

STARTERS / 前菜

Patatas Bravas



\$10

炸土豆, 热巴瓦斯酱



Pulpo A La Gallega SEAFOOD LACTOSE



\$24

烤章鱼,松露干酪,烟熏辣椒粉,额外 初榨橄榄油



Gambas Al Ajillo GLUTEN SEAFOOD CEGG







炸大虾、橄榄油、大蒜、辣椒粉、烤乡村面包



Tartar De Remolacha



\$15

甜菜根酒石、时令素食薯片、胡萝卜凝胶



Jamon Iberico, Extremadura **



\$45

150克西班牙伊比利亚猪肉火腿,烤拖鞋面包,番茄酱, 特级初榨橄榄油





Croquetas De Pollo



\$24

炸鸡丸、香草馅



Ensalada De Melon Con Jamon



\$18

猪肉火腿, 蜜瓜, 绿叶, 西葫芦, 樱桃番茄, 柑橘香醋





\$15

土豆沙拉, 胡萝卜, 煮鸡蛋, 蛋黄酱, 青豆, 金枪鱼, 绿橄榄、面包块

Crema De Calabacin



\$15

奶油西葫芦汤、胡萝卜、香草、奶酪饼干



Salmorejo Mediterraneo 😭 😭



\$15

来自西班牙南部的传统冷冻番茄汤,

青橄榄、煮鸡蛋、香草油、香葱. 伊比利亚火腿















MAIN COURSES / 主菜

Suquet De Pescado SEAFOOD LACTOSE FISH



\$36

本土鱼片、大蒜、大虾、黑贻贝、甜辣椒酱



Pescado A La Donostiarra



\$36

本土鱼片、大蒜、白葡萄酒、土豆、腌青辣椒、欧芹



Atún Encebollado FISH ALCOHOL



黄鳍金枪鱼、糖渍洋葱、甜椒、白葡萄酒



Pollo Rustido Con Setas



\$38

烤鸡腿、蘑菇酱、梅干、葡萄干



Entrecote De Ternera



\$80

黑安格斯牛里脊肉、乡村土豆、烤蔬菜、罗梅斯科酱



Turnedo De Solomillo De Cerdo Al Pedro Ximenez





里脊肉,土豆,苹果和南瓜眼泪, 甜樱桃酒酱, 微型果岭





茄子卷、炖菜、曼彻格奶酪



Paella De La Huerta VEGETARIA



\$35

素食海鲜饭、春季混合蔬菜、蘑菇



Paella De Montaña



\$60

鸡肉、排骨、什锦蘑菇



Arroz Negro SEAFOOD



\$35

黑米、墨鱼、洋蓟、蛤蜊、鱿鱼、, 甜辣椒粉、蛋黄酱



Paella De Marisco



\$70

黑贻贝、对虾、蛤蜊、鱿鱼、虾皮、蛋黄酱



Arroz Con Langosta ** SEAFOOD EGG



\$125

龙虾海鲜饭、鱿鱼、蛤蜊、蛋黄酱



顿饭可供两人食用,其烹饪目的是获得使这道菜成为西班牙最受欢 迎菜之一的口感和深度。烹饪时间至少为25分钟。







DESSERTS /甜点

Crema Catalana

\$22

加泰罗尼亚奶油布丁、卡奎尼饼干、香草冰淇淋



Brazo De Nata Con Yema Guemada



\$22

圣诞原木蛋糕,蛋壳布丁,奶油,热巧克力酱, 焦糖冰淇淋



Embrujo De Chocolate SLUTEN NUTS LACTOR



\$22

榛子果仁熔岩蛋糕、香草冰淇淋、樱桃酱



Pastel De Queso, Basque country



烧巴斯克芝士蛋糕、饼干碎、樱花冰淇淋



Mousse De Tres Chocolates LACTOSE COLOR



\$22

深色、牛奶和白巧克力慕斯,装在玻璃杯中,时令水果装饰



Ensalada De Frutas



\$18

时令水果沙拉、饼干碎、芒果冰糕



