

MENU

TAPASY

PIMIENTOS DE PADRÓN 100g Papryczki Padron	✓ 32
BOQUERONES EN VINAGRE 100g Marynowane Sardele	49
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 Szynką 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 Fernandez



— 33 —

TREINTA Y TRES

PRZYSTAWKI

ENSALADA DE REMOLACHA Y NARANJA 150g Salatka z Buraków i Pomarańczy	✓ 34
PULPO TOKYO - TARRAGONA 160g Ośmiornica Tokyo - Tarragona	130
BRIOCHE, RUBIA GALLEGA TARTARE Salsa Tartara y Patatas Chips 180g Brioche z Wołowiną Rubia Gallega, Sos Tatarski i Chipsy Ziemniaczane	85
CANELONES DE "MORCILLA" 130g Cannelloni Nadziewane Kaszanką	45

ZUPY

GAZPACHO DE MELON 280g Gazpacho z Melona	✓ 49
CREMA DE COLIFLOR CON POMELO ROSA Y CILANTRO 330g Krem z Kalafiora z Grejfrutem i Kolendrą	✓ 55

RYBA I OWOCE MORZA

RAPE EN "SUQUET" 280g Zabnica w Sosie "Suquet"	140
BACALAO "MEDITERRANEAMENTE" 320g Dorsz Śródziemnomorski	120

RYŻ I DANIE WEGETARIAŃSKIE

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

MIĘSO

SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA, ROSTI DE PATATAS Y SALSA A LA PIMIENTA VERDE 240g Połędwica z Wołowiny Rubia Gallega z Ziemiaczanym Rosti i Sosem z Zielonego Pieprzu	190
SECRETO IBÉRICO CON CHIMICHURRI 300g "Secreto Ibérico" w Sosie Chimichurri	115
POLLO "A LA MARENGO" (CHAMPIÑONES Y GAMBAS DE RIO) 300g Kurczak "A la Morengo"	79
BRISKET DE TERNERA, REPOLLO Y SALSA TERIYAKI 245g Mostek Wołowy z Kapustą i Sosem Teriyaki	110

DODATKI

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

Doliczamy 10% serwisu do stolików od 6 osób

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

TREINTA Y TRES

DESERY

NIÑA CON GLOBO 100g 35
Dziewczynka z Balonikiem

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Espresso Brasil
Alkohol: Rum Dos Maderas 5+5 PX

BOSQUE 100g 45
Las, Lody z Trufłą, Owoce Leśne

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Espresso Finezzo
Alkohol: Sherry Ximenez-Spinola Fermentacion Lenta

CREMA CATALANA CON FRUTOS ROJOS 160g 29
Krem Kataloński z Owocami

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Cappuccino Brasil
Alkohol: Carl Loewen Spatlese

PAWŁOWA DE LIMÓN 110g 35
Beza Pavlova z cytryną

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Cafe Crema Finezzo
Alkohol: Cocktail White Lady Gin N3

CHURROS CON CHOCOLATE CALIENTE 190g 35
Churros z Gorącą Czekoladą

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Cafe Crema Guatemala
Alkohol: Porto Grahams 10 YO

THE MACALLAN 180g 45
The Macallan

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Espresso Guatemala
Alkohol: The Macallan 12 YO Double Cask

KAWA i HERBATY

Espresso	12
Espresso doppio	18
Cafe crema	16
Cappuccino	18

KAWY NESPRESSO

FINEZZO – Kwiatowa i orzeźwiająca - rekomendowana jako espresso / cafe crema

BRASIL – Słodka i jedwabista gładka – rekomendowana jako espresso / cappuccino

GUATEMALA – Odważna i jedwabista - rekomendowana jako cafe crema

DECAFFEINATO – Gęsta i mocna - rekomendowana jako espresso / cappuccino / cafe crema

Selekcja Herbat 18

Zapytaj obsługę restauracji o naszą selekcję najlepszych herbat z Chin, Japonii oraz innych zakątków świata

DIGESTIFS

Porto Grahams 10 YO	42	Brandy Louis Felipe	113
Donnafugata Moscato Kabir	39	Dos Maderas 5+3	
The Macallan 12 YO Double Cask	53	Double Aged Rum	33
The Macallan 15 YO Double Cask	100	Dos Maderas 5+5 PX	43
The Macallan 18 YO Double Cask	318	Dos Maderas	
Brandy Criaderas		Double Aged Rum LUXUS	133
De Ximénez – Spínola	83		

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 DE PADRÓN 100g Padron Peppers	✓ 32
BOQUERONES EN VINAGRE 100g Anchovies Marinated in Vinegar	49
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 "Andalusí" 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 ✓ 34 Beetroot and Orange Salad	
PULPO TOKYO - TARRAGONA 160g 130 Octopus Tokyo - Tarragona	
BRIOCHE, RUBIA GALLEGA TARTARE SALSAS TARTARA Y PATATAS CHIPS 180g 85 Brioche with Rubia Gallega Beef Tartare, Tartar Sauce and Potato Chips	
CANELONES DE "MORCILLA" 130g 45 Black Pudding Cannelloni	

SOUP

GAZPACHO DE MELON 280g ✓ 49 Melon Gazpacho	
CREMA DE COLIFLOR CON POMELO ROSA Y CILANTRO 330g ✓ 55 Cauliflower Cream with Pink Grapefruit and Coriander	

FISH AND SEA FOOD

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

RICE AND VEGETARIAN DISH

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

MEAT

SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA, ROSTI DE PATATAS Y SALSA A LA PIMIENTA VERDE 240g 190 Rubia Gallega Sirloin, Potato Rosti and Green Pepper Sauce	
SECRETO IBÉRICO CON CHIMICHURRI 300g 115 "Secreto Ibérico" in Chimichurri Sauce	
POLLO "A LA MARENGO" (CHAMPIÑONES Y GAMBAS DE RIO) 300g 79 Chicken "A la Marengo"	
BRISKET DE TERNERA, REPOLLO Y SALSA TERIYAKI 245g 110 Beef Brisket, Cabbage and Teriyaki Sauce	
GARNISH	
PURÉ DE CALABAZA 165g 25 Pumpkin Purée	
PATATAS FRITAS CASERA 250g ✓ 25 Homemade French Fries	

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.

TREINTA Y TRES

DESSERTS

NIÑA CON GLOBO 100g 35
The Girl with Balloon Cake

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Espresso Brasil
Alcohol: Rum Dos Maderas 5+5 PX

BOSQUE 100g 45
Forest Cake

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Espresso Finezzo
Alcohol: Sherry Ximenez-Spinola Fermentacion Lenta

CREMA CATALANA CON FRUTOS ROJOS 160g 29
Crema Catalana with Red Fruits

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Cappuccino Brasil
Alcohol: Carl Loewen Spatlese

PAWLOWA DE LIMÓN 110g 35
Lemon Pavlova

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Cafe Crema Finezzo
Alcohol: Cocktail White Lady Gin N3

CHURROS CON CHOCOLATE CALIENTE 190g 35
Churros with Hot Chocolate

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Cafe Crema Guatemala
Alcohol: Porto Grahams 10 YO

THE MACALLAN 180g 45
The Macallan Cake

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Espresso Guatemala
Alcohol: The Macallan 12 YO Double Cask

TEA & COFFEE

Espresso	12
Espresso doppio	18
Cafe crema	16
Cappuccino	18

NESPRESSO COFFEE

FINEZZO – Flowery and refreshing – recommended as an espresso / cafe crema

BRASIL – Sweet and satiny smoot – recommended as an espresso / cappuccino

GUATEMALA – Bold and Silky - recommended as a cafe crema

DECAFFEINATO – Dense and Powerful recommended as an espresso / cappuccino / cafe crema

TEA SELECTION	18
----------------------	----

Ask restaurant Staff for out tea selection form China, Japan and other parts of the world

DIGESTIFS SELECTION

Porto Grahams 10 YO	42	Brandy Louis Felipe	113
Donnafugata Moscato Kabir	39	Dos Maderas 5+3	
The Macallan 12 YO Double Cask	53	Double Aged Rum	33
The Macallan 15 YO Double Cask	100	Dos Maderas 5+5 PX	43
The Macallan 18 YO Double Cask	318	Dos Maderas	
Brandy Criaderas		Double Aged Rum LUXUS	133
De Ximénez – Spínola	83		

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.