



CAFÉ KUBANENEN



Ivan är född och uppväxt på Kuba och kom till Sverige år 2005. Att spela musik och laga mat har alltid varit hans stora passion och i juni 2021 startade han Café Kubanen på Lunds Allé i Västerhejde. Där serverar han sina gäster måltider som utgör en fusion av det kubanska och det svenska köket.

Café Kubanen har snabbt blivit populärt och får många goda omdömen för god mat och trevligt bemötande. Café Kubanen blev också uppmärksammas och utsedd till "Årets nykomling" i samband med Restauranggalan 2023.

Nu besöker vi Café Kubanen

Vi träffas på Café Kubanen fredagen den 3 maj klockan 18.00. Busstransport till en kostnad av 100 kr avgår från Österport klockan 17.30 och beräknas vända tillbaka till stan senast klockan 22.00.

Middagen kostar 950 kr. för medlemmar och 1 000 kr. för gäster. Anmälan sker med E-post till lahne@telia.com senast söndagen den 28 april. Glöm inte att meddela eventuella allergier och om ni vill åka buss samt om ni vill bli upphämtade någonstans längs vägen. Betalning inklusive kostnaderna för eventuell busstransport sker också senast den 28 april med Swish till 070-950 41 25.

Varmt Välkomna

Kristina Valentin

Meny

Mojito Clásico.

En uppfriskande klassiker med perfekt balans mellan lime, mynta och rom.

Fritura de Malanga med vitlökshonung.

Krispiga friterade taro med en delikat vitlökshonung en kombination av krispighet och sötma.

-*-

Ceviche på torsk och scampi med cheddarchips.

Färsk torsk och scampi marinerade i traditionell Leche de Tigre samt mango och gurka serveras med knapriga cheddarchips för en smakexplosion i varje tugga.

-*-

Varmrätt: Helstekt biff med apelsinsalsa. En perfekt tillagad helstekt biff serverad med en fräsch apelsinsalsa som kompletterar köttets rika smak på bästa sätt. Ackompanjeras av Congri-ris, en traditionell kubansk rätt med svarta bönor och ris, samt knapriga banana chips för en spännande textur och smakkombination.

-*-

Efterrätt: Pina colada cheesecake samt kaffe och rom.

Drycker: Husets vin, öl och vatten





Adress: Västerhejde Lunds allé 11, 622 61 Visby

Visste du:

- att Luqaz Ottosson planerar att etablera sig på Furilden i sommar. Hans tanke är att starta verksamheten redan i maj. Vi återkommer med mer information om tider och möjligheterna att boka en plats vid matbordet.
- att Fabian Olli Johansson avser att i sommar öppna en food truck i Roma.
- att du bör reservera den 28 maj för ett möte med Aron. Aron är en sistaårs elev vid gymnasieskolans kockutbildning och enligt samstämmiga källor öns nästa stjärnskott på kockhimmelen. Ni har möjligen stiftat bekantskap med honom tidigare när han assisterade Luqaz i samband med hans bejublade festmåltid i december förra året.