Bienvenido a Finca La Pinta

Donde la tierra cuenta historias y la comida las celebra.

Aquí nací, en Punta Brava, entre La Niña y La Santa María. Y esta finca se llama La Pinta… Sí, como las tres naves de Cristóbal Colón.

De los microprocesadores y la biotecnología a abrir las puertas de nuestra finca… Todo por la familia. En 2002 empezamos a construir este sueño. Lo levantamos poco a poco, con esfuerzo, sacrificio y la ayuda de los amigos de toda la vida. Hoy nos alegra compartir con usted lo que hicimos juntos.

Con el tiempo, la finca fue creciendo. A Mi Bohío se sumaron el Cigar Lounge Monte Selecto, la Dulcería, espacios para celebrar los días especiales y rincones para que los niños jueguen a gusto.

En Mi Bohío lo recibimos con cariño y cuidamos cada detalle de su visita. Siéntese a gusto, saboree lo que preparamos para usted y quédese un ratito más a conversar y disfrutar de la tranquilidad de la finca.

Bienvenido a casa.

Disfruta el sabor de los abrazos.

Welcome to Finca La Pinta

Where the land tells stories and food celebrates them.

I was born here in Punta Brava, between La Niña and La Santa María. This estate is called La Pinta… Yes, a nod to Christopher Columbus's three ships.

My journey took me from microprocessors and biotechnology to opening the gates of our family estate… All for the family. In 2002, we began building this dream. Little by little, through hard work, sacrifice and the help of lifelong friends, we brought it to life. Today, we are delighted to share what we created together.

Over time, the estate grew. Mi Bohío was joined by Monte Selecto Cigar Lounge, our pastry shop, spaces for special celebrations and places where children can play freely.

At Mi Bohío, we welcome you with warmth and care for every detail of your visit. Make yourself at home, savor the food we have prepared for you, and linger a little longer to chat and enjoy the peace and quiet of the estate.

Welcome home.

Savor the warmth of a hug.

Descubre el sabor de los abrazos

Instagram: @finca_la_pinta · @monte_selecto

Sopas y ensaladas
Soups & Salads

Crema de malanga — 2
Creamy malanga root soup

Sopa de cebolla gratinada — 4
Onion soup au gratin

Ensalada de pollo La Pinta — 3
La Pinta chicken salad

Ensalada de camarones — 4
Shrimp salad

Ensalada caprese — 9
Caprese salad

Entrantes fríos
Cold Starters

Galantina de pescado — 3
Fish galantine

Ceviche de pescado al maracuyá — 6
Fish ceviche with passion fruit

Carpaccio de res — 10
Beef carpaccio

Del mar
From the Sea

Filete de pescado en salsa verde — 5
Fish fillet in green sauce

Pesca del día — 6 / kg
Catch of the day: fried hogfish, priced per kg

Bacalao al pesto rojo CHEF — 10
Cod with red pesto

Langosta a la parrilla con salsa Mornay — 10
Grilled lobster with Mornay sauce

Pulpo a la gallega — 22
Galician-style octopus

Camarones al gusto — 7
Shrimp cooked to your liking

Salmón con salsa Cleopatra CHEF — 12
Salmon with Cleopatra sauce

Atún rojo al sésamo CHEF — 15
Sesame-crusted bluefin tuna

Paella de mariscos — 18
Seafood paella

Para compartir
To Share

Provolone al horno — 6
Baked provolone

Garbanzos fritos — 6
Fried chickpeas

Chicharrones — 7
Pork cracklings

Picadera cubana — 8
Cuban appetizer platter

Tabla de embutidos españoles — 16
Spanish charcuterie board

Tabla de quesos españoles — 18
Spanish cheese board

Los pesos indicados corresponden al producto antes de la cocción.

Precios en USD solo como referencia. Pago en CUP según la tasa de conversión informada antes de ordenar.

Descubre el sabor de los abrazos

Instagram: @finca_la_pinta · @monte_selecto

De la tierra
From the Land

Ropa vieja (200 g) — 5
Cuban-style shredded beef

Masas de cerdo fritas (250 g) — 6
Cuban-style fried pork chunks

Pechuga de pollo en salsa de setas (200 g) — 7
Chicken breast in mushroom sauce

Ossobuco de cordero glaseado (300 g) — 12
Glazed lamb osso buco CHEF

Lonjas de cerdo asadas (250 g) — 11
Roast pork slices

Solomillo de res Stroganoff (200 g) — 15
Beef tenderloin Stroganoff

NUESTRA PARRILLA
Charcoal Grill

Picaña (250 g) — 20
Picanha steak

Ribeye (250 g) — 20
Ribeye steak

T-Bone (350 g) — 30
T-bone steak

Churrasco (450 g) — 36
Grilled churrasco steak

Cowboy Steak (800 g) — 50
Cowboy steak (bone-in ribeye)

Tomahawk Steak (1250 g) — 80
Tomahawk steak

Cada corte incluye una salsa a elección
Each cut includes your choice of one sauce

Salsa del chef *Chef's Sauce*

Salsa cazadora *Hunter's Sauce*

Salsa chimichurri *Chimichurri Sauce*

De la tierra
From the Land

Solomillo de cerdo al Roquefort (375 g) — 13
Pork tenderloin with Roquefort cheese sauce

Costillas BBQ (500 g) — 14
BBQ ribs

Tasajo Montevideo (130 g) — 14
Montevideo-style salt-cured beef (tasajo)

Solomillo de res a la pimienta verde (200 g) — 18
Beef tenderloin with green peppercorn sauce CHEF

Riñonada Café de París (250 g) — 14
Beef loin steak with Café de Paris butter

Los pesos indicados corresponden al producto antes de la cocción.

Precios en USD solo como referencia. Pago en CUP según la tasa de conversión informada antes de ordenar.

Descubre el sabor de los abrazos

Instagram: @finca_la_pinta · @monte_selecto

Pastas italianas
Italian Pasta

Spaghetti alla carbonara 7
Spaghetti carbonara

Fettuccine alla ruota 7
Fettuccine tossed in a cheese wheel

Pasta a Scelta 9
Your choice of pasta and pesto

Agregos / Add-ons

Burrata fresca / Fresh burrata	7
Pollo / Chicken	2
Camarones / Shrimp	3
Langosta / Lobster	3
Anchoas / Anchovies	8

Pizzas
Pizzas

Pizza Margherita 5
Margherita pizza

Agregos / Toppings

Jamón York / Ham	2
Serrano	5
Aceitunas / Olives	2
Pimientos / Peppers	2
Bacon	3
Cebolla / Onion	2
Anchoas / Anchovies	8
Queso azul / Blue cheese	3
Camarones / Shrimp	3

Risottos
Risottos

Risotto de porcini 11
Porcini mushroom risotto

Risotto negro con camarones 11
Squid ink risotto with shrimp

Risotto al queso azul CHEF 16
Blue cheese risotto

Menú infantil
Children's Menu

Fajita de pollo 3
Chicken nuggets

Espaguetis a la napolitana 3
Spaghetti with Neapolitan-style tomato sauce

Lonjitas de cerdo 3
Thinly sliced pork

Bistec de palomilla 4
Thin-cut Cuban-style beef steak

Precios en USD solo como referencia. Pago en CUP según la tasa de conversión informada antes de ordenar.