

TREINTA Y TRES

MENU LETNIE

TAPASY

PUERRO CON ROMECO 	20
Por z Sosem Romesco	
BERENJANA ASADA CON SALSA DE MISO, YEMA DE HUEVO Y SESAMO 	26
Bakłażan Pieczony z Sosem Miso, Żółtkiem i Sezamem	
CALAMARES BLANCOS Y NEGRO	38
Kalmary w Wersji Biało – Czarnej	
NUESTRAS CROQUETAS DE JAMON IBERICO	35
Nasza Wersja Krokiet z Szynek Iberyjską	
PULPO CON SALSA DE PIMIENTOS AMARILLOS, MINI MAIZ Y LIMA	48
Ośmiornica z Żółtą Papryką i Słodką Kukurydzą	
TABLA DE IBERICOS CON AIR BAQUETTE	55
Deska Iberyjskich Wędlin z Oliwkami, Serem Manchego i Domowego Wypieku Bagietką	

PRZYSTAWKI

TARTAR DE TOMATES, HUEVO POCHADO, MAIZ Y ANCHOAS 	34
Tatar z Pomidora z Jajkiem w Koszulce i Słodką Kukurydzą	
BRIOCHE CASERO, RUBIA GALLEGA Y SALSA TARTARA	57
Brioche Naszego Wypieku z Wołowiną Rubia Gallega i Sosem Tatarskim.	
ENSALADA THAY	32
Tajska Sałatka z Kapustą Pekińską, Zieloną Papają, Mango, Kokosem, Marchewką i Sosem Słodko-Kwaśnym	
ENSALADA THAY DE LANGOSTINOS	49
Tajska Sałatka z Langustynką, Kapustą Pekińską, Zieloną Papają, Mango, Kokosem, Marchewką i Sosem Słodko-Kwaśnym	

ZUPA

NUESTRO GAZPACHO DE MELON 	28
Nasza Wersja Gazpacho z Melona	
SOPA DE PESCADO AL ESTILO MEDITERRANEO CON RAPE, LANGOSTINOS Y MEJILLONES	70
Śródziemnomorska Zupa Rybna z Żabnicą, Langustynką i Małżami	

RYŻ

ARROZ SECO DE CONEJO, CALAMARES Y MEJILLONES (2 PERSONA)	95
Podsuszany Ryż z Królikiem, Kalmarami i Małżami (Porcja Dla Dwojga)	
ARROZ CREMOSO DE REBOZUELOS Y GUISANTES	58
Ryż z Kurkami i Zielonym Groszkiem	

NASZA POZYCJA RYBNA

LOMO DE BACALAO A BAJA	70
TEMPERATURA CON ALGAS, ESPINACAS Y PIONES (72°C)	
Polędwica Sous Vide z Dorsza z Wodorostami, Szpinakiem i Orzeszkami Pini	
RDABALLO AL HORNO CON PATATAS, TOMATES Y HIERBAS FRESCAS	105
Pieczony Turbot z Ziemniakami, Pomidorami i Świeżymi Ziołami	

NASZA POZYCJA MIĘSNA

MAGRET DE PATO A LA NARANJA Y OPORTO	74
Pierś z Kaczki z Pomarańczą i Sosem Oporto	
SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA, REMOLACHA, GNOCCHI, HIERBAS FRESCAS Y SALSA CAFE DE PARIS	120
Polędwica Rubia Gallega z Gnocchi, Świeżymi Ziołami, Burakiem i Sosem Cafe de Paris	

DODATKI

ABANICO DE VERDURAS	18
Warzywna Wariacja	
PUREE DE APIONABO Y PATATAS	18
Puree z Selera i Ziemniaka	
NUESTRAS PATATAS FRITAS CASERA	18
Nasze Domowe Frytki	

DESERY

SARA DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS	28
Deser „Sara” z Czekoladą i Migdałami	
COCO, ESPINO AMARILLO Y ALBAHACA	29
Mus z Kokosa z Rokitnikiem i Bazylia	
NUESTRA TARTA DE QUESO CON HELADO AL PALO PORTADO	29
Nasz Sernik z Lodami „Palo Cortado”	
CREMA CATALANA Y FRUTOS ROJOS	24
Krem Kataloński z Owocami	
CHOCOLATE EN TEXTURAS	28
Espuma Czekoladowa z Lodami Czekoladowymi, Podwędzana Dymem	

W trosce o Państwa bezpieczeństwo wszystkie talerze i sztućce zostały starannie wyparzone i zdezynfekowane.

Wszystkie podane ceny w PLN. Zawierają podatek VAT. W przypadku szczególnych wymagań dietetycznych w tym wszelkich alergii pokarmowych prosimy o powiadomienie naszej obsługi. Jeśli zechcą Państwo uzyskać dodatkowych informacji dotyczących składników użytych do kompozycji menu oraz procedur związanych z przygotowaniem potraw nasz personel bardzo chętnie udzieli Państwu wyczerpujących informacji oraz pomoże w wyborze dań.

MENU JEDNORAZOWE