

— 33 —

TREINTA Y TRES

MENU ZIMOWE

TAPASY

ANCHOAS NARDIN 0.0, TRUFA, QUESO DE CABRA, HIERBAS FRESCAS Y PAN TOMATE 79

„Nardin” Anchovies 0.0, Trufle, Kozi Ser i Świeże Ziola, Chleb z Pomidorem

TABLA DE IBÉROCOS „ARTURO SANCHEZ” Y PAN CON TOMATE 55

Deska Iberyjskich Wędlin „Arturo Sanchez”, Chleb z Pomidorem

NUESTRES PATATAS BRAVAS  29

Nasze Patatas Bravas

BERENJANA ASADA CON SALSA DE MISO, YEMA DE HUEVO Y SÉSAMO  29

Smażony Bakłażan, Melasa, Miso i Sezam

PIMIENTOS DEL PADRÓN  26

Papryczki Padron

CALAMARES BLANCOS Y NEGRO 38

Kalmary Białe - Czarne

CROQUETAS DE JAMON IBERICO 35

Krokiety z Szyneką Iberyjską

PULPO A LA GALLEGA 69

Ośmiornica po Galicyjsku

PRZYSTAWKI

VIEIRA, PARMANTIER, JAMÓN IBÉRICO Y REDUCCION DE PEDRO XIMÉNEZ 69

Przegrzebki, Parmentier, Szynek Iberyjski i Pedro Ximenez

CANELON DE POLLO TRUFAGO 39

Cannelloni z Kurczakiem i Trufłą

FOIE GRAS, MANZANA Y CHOCOLATE 75

Foie Gras, Jabłko i Czekolada

BRIOCHE CASERO CON TARTAR DE TERNERA „RUBIA GALLEGA” Y SALSA TARTARA 57

Domowa Brioche, Tatar z Wołowiny „Rubia Gallega” i Sos Tatarski

ZUPA

CREMA DE COLIFLORES Y SUS GNOCCHI TRUFADOS 39

Krem z Kalafiora z Truflowym Gnocchi

SUQUET DE RAPE, LONGOSTINOS Y MEJILLONES 75

„Suquet” z Żabnicy, Langustynka i Mule

RYŻ

ARROZ SECO DE CIGALAS, POLLO Y CALAMARES (2 PERSONA) 115

Podpiekany Ryż z Krewetkami, Kurczakiem i Kalmarami (Porcja dla Dwojga)

ARROZ CREMOSO DE AZAFRÁN, QUESO AZUL Y PEREJIL  55

Kremowy Ryż Szafranowy, Ser Pleśniowy i Natka Pietruszki

POZYCJA RYBNA

„CORVINA GAUDI” (HOMENAJE A „EL BULLI 1987”) 95

Kulbin „Gaudi” (w Hołdzie Restauracji „El Bulli 1987”)

RODABALLO AL HORNO CON PATATAS, TOMATES Y HIERBAS FRESCAS 115

Pieczony Turbot z Ziemniakami, Pomidory i Świeże Ziola

POZYCJA MIĘSNA

MAGRET DE PATO RAICES Y CIRUELAS 99

Pierś z Kaczki, Warzywa Korzeniowe i Śliwki

„FRICANDO” DE TERNERA CON VERDURITAS Y SETAS 89

Wołowe „Fricando” z Warzywami i Grzybami

SOLOMILLO DE ANGUS ARGENTINO CON SALSA BORDELESA 115

Argentynska Polędwica „Angus” z Sosem Bordelaise

DODATKI

PURÉ DE CHIRIVIA  18

Puree z Pasternaka

NUESTRAS PATATAS FRITAS CASERA  18

Nasze Domowe Frytki

ENSALADA DE HOJAS FRESCAS 18

Salatka ze Świeżych Liści

DESERY

NUETRO GINGER CAKE 29

Nasz Piernik, Pomarańcz i Wiśnia

TORRIJA DE LIMON Y VIOLETA 35

„Torrija” z Cytryną i Fiołkiem

COCO, ESPINO AMARILLO Y ALBAHACA 29

Mus z Kokosa, Rokitnik i Bazylia

NUESTRA TARTA DE QUESO CON HELADO AL PALO CORTADO 29

Nasz Sernik z Lodami „Palo Cortado”

CREMA CATALANA CON FRUTOS ROJOS 24

Krem Kataloński z Owocami

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

– 33 –

TREINTA Y TRES

MENU ZIMOWE

ZUPA

SOPA DE POLLO 21
Rosół z Kurczakiem

DANIA GŁÓWNE

**TIRAS DE POLLO REBAZADAS
CON PATATAS FRITAS** 25

Paluszki z Kurczaka z Frytkami

SPAGHETTI CON TOMATE 25

Spaghetti z Sosem Pomidorowym

DESER

**HELADOS DE: CHOCOLATE, VAINILLA,
FRUTOS ROJOS Y LIMON** 9

Lody: Czekoladowe, Waniliowe, Owoce Leśne,
Cytrynowe



W trosce o Państwa bezpieczeństwo wszystkie talerze i sztucce 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