

# MENU

## TAPASY

<b>TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES 120g</b> Deska Hiszpańskich Serów	55
<b>ANCHOAS CON BOQUERONES 100g</b> Anchois z Boquerones	65
<b>TOSTADA CON JAMON IBERICO 100g</b> Chrupiący Krakery z Szynek Iberyjską	55
<b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 160g</b> Krokiety z Szynek Iberyjską	39
<b>CROQUETAS DE ESPINACAS Y PIÑONES 160g</b> ✓39 Krokiety ze Szpinakiem i Orzeszkami Pinii	
<b>CHIPIRONES A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL 120g</b> Grillowane Małe Kalmary z Pietruszką i Czosnkiem	55
<b>NUESTRAS PATATAS BRAVAS 130g</b> ✓29 Nasze Ziemniaki Bravas	
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN 100g</b> ✓32 Papryczki Padron	
<b>LANGOSTINOS Y VERDURAS EN TEMPURA CON ROMESCO 150g</b> Krewetki i Warzywa w Tempurze z Sosem Romesco	65
<b>CHISTORRA A LA SIDRA 140g</b> Chistorra w Cydrze	39
<b>MEJILLONES CON LIMÓN 280g</b> Mule z Cytryną	50

## 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 Acevedo*



# — 33 — TREINTA Y TRES

## PRZYSTAWKI

<b>BRIOCHE, RUBIA GALLEGA TARTARE SALSA TARTARA Y PATATAS CHIPS 180g</b> Brioche z Tatarem Wołowym Rubia Gallega, Sos Tatarski i Chipsy Ziemniaczane	85
<b>CAUSA DE MARISCO 180g</b> Causa z Owocami Morza	65
<b>HUEVO DE CORRAL CON PARMENTIER DE ENELDO 170g</b> ✓32 Jajko z Koperkowym Parmentier 170g	

## ZUPY

<b>CREMA DE CALABAZA Y NARANJA CON QUESO SAN SIMÓN 300g</b> ✓45 Krem z Dyni i Pomarańczy, Ser San Simon	
<b>NUESTRA ESCUDELLA CATALANA 300g</b> Nasza Katalońska Zupa Escudella	69

## RYBA

<b>BACALAO A LA GALLEGA 320g</b> Dorsz po Galicyjsku	120
<b>TRUCHA A LA NAVARRA 250g</b> Pstrąg Tęczowy z Sosem z Szynek Iberyjskiej	99
<b>CHUETA DE ATUNA CON VERDURITAS DE TEMPORADA 280g</b> Stek z Tuńczyka, Warzywa Sezonowe	180

## RYŻ

<b>ARROZ DE COSTILLAR IBERICO (PARA 2 PERSONAS) 550g</b> Podsuszany Ryż z Zeberkiem Iberyjskim (Dla Dwóch Osób)	165
<b>ARROZ DE PULPITOS (PARA 2 PERSONAS) 500g</b> Podsuszany Ryż z Ośmiorniczkami (Dla Dwóch Osób)	175
<b>ARROZ DE CARABINEROS (PARA 2 PERSONAS) 600g</b> Podsuszany Ryż z Krewetkami Carabiero (Dla Dwóch Osób)	290

## MIĘSO

<b>MAGRET DE PATO CON MANZANA AL ESTILO CATALAN 280g</b> Pierś z Kaczki po Katalońsku	130
<b>POLLO AL AJILLO CON TARTA SALADA DE JAMÓN IBERICO 300g</b> Kurczak z Sosem Czosnkowym, Wytrawne Ciasto z Szynek Iberyjską	79
<b>SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA AL ROQUEFORT CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO 240g</b> Połędwica Rubia Gallega z Sosem Roquefort, Papryczki Piquillo	195

## DANIA WEGETARIAŃSKIE

<b>SETAS DE CARDO REBOZADAS CON ESPINACAS 240g</b> ✓69 Pieczarki Królewskie w Panierce ze Szpinakiem	
<b>REMOLACHA ESTOFADA CON QUESO FETA Y SÉSAMO NEGRO 250g</b> ✓45 Pieczony Burak, Ser Feta i Czarny Sezam	

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

# DESERY

---

**NIÑA CON GLOBO 100g** 35  
Dziewczynka z Balonikiem

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Espresso Brasil  
Alkohol: Oscar Tschida Merlot Spatlese

**NUESTRA TARTA DE QUESO STILTON 200g** 45  
Sernik stilton

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Espresso Exclusive Selection Nepal Lamjung  
Alkohol: Sherry Amontillado Valdespino Contrabandista

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

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

**PAWLOWA DE OLIVO ESPINO 110g** 35  
Beza Pavlova z rokitnikiem

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Cafe Crema Finezzo  
Alkohol: Heritage Baltic Gin Tonik

**CHOCOLATE EN TEXTURAS 100g** 35  
Czekoladowe tekstury

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Espresso Guatemala  
Alkohol: Dos Maderas 5+5 PX

**THE MACALLAN 180g** 45  
The Macallan cake

NASZA REKOMENDACJA: Kawa: Cafe Crema Guatemala  
Alkohol: The Macallan Harmony Amber Meadow

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 więcej 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.

# KAWA i HERBATA

---

<b>Espresso</b>	12
<b>Espresso doppio</b>	18
<b>Cafe crema</b>	16
<b>Cappuccino</b>	18
<b>Espresso Exclusive Selection Nepal Lamjung</b>	33
KAWY NESPRESSO	
FINEZZO – Kwiatowa i orzeźwiająca - rekomendowana jako espresso / cafe crema	
BRASIL – Słodka i jedwabiście gładka – rekomendowana jako espresso / cappuccino	
GUATEMALA – Odważna i jedwabista - rekomendowana jako cafe crema	
DECAFFEINATO – Gęsta i mocna - rekomendowana jako espresso / cappuccino / cafe crema	
<b>Selekcja Herbat</b>	18
Zapytaj obsługę restauracji o naszą selekcję najlepszych herbat z Chin, Japonii oraz innych zakątków świata	

# DIGESTIFS

---

<b>Porto Grahams 10 YO</b>	<b>Brandy Louis Felipe Dos</b>	113
<b>Donnafugata Moscato Kabir</b>	<b>Maderas 5+3</b>	
<b>The Macallan 12 YO Double Cask</b>	<b>Double Aged Rum</b>	33
<b>The Macallan 15 YO Double Cask</b> 100	<b>Dos Maderas 5+5 PX</b>	43
<b>The Macallan 18 YO Double Cask</b> 318	<b>Double Aged Rum LUXUS</b>	
<b>The Macallan Harmony</b>		133
<b>Amber Meadow</b>		
	100	

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 więcej 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

<b>TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES 120g</b> Spanish Cheese Board	55
<b>ANCHOAS CON BOQUERONES 100g</b> Anchovies with Boquerones	65
<b>TOSTADA CON JAMON IBERICO 100g</b> Iberian Ham with Homemade Cracker	55
<b>CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 160g</b> Iberico Ham Croquettes	39
<b>CROQUETAS DE ESPINACAS Y PIÑONES 160g</b> ✓ 39 Spinach and Pine Nuts Croquettes	39
<b>CHIPIRONES A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL 120g</b> Grilled Baby Calamari with Parsley And Garlic	55
<b>NUESTRAS PATATAS BRAVAS 130g</b> ✓ 29 Our Patatas Bravas	29
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN 100g</b> ✓ 32 Padron Peppers	32
<b>LANGOSTINOS Y VERDURAS EN TEMPURA CON ROMESCO 150g</b> Prawns and Vegetables in Tempura with Romesco	65
<b>CHISTORRA A LA SIDRA 140g</b> Chistorra in Cider	39
<b>MEJILLONES CON LIMÓN 280g</b> Mussels with Lemon	50

## 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



# - 33 - TREINTA Y TRES

## STARTER

<b>BRIOCHE, RUBIA GALLEGA TARTARE SALSA TARTARA Y PATATAS CHIPS 180g</b> Brioche with Rubia Gallega Beef Tartare, Tartar Sauce and Potato Chips	85
<b>CAUSA DE MARISCO 180g</b> Causa with Seafood	65
<b>HUEVO DE CORRAL CON PARMENTIER DE ENELDO 170g</b> ✓ 32 Farm Egg with Dill Parmentier	32

## SOUP

<b>CREMA DE CALABAZA Y NARANJA CON QUESO SAN SIMÓN 300g</b> ✓ 45 Pumpkin and Orange Cream with San Simon Cheese	45
<b>NUUESTRA ESCUDELLA CATALANA 300g</b> Our Catalan Escudella Soup	69

## FISH

<b>BACALAO A LA GALLEGA 320g</b> Galician Style Cod with Potato and Onion	120
<b>TRUCHA A LA NAVARRA 250g</b> Rainbow Trout with Iberico Jamon Sauce	99
<b>CHUETA DE ATUNA CON VERDURITAS DE TEMPORADA 280g</b> Tuna Steak with Seasonal Vegetables	180

## RICE

<b>ARROZ DE COSTILLAR IBERICO</b> (Para 2 Personas) <b>550g</b>	165
Dried Rice with Iberian Pork Ribs (For Two)	
<b>ARROZ DE PULPITOS</b> (Para 2 Personas) <b>500g</b>	175
Baby Octopus Dried Rice (For Two)	
<b>ARROZ DE CARABINEROS</b> (Para 2 Personas) <b>600g</b>	290
Carabineros Prawns Dried Rice (For Two)	

## MEAT

<b>MAGRET DE PATO CON MANZANA AL ESTILO CATALAN 280g</b> Duck Breast in Catalan Style with Apple	130
<b>POLLO AL AJILLO CON TARTA SALADA DE JAMÓN IBERICO 300g</b> Chicken with Garlic Sauce and Iberico Ham Salty Cake	79
<b>SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA AL ROQUEFORT CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO 240g</b> Rubia Gallega Sirloin with Roquefort Sauce and Piquillo Peppers	195

## VEGETARIAN

<b>SETAS DE CARDO REBOZADAS CON ESPINACAS 240g</b> ✓ 69 Breaded King Mushrooms with Spinach	69
<b>REMOLACHA ESTOFADA CON QUESO FETA Y SESAMO NEGRO 250g</b> ✓ 45 Baked Beetroot, Feta Cheese and Black Sesame	45

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.



– 33 –

## TREINTA Y TRES

# DESSERTS

---

**NIÑA CON GLOBO 100g** 35  
The Girl with Balloon Cake

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Espresso Brasil  
Alcohol: Oscar Tschida Merlot Spatlese

**NUESTRA TARTA DE QUESO STILTON 200g** 45  
Our stilton cheesecake

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Espresso Exclusive Selection Nepal Lamjung  
Alcohol: Sherry Amontillado Valdespino Contrabandista

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

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

**PAWLOWA DE OLIVO ESPINO 110g** 35  
Sea buckthorn pavlova

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Cafe Crema Finezzo  
Alcohol: Heritage Baltic Gin Tonik

**CHOCOLATE EN TEXTURAS 100g** 35  
Textures of chocolate

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Espresso Guatemala  
Alcohol: Dos Maderas 5+5 PX

**THE MACALLAN 180g** 45  
The Macallan Cake

OUR RECOMMENDATION: Coffee: Cafe Crema Guatemala  
Alcohol: The Macallan Harmony Amber Meadow

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.

# TEA & COFFEE

---

<b>Espresso</b>	12
<b>Espresso doppio</b>	18
<b>Cafe crema</b>	16
<b>Cappuccino</b>	18
<b>Espresso Exclusive Selection Nepal Lamjung</b>	33

## 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

---

<b>Porto Grahams 10 YO</b>	<b>Brandy Louis Felipe Dos</b>	113
<b>Donnafugata Moscato Kabir</b>	<b>Maderas 5+3</b>	
<b>The Macallan 12 YO Double Cask</b>	<b>Double Aged Rum</b>	33
<b>The Macallan 15 YO Double Cask</b> 100	<b>Dos Maderas 5+5 PX</b>	43
<b>The Macallan 18 YO Double Cask</b> 318	<b>Double Aged Rum LUXUS</b>	
<b>The Macallan Harmony</b>		133
<b>Amber Meadow</b>		
		100