

MENU

TAPASY

PIMIENTOS DEL PADRÓN 100g Papryczki Padron	✓ 32
PUERROS CON ROMESCO 110g Pory z Sosem Romesco	✓ 25
PULPITOS EN TEMPURA 100g Ośmiorniczka w Tempurze	43
NUESTRAS PATATAS BRAVAS 130g Nasze Ziemniaki Bravas	✓ 29
LANGOSTINOS Y CALABACINES CRUJIENTES 150g Chrupiące Krewetki i Cukinia	65
MEJILLONES AL LIMÓN 280g Małże z Cytryną	50
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 160g Krokiety z Szyneką Iberyjską	39
POLLO REBOZADO CON MAYONESA MORUNA 210g Panierowany Kurczak z Majonezem “Andalusi”	38
TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS 160g Deska Wędlin Iberyjskich	85
CALAMARES BLANCOS Y NEGROS 230g Kalmary Białe i Czarne	75

TREINTA Y TRES ESPECIALES

Menú de 3 platos recomendados por Nuestro Chef
(pregunte al personal del restaurante para más detalles)

3 daniowe menu naszego Szefa Kuchni
(o więcej szczegółów zapytaj obsługę restauracji)

189 PLN za osobę

Antonio Freire



— 33 —

TREINTA Y TRES

PRZYSTAWKI

ENSALADA DE REMOLACHA Y NARANJA 150g ✓ 34 Sałatka z Buraków i Pomarańczy	130
PULPO TOKYO - TARRAGONA 160g Ośmiornica Tokyo - Tarragona	85
BRIOCHE, RUBIA GALLEGA TARTARE SALSА TARTARA Y PATATAS CHIPS 180g Brioche z Wołowiną Rubia Gallega, Sos Tatarski i Chipsy Ziemniaczane	45
CANELONES DE “MORCILLA” 130g Cannelloni Nadziewane Kaszanką	

ZUPY

CREMA DE SETAS DE TEMPORADAS 260g ✓ 58 Krem Grzybowy	55
CREMA DE COLIFLOR CON POMELO ROSA Y CILANTRO 330g ✓ Krem z Kalafiora z Grejpfrutem i Kolendrą	

RYBA I OWOCE MORZA

RAPE EN “SUQUET” 280g Żabnica w Sosie “Suquet”	120
BACALAO “MEDITERRANEAMENTE” 320g Dorsz Śródziemnomorski	

RYŻ I DANIE WEGETARIAŃSKIE

ARROZ CREMOSO VERDE 320g ✓ 55 Zielone Risotto	390
ARROZ SECO DE BOGAVANTE (Para 2 Personas) 800g Ryż z Homarem (dla dwóch osób)	49
CALABAZA, QUESO DE CABRA Y MENTA 270g ✓ Dynia z Kozim Serem i Miętą	

MIĘSO

SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA, ROSTI DE PATATAS Y SALSА A LA PIMIENTA VERDE 240g Polędwica z Wołowiny Rubia Gallega z Ziemiaczanym Rosti i Sosem z Zielonego Pieprzu	115
SECRETO IBÉRICO CON CHIMICHURRI 300g “Secreto Ibérico” w Sosie Chimichurri	79
POLLO “A LA MARENGO” (CHAMPIÑONES Y GAMBAS DE RIO) 300g Kurczak “A la Morengo”	110
BRISKET DE TERNERA, REPOLLO Y SALSА TERIYAKI 245g Mostek Wołowy z Kapustą i Sosem Teriyaki	

DODATKI

PURÉ DE CALABAZA 165g Purée z Dyni	25
PATATAS FRITAS CASERA 250g ✓ Domowe Frytki	25

Doliczamy 10% serwisu do stolików powyżej 5 gości

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

TAPAS

PIMIENTOS DEL PADRÓN 100g Padron Peppers	✓ 32
PUERROS CON ROMESCO 110g Leeks with Romesco	✓ 25
PULPITOS EN TEMPURA 100g Baby Octopus in Tempura	43
NUESTRAS PATATAS BRAVAS 130g Our Patatas Bravas	✓ 29
LANGOSTINOS Y CALABACINES CRUJIENTES 150g Crunchy Prawns and Zucchini	65
MEJILLONES AL LIMÓN 280g Mussels with Lemon	50
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 160g Iberico Ham Croquettes	39
POLLO REBOZADO CON MAYONESA MORUNA 210g Battered Chicken with “Andalusi” Mayonnaise	38
TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS 160g Iberian Charcuterie Board	85
CALAMARES BLANCOS Y NEGROS 230g White and Black Squid	75

TREINTA Y TRES ESPECIALES

Menú de 3 platos recomendados por Nuestro Chef
(pregunte al personal del restaurante para más detalles)

Our Chefs special 3 courses set menu
(for more details ask restaurant staff)

189 PLN per person

Antonio Freire



— 33 —

TREINTA Y TRES

STARTER

ENSALADA DE REMOLACHA Y NARANJA 150g Beetroot and Orange Salad	✓ 34
PULPO TOKYO - TARRAGONA 160g Octopus Tokyo - Tarragona	130
BRIOCHE, RUBIA GALLEGA TARTARE SALSA TARTARA Y PATATAS CHIPS 180g Brioche with Rubia Gallega Beef Tartare, Tartar Sauce and Potato Chips	85
CANELONES DE “MORCILLA” 130g Black Pudding Cannelloni	45

SOUP

CREMA DE SETAS DE TEMPORADAS 260g Seasonal Mushroom Cream	✓ 58
CREMA DE COLIFLOR CON POMELO ROSA Y CILANTRO 330g Cauliflower Cream with Pink Grapefruit and Coriander	✓ 55

FISH AND SEA FOOD

RAPE EN “SUQUET” 280g Monkfish in “Suquet” Sauce	140
BACALAO “MEDITERRANEAMENTE” 320g Mediterranean Cod	120

RICE AND VEGETARIAN DISH

ARROZ CREMOSO VERDE 320g Green Risotto	✓ 55
ARROZ SECO DE BOGAVANTE (Para 2 Personos) 800g Lobster Rice (For Two)	390
CALABAZA, QUESO DE CABRA Y MENTA 270g Pumpkin with Goat Cheese and Mint	✓ 49

MEAT

SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA, ROSTI DE PATATAS Y SALSA A LA PIMIENTA VERDE 240g Rubia Gallega Sirlon, Potato Rosti and Green Pepper Sauce	190
SECRETO IBÉRICO CON CHIMICHURRI 300g “Secreto Ibérico” in Chimichurri Sauce	115
POLLO “A LA MARENGO” (CHAMPIÑONES Y GAMBAS DE RIO) 300g Chicken “A la Marengo”	79
BRISKET DE TERNERA, REPOLLO Y SALSA TERIYAKI 245g Beef Brisket, Cabbage and Teriyaki Sauce	110

GARNISH

PURÉ DE CALABAZA 165g Pumpkin Purée	25
PATATAS FRITAS CASERA 250g Homemade French Fries	✓ 25

Service Charge of 10% will be added to the bills of tables from 6 Guests.

Prices in Polish PLN, including VAT. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform our waiting staff of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.