

Fritura de Malanga al Estilo Vega Redonda/ Malanga Fritters -----	<b>450.00</b>
Croquetas de la Casa / Homemade Croquettes -----	<b>500.00</b>
Eperlan de Pescado / Fish Smelt -----	<b>780.00</b>
Tostones Rellenos/ Stuffed Tostones -----	<b>880.00</b>
Fajitas de Pollo / Chicken Fajitas -----	<b>750.00</b>
Coctel de Camarones / Shrimp Coctail -----	<b>1600.00</b>
Ceviche de Pescado o Langosta / Fish or Lobster Ceviche -----	<b>950.00</b>
Picoteo D'Lis / Mixed Starters -----	<b>2000.00</b>
Garbanzos Fritos/ Fried chickpeas -----	<b>850.00</b>

**RECOMENDACIONES DEL CHEF/ CHEF'S RECOMMENDATION**

Ropa Vieja Habanera / Shredded Beef in a Tomato Sauce with ripe fried plantains -----	<b>1350.00</b>
Capricho de Lis -----	<b>2500.00</b>
Pechuga de Pollo “Cosa Rica” / Grilled Chicken breast with mayonnaise and basil-----	<b>1400.00</b>
Fileticos de Pollo con Piña / Chicken Fillets with Pineapple -----	<b>1500.00</b>
Filete Donde Lis (Fish Fillet “Donde Lis”) -----	<b>1800.00</b>
Arroz Frito / Fried rice -----	<b>1300.00</b>

**PARA CONOCEDORES / FOR EXPERTS**

Vaca Frita / Fried shredded beef -----	<b>1200.00</b>
Pechuga de Pollo Gordon Blue / Breaded chicken breast stuffed with Ham and cheese-----	<b>1980.00</b>
Pechuga de Pollo Grillé / Chicken Breast -----	<b>1200.00</b>
Bistec Uruguayo / Breaded Pork Steak stuffed with Ham and cheese -----	<b>1850.00</b>
Bistec de Cerdo Encebollado / Pork steak with onions -----	<b>1150.00</b>
Masas de Cerdo Frita / Fried Pork Dough -----	<b>1600.00</b>

**A MAR ABIERTO / IN BROAD SEA**

Filete de Pescado Grillé / Fish Fillet -----	<b>1300.00</b>
Filete Maitre Hotel / Grilled Fish Fillet with Butter and Parsley -----	<b>1400.00</b>
Filete Canciller / Breaded fish fillet stuffed with Ham and Cheese -----	<b>2200.00</b>
Enchilado Caribeño /Seafood with Spicy Tomato Sauce -----	<b>2850.00</b>
Camarones del Pescador/Shrimp of your wish -----	<b>1650.00</b>
Langosta Nazabal Beach / Lobster Nazabal Beach -----	<b>1500.00</b>
Langosta Americana / American Lobster -----	<b>1800.00</b>
Langosta Thermidor / Thermidor Lobster -----	<b>2000.00</b>
Filete Parrillada / Grilled Fish with Shrimp and Grated Cheese -----	<b>2500.00</b>

## BELLA ITALIA / BEAUTIFUL ITALY

Frutti de Mares / Seafood Spaghetti -----	<b>1980.00</b>
Pomodoro / Spaghetti in a Pomodoro Sauce -----	<b>1100.00</b>
Carbonara / Spaghetti in a Milk Cream with Bacon and Egg -----	<b>1850.00</b>
Amatriciana / Spaghetti in a Tomatoe Sauce with Bacon -----	<b>1500.00</b>
Al Pesto / Spaghetti in a Pesto Sauce -----	<b>1300.00</b>
Alfredo / Spaghetti in a Milk Cream with Butter and Onion -----	<b>1350.00</b>
Cuatro Quesos / Four Cheeses Spaghetti -----	<b>1800.00</b>
Toscana / Spaghetti with Vegetables and Bacon -----	<b>1500.00</b>
Arrabbiata / Spaghetti in a Spicy Tomatoe Sauce -----	<b>1000.00</b>
Macarrones al horno / Baked Macaroni -----	<b>1450.00</b>
Napolitano / Spaguetti with tomato sauce and grated cheese -----	<b>850.00</b>

## COMPLACE TU CORAZÓN, OLVIDA TU CUERPO / SATISFY YOUR HEART, FORGET YOUR BODY

Pizza Donde Lis -----	<b>1850.00</b>
Pizza de Queso / Cheese pizza -----	<b>850.00</b>

## MI PIZZA ME GUSTARÍA CON: / I WOULD LIKE MY PIZZA WITH:

Queso / Cheese -----	<b>350.00</b>	Vegetales / Vegetables -----	<b>500.00</b>
Jamón / Ham -----	<b>400.00</b>	Frutos del Mar / Seafood -----	<b>950.00</b>
Chorizo / Sausage -----	<b>450.00</b>	Piña / Pineapple -----	<b>350.00</b>
Bacon / Bacon -----	<b>500.00</b>	Cebolla / Onion -----	<b>350.00</b>
Atún / Tuna -----	<b>600.00</b>	Aceitunas / Olives -----	<b>450.00</b>
Camarones / Shrimp -----	<b>700.00</b>	Champignon / Champignon -----	<b>400.00</b>
		Alcaparra / Caper -----	<b>300.00</b>

## PARA LA DIETA / FOR YOUR DIET

Ensalada de Estación / Seasonal Salad -----	<b>650.00</b>
Ensalada de Vegetales y Mariscos / Vegetable and Seafood Salad -----	<b>1750.00</b>
Vegetales Salteados / Sauteed Vegetables -----	<b>750.00</b>
Ensalada de Atún / Tuna and Vegetable Salad -----	<b>1200.00</b>
Arroz con Vegetales / Rice with Vegetables -----	<b>980.00</b>

## DE ACOMODO / OF YOUR WISH

Moros y Cristianos / Black Rice and Beans -----	<b>300.00</b>
Arroz con Maíz / Rice and Corn -----	<b>250.00</b>
Arroz Blanco / White Rice -----	<b>200.00</b>
Arroz Pilaf / Pilaf Rice -----	<b>270.00</b>
Viandas Fritas / Fried Cuban Roots -----	<b>500.00</b>
Viandas Hervidas / Boiled Cuban Roots -----	<b>400.00</b>
Arroz a la Cubana / White Rice with Fried Ripe Plantains and Fried Eggs -----	<b>850.00</b>
Arroz con Frijoles / Black bean stew with white rice -----	<b>400.00</b>
Puré de Malanga / Mashed Malanga -----	<b>450.00</b>

## PARA COMPARTIR / TO SHARE

Mar y Tierra / Grilled Food -----	<b>4800.00</b>
Paella Mixta / Mixed Paella -----	<b>3000.00</b>
Parrilla Marinera / Grilled Seafood -----	<b>4500.00</b>

## PARA LEVANTAR EL ÁNIMO / TO RAISE THE CHEER

Sopa de Pollo / Chicken Soup -----	<b>540.00</b>
Sopa de Mariscos / Seafood Soup -----	<b>720.00</b>
Sopa de Vegetales / Vegetable Soup -----	<b>480.00</b>
Crema del Día / Cream of the Day -----	<b>550.00</b>

## REFRESCANDO LA VIDA / REFRESHING THE LIFE

Limónada Natural / Frescura -----	<b>500.00</b>
Limónada Tropical / Tropical Lemonade -----	<b>550.00</b>
Jugos de Frutas / Fruit Juices -----	<b>400.00</b>
Limónada Cubana / Cuban Lemonade -----	<b>350.00</b>
Batidos de Helado / Ice Cream Milkshakes -----	<b>500.00</b>
Agua con Gas Importada / Imported Sparkling Water -----	<b>260.00</b>
Agua Tónica / Tonic Water -----	<b>250.00</b>
Agua Natural Nacional Ciego Montero / National Still Water -----	<b>180.00</b>
Refrescos Nacionales / National Soft Drinks -----	<b>250.00</b>
Refrescos Importados / Imported Soft Drinks -----	<b>250.00</b>
Cervezas Nacionales / National Beers -----	<b>350.00</b>
Cervezas Importadas / Imported Beers -----	<b>350.00</b>
Malta / Malt -----	<b>300.00</b>
Malteada / Malted -----	<b>450.00</b>
Kermato / Kermato -----	<b>320.00</b>
Bebidas Energizantes / Energy Drinks -----	<b>300.00</b>
RedBull -----	<b>350.00</b>

## ANTI ESTRÉS / ANTI STRESS

Flan de la Casa / Homemade Custard -----	<b>450.00</b>
Helados / Ice Cream -----	<b>450.00</b>
Copa Lolita / Homemade Custard and Ice Cream -----	<b>600.00</b>
Postres caseros / Homemade desserts -----	<b>550.00</b>

## PARA SABOREAR / TO TASTE

Café Donde Lis -----	<b>360.00</b>
Café Negro / Black Coffee -----	<b>150.00</b>
Café Americano / American Coffee -----	<b>100.00</b>
Café Cortado / Cutted Coffee -----	<b>180.00</b>
Café Bombón / Caramel Coffee -----	<b>300.00</b>
Café Carajillo / Carajillo Coffee (with Brandy) -----	<b>200.00</b>
Café Frapuccino / Frapuccino Coffee -----	<b>350.00</b>
Café Rocío de Gallo / Rocío de Gallo Coffee (with Havana Club Rum) -----	<b>160.00</b>
Té a su Preferencia / Tea -----	<b>120.00</b>

## COCTELES Y SUEÑOS / COCKTAILS AND DREAMS

Mojito -----	<u>500.00</u>	Bloody Mary -----	<u>500.00</u>
Cuba Libre -----	<u>400.00</u>	Screw Driver -----	<u>500.00</u>
Gin Tonic -----	<u>900.00</u>	Caipirísima, Caipiroska y Caipiriña-----	<u>750.00</u>
Canchánchara -----	<u>650.00</u>	Tom Collins -----	<u>700.00</u>
Mary Pickford -----	<u>500.00</u>	Margarita -----	<u>950.00</u>
Habana Especial -----	<u>400.00</u>	Sangría -----	<u>650.00</u>
Mulata -----	<u>400.00</u>	Tinto Verano -----	<u>500.00</u>
Daiquirí -----	<u>400.00</u>	Calimochó -----	<u>500.00</u>
Ron Collins -----	<u>400.00</u>	Cubata -----	<u>500.00</u>
Cubanito -----	<u>400.00</u>	Michelada(Nacional) -----	<u>500.00</u>
Daiquirí de Sabor-----	<u>500.00</u>	Michelada(Importada) -----	<u>500.00</u>
		Whisky Cola -----	<u>500.00</u>

## COCTELES ESPECIALES / SPECIAL COCKTAILS

Mojito Mafia -----	<u>600.00</u>	Equilibrio -----	<u>900.00</u>
Morir Soñando -----	<u>900.00</u>	Californication -----	<u>900.00</u>
Sabor a Mí -----	<u>900.00</u>	Long Island Iced Tea -----	<u>900.00</u>
Magia de Lis -----	<u>900.00</u>	Piña Colada-----	<u>600.00</u>
Cuban Mai Tai -----	<u>900.00</u>	Cuban Manhattan -----	<u>900.00</u>
Sex at Donde Lis -----	<u>900.00</u>	Limonada Clarete-----	<u>600.00</u>

## CALENTARSE / TO WARM

H. Club Añejo Especial -----	<u>400.00</u>	Martini Extra Dry -----	<u>600.00</u>	Frangelico -----	<u>750.00</u>
H. Club Reserva -----	<u>450.00</u>	JW Etiqueta Roja -----	<u>650.00</u>	Sambuca -----	<u>300.00</u>
H. Club 7 Años -----	<u>500.00</u>	JW Etiqueta Negra -----	<u>850.00</u>	Ricard -----	<u>450.00</u>
H. Club Selección de Maestros ----	<u>900.00</u>	Glenlivet -----	<u>700.00</u>	Kahlúa -----	<u>350.00</u>
H. Club Ritual -----	<u>450.00</u>	Chivas Regal 12 -----	<u>700.00</u>	Campari -----	<u>650.00</u>
Santiago Añejo -----	<u>500.00</u>	Clamp Cambell -----	<u>450.00</u>	Jägermeister -----	<u>600.00</u>
Santiago 11 -----	<u>950.00</u>	Jameson -----	<u>600.00</u>	Licor de Café -----	<u>300.00</u>
Santiago 12 -----	<u>1000.00</u>	Ballantine's -----	<u>600.00</u>	Brandy Torres 5 -----	<u>400.00</u>
Ginebra -----	<u>500.00</u>	JB -----	<u>600.00</u>	Brandy Torres 10 -----	<u>450.00</u>
Amaretto Disaronno -----	<u>400.00</u>	Tequila Olmeca Blanco -----	<u>500.00</u>	Brandy Torres 15 -----	<u>550.00</u>
Martini Blanco -----	<u>600.00</u>	Tequila Olmeca Reposado -----	<u>600.00</u>	Copa de Vino Blanco ----	<u>600.00</u>
Martini Rosso -----	<u>600.00</u>	Baileys -----	<u>600.00</u>	Copa de Vino Tinto -----	<u>600.00</u>
		Cointreau -----	<u>450.00</u>	Vodka -----	<u>500.00</u>