

— 33 —

TREINTA Y TRES



NA POCZĄTEK

TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES		65
Deska Hiszpańskich Serów 120g		
PULPO, MOJO Y PATATAS ARRUGADAS		79
Ośmiornica, Sos Mojo i Ziemniaki po Kanaryjsku 150g		
TOSTADA CON JAMON IBÉRICO		61
Chrupiący Krakery z Szynką Iberyjską 100g		
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO		43
Krokiety z Szynką Iberyjską 190g		
CROQUETAS DE ESPINACAS Y PIÑONES		43
Krokiety ze Szpinakiem i Orzeszkami Pinii 160g		
CHIPIRONES A LA ANDALUZA		59
Grillowane Małe Kalmary po Andaluzysku 140g		
BERENJENAS FRITAS CON MIEL Y MOLE		43
Smażony Bakłażan z Miodem i Mole 100g		
PIMIENTOS DE PADRÓN		35
Papryczki Padron 100g		
LANGOSTINOS AL AJILLO		49
Krewetki w Sosie Ajillo 260g		
CHISTORRA AL VINO TINTO		39
Chistorra w Czerwonym Winie 300g		
LUBINA ADOBADA Y REBOZADA		69
Smażony Marynowany Labraks 140g		
BRIOCHE, RUBIA GALLEGA TARTARE SALSА TARTARA Y PATATAS CHIPS		89
Brioche z Tatarem Wołowym Rubia Gallega, Sos Tatarski i Chipsy Ziemniaczane 180g		
CARPACCIO DE ATÚN CON ENCURTIDOS		89
Carpaccio z Tuńczyka z Piklami 200g		
GAZPACHO DE SANDÍA		45
Gazpacho z Arbuza 250g		



Polecamy także inne Trójmiejskie restauracje wyróżnione przez **Przewodnik Michelin**.

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.

GŁÓWNE

ARROZ DE PULPITOS (PARA 2 PERSONAS)	190
Podsuszany Ryż z Małymi Ośmiorniczkami (Dla Dwóch Osób) 540g	
BACALAO AL PIL PIL CON PIMIENTOS DE PADRÓN	115
Dorsz w Sosie Pil Pil z Papryczkami Padrón 230g	
DORADA EN SALSA VERDE	140
Dorada w Sosie Salsa Verde 270g	
RODABALLO A LA VIZCAINA	190
Turbot a la Vizcaina 450g	
MAGRET DE PATO A LA RIOJANA CON VERDURITAS DE TEMPORADA	145
Pierś z Kaczki a la Riojana z Sezonowymi Warzywami 270g	
SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y POLENTA	230
Polędwica Rubia Gallega, Papryczki Piquillo i Polenta 400g	
CELERY CAFÉ DE PARIS	59
Seler Cafe de Paris 260g	

DODATKI

PATATAS FRITAS	23
Frytki 220g	
PURÉ DE PATATAS	20
Puree Ziemniaczane 170g	
VERDURITAS DE TEMPORADA	23
Sezonowe Warzywa 130g	

TREINTA Y TRES ESPECIALES

Menú de 3 platos recomendados por Nuestro Chef

(Para más detalles, consulte a nuestro equipo)

3-daniowe menu degustacyjne rekomendowane przez Szefa Kuchni

(Po więcej szczegółów zapytaj naszą obsługę)

Antonio Ibarra

205 PLN za osobę

— 33 —

TREINTA Y TRES



FOR A START

TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES	 65
Spanish Cheese Board 120g	
PULPO, MOJO Y PATATAS ARRUGADAS	79
Octopus, Mojo Sauce and Canarian Potatoes 150g	
TOSTADA CON JAMON IBÉRICO	61
Ibérico Ham with Homemade Cracker 100g	
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	43
Ibérico Ham Croquettes 190g	
CROQUETAS DE ESPINACAS Y PIÑONES	 43
Spinach and Pine Nut Croquettes 160g	
CHIPIRONES A LA ANDALUZA	59
Fried Baby Calamari a la Andaluza 140g	
BERENJENAS FRITAS CON MIEL Y MOLE	 43
Fried Eggplant with Honey and Mole 100g	
PIMIENTOS DE PADRÓN	 35
Padrón Peppers 100g	
LANGOSTINOS AL AJILLO	49
Prawns in Ajillo Sauce 260g	
CHISTORRA AL VINO TINTO	39
Chistorra in Red Wine 300g	
LUBINA ADOBADA Y REBOZADA	69
Fried Marinated Seabass 140g	
BRIOCHE, RUBIA GALLEGA TARTARE SALSА TARTARA Y PATATAS CHIPS	89
Brioche with Rubia Gallega Beef Tartare, Tartare Sauce and Potato Chips 180g	
CARPACCIO DE ATÚN CON ENCURTIDOS	89
Tuna Carpaccio with Pickles 200g	
GAZPACHO DE SANDÍA	 45
Watermelon Gazpacho 250g	



We also recommend other Tri-City restaurants recognized by the **Michelin Guide**.

MAIN

ARROZ DE PULPITOS (PARA 2 PERSONAS)	190
Dried Rice with Baby Octopus (For Two) 540g	
BACALAO AL PIL PIL CON PIMIENTOS DE PADRÓN	115
Cod in Pil Pil Sauce with Padrón Peppers 230g	
DORADA EN SALSА VERDE	140
Sea Bream in Salsa Verde 270g	
RODABALLO A LA VIZCAINA	190
Turbot a la Vizcaina 450g	
MAGRET DE PATO A LA RIOJANA CON VERDURITAS DE TEMPORADA	145
Duck Breast a la Riojana with Seasonal Vegetables 280g	
SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y POLENTA	230
Rubia Gallega Sirloin, Piquillo Pepper and Polenta 400g	
CELERY CAFÉ DE PARIS	 59
Celeriac Cafe de Paris 250g	

SIDES

PATATAS FRITAS	 23
French Fries 220g	
PURÉ DE PATATAS	 20
Potato Puree 170g	
VERDURITAS DE TEMPORADA	 23
Seasonal Vegetables 130g	

TREINTA Y TRES ESPECIALES

Menú de 3 platos recomendados por Nuestro Chef
(Para más detalles, consulte a nuestro equipo)

Our Chef's special 3 courses set menu
(For more details ask restaurant staff)

Antonio Freijeiro

205 PLN per person

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

All prices are listed in PLN and include VAT. If you have any special dietary requirements, including food allergies, please inform our staff. Should you require additional information regarding the ingredients used in our menu or our food preparation procedures, our team will be happy to provide detailed information and assist you in selecting your dishes.

TREINTA Y TRES

DESERY

NIÑA CON GLOBO 150g 33
Dziewczynka z Balonikiem

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Café Crema Finezzo
Alkohol: Donnafugata Kabir

ESPUMA DE TARTA DE QUESO AZUL 120g 33
Pianka z Sernika z Pleśniowego Sera

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Espresso Brasil
Alkohol: Valdespino Moscatel Promesa

CREMA CATALANA CON FRUTOS ROJOS 220g 33
Krem Kataloński z Owocami

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Cappuccino Brasil
Alkohol: Hans Tschida Spätlese Merlot

CHURROS COU CHOCOLATE 140g 39
Churros z czekoladą

NASZA REKOMENDACJA: Espresso Guatemala
Alkohol: Cardenal Mendoza Carta Real

MOUSSE DE MORA CON ALBAHACA 150g 33
Mus Jeżynowy z Bazylią

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Cappuccino Brasil
Alkohol: Kir Royale

TREINTA Y TRES

DESSERTS

NIÑA CON GLOBO 150g 33
The Girl with Balloon Cake

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Café Crema Finezzo
Alcohol: Donnafugata Kabir

ESPUMA DE TARTA DE QUESO AZUL 120g 33
Blue Cheese Cheesecake Espuma

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Espresso Brasil
Alcohol: Valdespino Moscatel Promesa

CREMA CATALANA CON FRUTOS ROJOS 220g 33
Crema Catalana with Red Fruits

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Cappuccino Brasil
Alcohol: Hans Tschida Merlot Spätlese

CHURROS COU CHOCOLATE 140g 39
Churros with chocolate

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Espresso Guatemala
Alcohol: Cardenal Mendoza Carta Real

MOUSSE DE MORA CON ALBAHACA 150g 33
Blackberry Mousse with Basil

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Cappuccino Brasil
Alcohol: Kir Royale