Langosta 90
Cocktail de Camarones 90
- SOPAS:** Soupe du Jour 30 Consommé du Jour 30
Consommé Frío Gumbo 30 Gelée o Madrileña 30
Sopa de Tortuga con Vino Jerez 70 Crema de Tomate 40
Sopa de Pollo con Quimbombó 50 Puré San Germán 35
- PESCADO:** Filete de Pargo, Amandine 90 Mojarra a la Parrilla, Mirabeau 90
Cangrejo Moro al Graten 1.25 Langosta a la Newburg 1.10
Enchilado de Camarones 1.00 Langostinos Fríos, Salsa Tártara 1.00
Cangrejo Moro Frío con Mayonesa 1.25 Langosta Fría, Salsa Rusa 1.00
Filete de Lenguado del Día 90
- ENTRANTES:** Pollito a la Habanera 1.30 Filete Mignon, Bouquetiere 1.25
Arroz con Pollo 1.25 Pollo con Salsa Curry a la Indienne 1.25
Pollo a la King 1.25 Lascas de Pollo, Tetrassini 1.25
Lengua Ahumada con Espinacas 1.10 Suprema de Capón bajo Campana 1.25
Spaghetti Caruso 1.00 Macarroni Napolitana 75
- DE LA PARRILLA:** Costillas de Cordero (2) 1.40 Pollito, Vert Pré 1.25
Filete Mignon 1.00 Medio Pollo a la Parrilla 1.00
Steak de Riñonada Americana 1.75 Steak al Minuto, Parmentier 1.50
Costilla de Cordero a la Francesa (1) 1.00 Grillada Mixta a la Inglesa 1.25
Hongos Frescos a la Parrilla sobre Tostada 1.00
- FIAMBRES:** Lascas de Pollo con Ensalada de Frutas 1.25 Lengua Ahumada 1.00
Galantina de Pollo 1.10 Surtido de Carnes con Pollo 1.25
Jamón con Ensalada de Espárragos 1.10 Roast Beef con Ensalada de Papas 1.25
Tomate Relleno con Pollo, Mayonesa (2) 1.25 Cangrejo Moro Ravigotte 1.25
- ENSALADAS:** De Frutas Selectas 50 Combinación 45 Lechuga 40 Tomate 35
Legumbres Frescas 50 Chifonada 50 Langosta 1.00
Pollo (Carne Blanca Unicamente) 1.25 Mixta con Pollo 1.25
Pera Rellena Coronación 60
- SANDWICHES:** Jamón y Queso en Pan de Centeno 45 Sandwich Cubano 45 Club Sandwich 75
Pollo 60 Lengua 60 Lechuga y Tomate 40 Queso Suizo Importado 40
- LEGUMBRES FRESCAS:** De la Estación 25 Tomate Salteado 30 Arroz 25
Plátanos Verdes o Maduros Fritos 25 Tomate Relleno al Graten 45
Remolacha con Mantequilla 25 Plato de Legumbres Frescas con Huevo Escalfado 90
- PAPAS:** A la Francesa 25 Picadillo de Papas Doradas 30 Lionesas 30 Cocidas 25
Picadillo de Papas a la Crema 35 Boniatos 30
- POSTRES:** Pastelería Francesa o Vienesa 25 Flan 25 Flan de Caramelo 25
Pastel de Manzana 25 Melocotón Melba 40 Cake de Fruta 25 Pasteles Surtidos 25
Crepes Suzette 1.25
- HELADOS:** Vainilla, Chocolate o Fresa 35 Sorbetes de Frutas 30 Parfait Arlequin 40
Coco Glacé 30 Bisquit Tortoni 40 Copa Nacional 40
- QUESOS:** Roquefort 45 Petit Gruyere 35 Crema 30 Suizo 30 Camembert 45
Americano 30 Cascos de Guayaba con Queso Crema 45 Welsh Rabbit 75
- FRUTAS:** Manzana 25 Pera 25 Piña 25 Frutas del País 25 Fruta Bomba 25
- CAFE:** Café Americano con Crema 30 Café Cubano con Leche 25 Leche 25
Leche Agria 25 Cocoa o Chocolate 30 Demi-Tasse Americano 25
Demi-Tasse Cubano 15 Te o Café Helado 30 Pan y Mantequilla 25
Te Orange Pekoe, English Breakfast, Oolong con Crema 30

POR SERVICIO A LA HABITACION DIEZ POR CIENTO EXTRA

Carte

- RELISHES:** Celery and Ripe Olives 50 Stuffed Celery 45 Cuban Oysters 45
Imported Beluga Caviar 2.00 Parisian Hors d'Oeuvres 1.25
- CANAPES:** Anchovies 75 Foie Gras 75 Sardines 60 Smoked Salmon 75 Danoise 80
- COCKTAILS:** Chilled Tomato Juice 30 Iced Clam Juice 40 Fresh Fruit Cocktail 45
Supreme of Grapefruit 45 Coupe of Melon 50 Papaya Supreme 45
Bismarck Herring 75 Italian Antipasto 90 Melon in Season 50
Moro Crab Cocktail 1.00 Lobster Cocktail 90 Fresh Shrimp Cocktail 90
- SOUPS:** Soup du Jour 30 Consommé du Jour 30 Cold Consommé Gumbo 30
Green Turtle with Sherry 70 Cream of Tomato 40 Chicken Okra Soup 50
Purée Saint Germain 35 Consommé Gelée or Madrilene 30.
- FISH:** Filet of Red Snapper, Amandine 90 Broiled Sea Bass, Mirabeau 90
Moro Crab au Gratin 1.25 Lobster a la Newburg 1.10 Shrimp Enchilado 1.00
Cold Fresh Langostinos, Tartar Sauce 1.00 Cold Moro Crab, Mayonnaise 1.25
Cold Lobster, Russian Dressing 1.00 Filet of Sole du Jour 90
- ENTREES:** Squab Chicken, Habanera 1.30 Filet Mignon, Bouquetiere 1.25
Arroz con Pollo (Cuban Dish) 1.25 Curried Chicken a la Indienne 1.25
Chicken a la King 1.25 Emincé of Chicken, Tetrizzini 1.25
Smoked Beef Tongue with Spinach 1.10 Supreme of Young Capon under Bell 1.25
Spaghetti Caruso 1.00 Macaroni Napolitaine 75
- FROM THE GRILL:** Lamb Chops (2) 1.40 Broiled Squab Chicken, Vert Pré 1.25
Filet Mignon 1.00 Broiled Half Chicken 1.00 Sirloin Steak 1.75
Steak Minute Parmentier 1.50 French Lamb Chop (1) 1.00
English Mixed Grill 1.25 Broiled Fresh Mushrooms on Toast 1.00
- COLD BUFFET:** Sliced Chicken with Fresh Fruit Salad 1.25 Smoked Beef Tongue 1.00
Galantine of Chicken 1.10 Assorted Cold Meats with Chicken 1.25
Cold Ham with Asparagus Tips 1.10 Cold Roast Beef with Potato Salad 1.25
Stuffed Tomato with Chicken, Mayonnaise (2) 1.25 Moro Crab, Ravigotte 1.25
- SALAD:** Selected Fruit 50 Combination 45 Lettuce 40 Tomato 35
Fresh Vegetables 50 Chiffonade 50 Lobster 1.00
Chicken (White meat Only) 1.25 Mixed Green with Chicken 1.25
Stuffed Pear Coronation 60
- SANDWICHES:** Ham and Cheese on Rye Bread 45 Cuban Sandwich 45 Club Sandwich 75
Chicken 60 Tongue 60 Lettuce and Tomato 40 Imported Swiss Cheese 40
- FRESH VEGETABLES:** In Season 25 Stewed Tomato 30 Boiled Rice 25
Fried Ripe or Green Bananas 25 Stuffed Tomato au Gratin 45
Buttered Beets 25 Fresh Vegetable Plate with Poached Egg 90
- POTATOES:** French Fried 25 Hashed Browned 30 Lyonnaise 30 Boiled 25
Hashed in Cream 35 Sweet Potatoes 30
- DESSERTS:** French or Vienna Pastry 25 Cup Custard 25 Caramel Custard 25 Apple Pie 25
Peach Melba 40 Fruit Cake 25 Assorted Cakes 25 Crepes Suzette 1.25
- ICE CREAM:** Vanilla, Chocolate or Strawberry 35 Fruit Sherbets 30 Parfait Arlequin 40
Cocoanut Ice Cream in Shell 30 Biscuit Tortoni 40 Coupe National 40
- CHEESE:** Roquefort 45 Petit Gruyere 35 Cream 30 Swiss 30 Camembert 45
American 30 Cream Cheese and Guava Preserves 45 Welsh Rabbit 75
- FRUITS:** Apple 25 Pear 25 Pineapple 25 Cuban Fruits 25 Papaya 25
- COFFEE:** American Coffee with Cream 30 Cuban Coffee with Milk 25 Bottle Milk 25
Buttermilk 25 Cocoa or Chocolate 30 American Demi-Tasse 25
Cuban Demi-Tasse 15 Iced Tea or Iced Coffee 30 Bread and Butter 25
Orange Pekoe Tea, English Breakfast, Oolong with Cream 30

ROOM SERVICE TEN PER CENT EXTRA.

