

APERITIVO & ENSALADAS

Esparragos Con Romesco 🖯 😭 📀

\$18

Белая спаржа с взбитыми соусом «Ромеско»



Pulpo A La Gallega 😜 🙆 🚺



\$24

Осьминог гриль с «Парментиер» трюфельем, копченая паприка из «Ла Вера», мальдонская соль и оливковое масло.



Gambas Al Ajillo



\$24

Жареные креветки с оливковым маслом, с чесноком и паприкой, в сервировке с Деревенским хлебом на гриле.



Tartar De Remolacha 👄 🚑



\$24

Свекольный тартар, с каперсов, зеленого лука, лук, перрины с морковным гелем и чипсами.



Croquetas De Pollo 🕠 💿 😉 👨







Нежная куриная грудка с начинкой из ароматных трав, обваленная в хрустящей золотистой панировке.





Морковный суп с нотками имбиря, орехами, цукини с зеленым растительным маслом

Strawberry Salmorejo 👄 🕮 🧿

\$20

Традиционный охлажденный томатно и клубничный суп, тунец, зеленый оливки, яйцо в крутую, растительное масло с травами и мальдоновая соль.

Salpicon

Salpicon



\$28

Салат из морепродуктов, заправка с уксусом и лимоном, микрозелень, нотка фенхеля

Huevos Estrellados Con Jamon







\$30

Яйцо, приготовленное при низкой температуре, испанский хамон, запеченный картофель "Панадера", трюфель



Vieiras Con Jamon Sector Con Jamon



\$28

Морские гребешки с хрустящим хамоном, соус из полутвердого сыра, икра лосося



PLATOS PRINCIPALES

Cordero Asado Con Patata Panadera



\$70

Говяжья вырезка с медитариансками травами вместе с запеченым картофелем, жареный чеснок и медовый соус

Pisto Manchego (1) (2) (2)



\$60

Рулет из баклажанов, тушеные овощи с колоридной Мозаикой



Меню включает ассортимент WOW.

Блюда, за которые взимается дополнительный сбор, помечены **. Об аллергии или непереносимости какого-либо продукта сообщайте обслуживающему персоналу.

В стоимость включены сервисный сбор и налоги.





Suquet De Pescado



\$36

Филе рифовой рыбы в соусе из чеснока и сладкой паприки, креветки и черные мидии

Lubina En Salsa Verde



\$40

Морской окунь в испанском зеленом соусе, моллюски и хрустящая белая спаржа

Muslo De Pollo A La Catalana



\$36

Рулет из куриного бедра в собственном соку с сухофруктами, яблочным соком

Solomillo De Terneracon salsa de frutos rojos 😭 🎒 🚺







Говяжья вырезка в соусе из ягод и портвейна, тюлье из картофеля и цукини







\$55

Рисовая паэлья с курицей, свиными ребрышками и грибным ассорти.

Pisto Manchego



Традиционный рис для паэлы с черными мидиями, креветками, моллюсками, кальмары

Paella De La Huerta



\$30

Вегетарианская паэлья с овощами и грибами



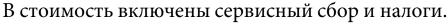
! Паэлья предназначена как минимум для двух человек и готовится на заказ, чтобы получить текстуру и глубину вкуса, которые делают это блюдо одним из любимых в Испании. Время приготовления занимает минимум 20 минут.



Меню включает ассортимент WOW.

Блюда, за которые взимается дополнительный сбор, помечены **.

Об аллергии или непереносимости какого-либо продукта сообщайте обслуживающему персоналу.







DULCES MOMENTOS



\$20

Крем-брюле по-каталонски с белым шоколадом и печеньем жаркиньоли

San Marcos 😝 🛈



\$20

Торт Сан-Маркос с начинкой из сливок и шоколадного трюфеля, покрытый жженым желтком.

Embrujo De Chocolate



\$20

Соленый карамель лавовый пирог, ванильным мороженым и вишневым соусом



\$18

Обожженный баск чизкейк, крамбль и мороженое сакура



Ensalada de frutas 🔿 😝

\$20

Сезонный фруктовый салат, домашний крамбл и манговое сорбет

Мороженое

\$08

Ваниль, шоколад, сакура (вишня), карамель, клубника, манго, кокос





Меню включает ассортимент WOW.

Блюда, за которые взимается дополнительный сбор, помечены **. Об аллергии или непереносимости какого-либо продукта сообщайте обслуживающему персоналу.





Эксклюзивный для всех**

Jamon Iberico**



\$45

100г испанской ветчины Иберико с тостами из чиабатты, намазаной оливковым маслом, с помидорами и морской солью.



