



– 33 –

TREINTA Y TRES

MENU

KOLACJA SYLWESTROWA

TAPAS

Szynka Dojrzewająca Jamón Ibérico
Carpaccio z Tuńczyka
Tatar z Hiszpańskiej Wołowiny Rubia Gallega
Selekcja Hiszpańskich Serów Rzemieślniczych
Krewetki Na Zimno Z Akcentem Śródziemnomorskim
Hiszpańskie Krokiety z Dorszem
Małże w Aksamitnym Sosie Cytrynowym
Nasz Domowy Chleb Na Zakwasie z Hiszpańską Oliwą Z Oliwek Extra Virgin

ZUPA

Katalońska Zupa Rybna z Owocami Morza „Zarzuela” / Aksamitny krem z grzybów leśnych (v)

PRZYSTAWKA

Barwena z Kalafiozem i Vinaigrette Pomarańczowym / Zielone risotto z ziołami i wiosennymi warzywami (v)

DANIE GŁÓWNE

*Łopatka z Jagnięciny Iberyjskiej, Purée z Rzepy, Terrina Ziemniaczana z Czarną Truflą /
Pieczony seler w aromatycznym sosie Café de Paris (v)*

DESER

Tradycyjny hiszpański Turrón 2026

BUFET PO KOLACJI

Selekcja Hiszpańskich Wędlin Iberyjskich
Selekcja Marynowanych Oliwek Hiszpańskich
Baskijskie Koreczki „Gildas”
Montadito z Ośmiornicą po Galicyjsku
Montadito z Pikantną Kielbaską Chistorra
Montadito z Serem Kozim i Miodem
Vitello Tonnato
Świeże Ostrygi Podawane Na Lodzie



— 33 —

TREINTA Y TRES

MENU

NEW YEAR'S EVE DINNER

TAPAS

Jamon Iberico
Tuna Carpaccio
Rubia Gallega Beef Tartare
Spanish Cheese Selection
Cold Prawns with Mediterranean Touches
Spanish Cod Croquetas
Clams in Lemon Sauce
Our Sour Dough Bread And Spanish Olive Oil Extra Virgin

SOUP

Sea food and fish "Zarzuela" / Mushroom Cream (v)

STARTER

Red Mullet, Cauliflower And Orange Vinaigrette / Green risotto (v)

MAIN DISH

Iberic Lamb Sholder, Radish Puree And Potato Tarrine with Black Truffle /
Celery Café de Paris (v)

DESSERT

Turrón 2026

AFTER DINNER BUFFET

Selection Of Iberian Cold Cuts
Selection Of Olives
"Gildas"
Montadito Octopus "A La Gallega"
Montadito "Chistorra A La Riojana"
Montadito "Goat Cheese And Honey"
Vitello Tonnato
Oysters