

— 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 JAMÓN IBÉRICO		61
Chrupiący Krakery z Szyneką Iberyjską 100g		
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO		43
Krokiety z Szyneką Iberyjską 190g		
CROQUETAS DE ESPINACAS Y PIÑONES		43
Krokiety ze Szpinakiem i Orzeszkami Pinii 160g		
CHIPIRONES A LA ANDALUZA		59
Smażone Małe Kalmary po Andaluzysku 140g		
NUESTRAS PATATAS BRAVAS		48
Ziemniaki Patatas Bravas 220g		
PIMIENTOS DE PADRÓN		35
Papryczki Padron 100g		
GAMBAS A LA MARINERA		72
Krewetki Marinera 5 szt. 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		
TARTARE DE ATÚN CON LIMON Y TOMATE		89
Tatar z Tuńczyka z Cytryną i Pomidorami 350g		
CREMA SE SETAS DE TEMPORADA		55
Krem z Grzybów 320g		



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

GLÓWNE

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 NARANJA CON PURE Y KALE	145
Pierś z Kaczki w Sosie Pomarańczowym z Puree i Jarmużem 320g	
SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA CON Salsa DE ANCHOAS	255
Polędwica Rubia Gallega z Sosem Anchois 360g	
CELERY CAFÉ DE PARIS	59
Seler Cafe de Paris 250g	

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

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.

— 33 —

TREINTA Y TRES



FOR A START

TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES Spanish Cheese Board 120g	 65
PULPO, MOJO Y PATATAS ARRUGADAS Octopus, Mojo Sauce and Canarian Potatoes 150g	79
TOSTADA CON JAMÓN IBÉRICO Ibérico Ham with Homemade Cracker 100g	61
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Ibérico Ham Croquettes 190g	43
CROQUETAS DE ESPINACAS Y PIÑONES Spinach and Pine Nut Croquettes 160g	 43
CHIPIRONES A LA ANDALUZA Fried Baby Calamari a la Andaluza 140g	59
NUESTRAS PATATAS BRAVAS Our Patatas Bravas 220g	 48
PIMIENTOS DE PADRÓN Padrón Peppers 100g	 35
GAMBAS A LA MARINERA Prawn Marinera 5 pcs. 260g	72
CHISTORRA AL VINO TINTO Chistorra in Red Wine 300g	39
LUBINA ADOBADA Y REBOZADA Fried Marinated Seabass 140g	69
BRIOCHE, RUBIA GALLEGA TARTARE SALSAS TARTARA Y PATATAS CHIPS Brioche with Rubia Gallega Beef Tartare, Tartare Sauce and Potato Chips 180g	89
TARTARE DE ATÚN CON LIMÓN Y TOMATE Tuna Tartare with Lemon and Tomato 350g	89
CREMA DE SETAS DE TEMPORADA Seasonal Mushroom Cream 320g	 55



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

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.

MAIN

ARROZ DE PULPITOS (PARA 2 PERSONAS) Dried Rice with Baby Octopus (For Two) 540g	190
BACALAO AL PIL PIL CON PIMIENTOS DE PADRÓN Cod in Pil Pil Sauce with Padrón Peppers 230g	115
DORADA EN SALSAS VERDE Sea Bream in Salsa Verde 270g	140
RODABALLO A LA VIZCAINA Turbot a la Vizcaina 450g	190
MAGRET DE PATO A LA NARANJA CON PURE Y KALE Duck Breast with Orange Sauce, Puree and Kale 320g	145
SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA CON SALSAS DE ANCHOAS Rubia Gallega Sirloin with Anchovies Sauce 360g	255
CELERY CAFÉ DE PARIS Celeriac Cafe de Paris 250g	 59

SIDES

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

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 Freirei

205 PLN per person