

MENU

TAPASY

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



— 33 — TREINTA Y TRES

PRZYSTAWKI

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

ZUPY

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

RYBA

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

RYŻ

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

MIĘSO

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

DANIA WEGETARIAŃSKIE

SETAS DE CARDO REBOZADAS CON ESPINACAS 240g ✓69 Pieczarki Królewskie w Panierce ze Szpinakiem	
REMOLACHA ESTOFADA CON QUESO FETA Y SÉSAMO NEGRO 250g ✓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

MENU

TAPAS

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

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

SOUP

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

FISH

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

RICE

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

MEAT

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

VEGETARIAN

SETAS DE CARDO REBOZADAS CON ESPINACAS 240g ✓ 69 Breaded King Mushrooms with Spinach	69
REMOLACHA ESTOFADA CON QUESO FETA Y SESAMO NEGRO 250g ✓ 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.