



Cafe La Trova

Menu Prices — August 24, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



[Fast Food Industry →](#)



[Pizza Industry →](#)



[Fast Casual Industry →](#)



[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Salads

ITEM	PRICE
Gem Lettuce Salad Tranches fines de concombre, sauce ranch au jalapeño, tomates cerises et rondelles d'échalote. Contient des produits lai...	\$14.00
Ensalada Miraflores Maïs péruvien, avocats, féta, poivrons piquillos, rocoto, haricots blancs, vin rouge et vinaigrette. Sans produits lait...	\$12.00
Tomato Salad Tranches de tomates fraîches accompagnées de fromage Murcia al vino, d'olives cerignola savoureuses et de câprons, le to...	\$13.00
Cuban-Lebanese Hummus Bowl Faux oranges aux agrumes, pois chiches croustillants, tahini, et tostadas de calabaza marinée. Blé.	\$13.00

Sandwiches

ITEM	PRICE
Pan con Bistec Churrasco grillé accompagné d'oignons caramélisés et de tomates, le tout relevé par des jalapeños grillés et une touche...	\$16.00

Empanadas

ITEM	PRICE
Hand Cut Steak Bifteck tranché à la main, agrémenté d'oignons caramélisés, d'olives espagnoles et d'une touche de xérès.	\$12.00
Hand-Cut Steak (2) Dairy. With caramelized onions, Spanish olives, and jerex dairy. Dairy, egg, and wheat.	\$12.00
Sweet Corn & Chicken false	\$10.00
Sweet Corn & Chicken (2) Dairy. Fermented garlic and charred scallions. Dairy, egg, and wheat.	\$10.00
Roast Calabaza Courge rôti agrémentée de beurre noisette, accompagnée de fromage fondant.	\$9.00
Roast Calabaza (2) false	\$9.00

Platos Fuertes

ITEM	PRICE
Arroz con Pollo Bomba rice parfumé au safran, cuit avec une touche de bière, accompagné d'un demi-poulet désossé élevé en liberté, grill...	\$23.00
Mi Cubana Faux-filet de porc, jambon serrano, fromage suisse, aioli à trois moutardes, cornichons maison, et pommes frites.	\$13.00
Banana Leaf Wrapped Local Catch Enveloppé dans une feuille de bananier, un poisson local parfaitement cuit repose sur un lit de riz à la noix de coco, a...	\$25.00
Cuban Tacos Al Pastor Sous un nuage de tortillas à base de plantains et de maïs bleu, savourer du porc mariné à l'achiote aux saveurs pibil au...	\$16.00
Crispy Whole Boneless Snapper Poisson entier et croustillant, désossé pour plus de plaisir, accompagné d'une salsa escabeche vibrante et de tranches d...	\$34.00
Lechon con Chicharrones Porc d'épaule mariné au mojo, doucement braisé et accompagné de yuca à la vapeur et de sa peau croustillante. Rehaussé d...	\$23.00

ITEM	PRICE
Banana Leaf Steamed Local Catch Poisson local délicatement enveloppé dans une feuille de bananier, accompagné d'un sofrito parfumé, servi sur un lit de...	\$29.00
Skirt Steak Ropa Vieja Servi avec du riz et des haricots noirs, accompagné d'une salade d'avocat et de tomates.	\$23.00
Braised Beef Short Ribs Tendres côtes de bœuf mijotées servies avec une purée de céleri-rave onctueuse. Accompagnées d'une salade croquante de f...	\$36.00
Varadero Burger Crunchy onions, potatoes, chorizo, swiss cheese, lettuce, tomatoes, paprika aioli, and French fries. Dairy, egg, wheat,...	\$17.00
Michie's Fried Chicken Demi-poulet mariné au babeurre et épices, accompagné de pain de maïs moelleux, touche de miel sucré, et frites croustill...	\$23.00

Tapas

ITEM	PRICE
Seafood Ceviche Un mélange frais de tomates, ail croquant, avocats et coriandre, rehaussé d'une touche de lime. Crevettes et poisson dél...	\$14.00
Crunchy Duck Leg Confit Faux	\$17.00
Octopus a la Plancha Octopus grillé avec une sauce romesco, accompagné d'une aioli à l'encre de seiche et de morceaux d'ail croustillants. Co...	\$16.00
Tuna Carpaccio Fines tranches de thon, servies avec du mojo de ajo croustillant, accompagnées de pain cubain. Contient du blé, du poiss...	\$17.00
Prawns Gluten-free. Split and seared, garlic, parsley, polenta croutons.	\$18.00
Stewed Garbanzos Pois chiches mijotés avec chorizo, chou frisé, et fontine fondante. Enrichi d'épices savoureuses, ce plat est exempt de...	\$14.00
Foie Gras Torchon Marmelade d'ananas Añejo accompagnée de brioche.	\$22.00
Queso Frito Tranches de fromage halloumi dorées, accompagnées d'un ragoût de tomates, raisins secs et jerez, agrémenté de câpres cro...	\$12.00

Postres

ITEM	PRICE
Banana Tres Leches Gelée de bourbon et flocons de maïs croustillants.	\$9.00
Flan de Mama Un velouté de caramel et de lait concentré, servi avec des tortas de aceite croustillantes.	\$8.00
Michy's Bread Pudding Une douceur composée de chocolat riche, raisins imbibés de rhum cubain, et le zeste d'orange aromatique.	\$9.00
Churro Waffle Gaufre à la cannelle inspirée des churros, garnie d'un sucre à la cannelle, nappée d'une sauce au dulce de leche et d'un...	\$10.00

Croquettes

ITEM	PRICE
Paella Un lit de riz parfumé cuit dans un bouillon de fruits de mer, garni d'aioli infusé au safran.	\$11.00

ITEM	PRICE
Jamon Serrano Tranches de jambon serrano accompagnées d'un fromage fondant, équilibré par une douce confiture de figues.	\$10.00
Spinach & Feta Épinards et feta accompagnés d'une douce marmelade à l'orange.	\$10.00
Sides	
ITEM	PRICE
White Rice false	\$5.00
Coconut Lemongrass Ice	\$6.00
Tostones	\$6.00
Fried Plantain Tranches de plantain finement coupées, frites jusqu'à leur donner une texture dorée et croustillante, puis saupoudrées d...	\$6.00
Black Beans false	\$6.00
Side Gem Salad Une salade vibrante composée de gemmes de laitue croquantes, mêlée à des concombres croquants et des tomates cerises jut...	\$6.00
Chicarones con Sal de Muerto	\$6.00
Cuban Bread	\$2.00
Cuban Tostada Faux croquant, richement tartinée de beurre et dorée à la perfection, notre tostada cubaine est le compagnon idéal de vo...	\$2.00
Blue Corn Tortilla Chips Fines couches de maïs bleu, finement moulues et cuites pour une texture croustillante irrésistible. Légèrement salées, e...	\$2.00