





СТАРТЫ

- Хрустящая чабатта с рублеными томатами 120
Паштет с вишневым соусом 210
Хамон 80
Колбаса чоризо 50
Сыр манчего / грана падано 60
Оливки кампо-реаль / гордаль 150

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

- Пинчо с хамоном и томатами 210
Салат с печенью цыпленка, свежими овощами и винным соусом 350
Тартар из говядины с оливками и соусом из копченого сыра 390
 Салат из томатов с оливками и луком 220
Теплый салат с говядиной, овощами с соевым соусом 390
Набор тапасов №1
Треска / Тартар из говядины / Паштет / Омлет 390




ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- Пинчо с грибами и ветчиной 160
Кальмар, обжаренный с тимьяном 260
 Испанский омлет с картофелем 140
Куриные крылья с соусом айоли 390
Картофель по-каталански с соусом айоли 130
Гренки Барслона 260
Овощи гриль 200
Картофель жареный с белыми грибами 250
Набор тапасов №2
Грибы и ветчина / копчености и яйцо / фрикадельки / гренки Барслона 690

СУПЫ

- Грибной крем-суп 280
Мясной кастильский суп с хлебом и яйцом 360
Рыбный суп с треской и кальмаром 370
Куриный бульон 210


ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Тушеная говядина с черносливом, грибами и картофельным пюре 570 (L)
 Куриное филе с сыром, картофелем и соусом айоли 440 (M)
 Треска с отварным картофелем и зеленым маслом 420 (M)
Свинная вырезка с рисом и кукурузой 590 (L)
 Запеченная дорада 750 (L)
Томленая говядина с картофелем и соусом из копченого сыра 590 (M)
Куриное филе, тушенное в пикантном томатном соусе 390 (M)
Стейк Барса 990 (L)
Цветная капуста с рисом и соусом песто 360 (L)
Паэлья с морепродуктами на двоих 1490 (XL)
Паэлья с куриным филе и кальмаром на двоих 990 (XL)

ДЕСЕРТЫ

- Крема каталана 220
Черничный пирог с сливочным мороженым 260
Шоколадный пирог с вишневым вареньем и мороженым 230

(M) (L) (XL) Размер блюда

 Осеннее обновление.

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
Для компании от 8 человек в счёт включается сервисный сбор в размере 10% от итоговой суммы.