




Pitie




Na úvod

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Iberská šunka Altanera 80 g | 15 |
| Šalát s krevetami, mangom a avokádom | 14 |
| Burata šalát s lokálnymi paradajkami  | 13 |
| Šalát z avokáda, cherry paradajok, granátového jablka a yuzu vinaigretou  | 9 |
| Jesenné ceviche s hlúčoukou | 15 |
| Krevetové carpaccio | 12 |
| Salmorejo s prepeličím vajíčkcom, údenou treskou a jamón serrano šunkou | 10 |

Podlette sa

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| „Ruský“ šalát – tradičný zemiakový šalát (španielsky štýl) | 6 / 11 |
| Opekané rezance s krevetami a kapiou | 11.5 |
| Vyprážené krokety s plnkou z býčieho chvosta | 12 |
| Gyozas (krevetové/kuracie/vegetariánske)  | 13 |
| Tataki z červeného tuniaka | 16 |

Polievky

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tekvicová krémová polievka s grilovanými šampiňónmi  | 9 |
| Fazuľová polievka s hlúčoukou, chorizom | 10 |

Ceny sú v EUR vrátane DPH. Chlieb 1.5 € na osobu.

Ak máte nejakú alergiu spojenú s jedlom, konzultujte, prosím, vopred s personálom.

070125



Paella

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Zeleninová paella  | 13 / na osobu (min. 2 osoby) |
| Kuracia paella | 15 / na osobu (min. 2 osoby) |
| Paella s čorizom | 19 / na osobu (min. 2 osoby) |
| Mix paella | 17 / na osobu (min. 2 osoby) |
| Paella s morskými plodmi | 18 / na osobu (min. 2 osoby) |
| Čierna paella | 19 / na osobu (min. 2 osoby) |

Masko

| | |
|-------------------------------------------------------------|----|
| Pečené bravčové koleno s baby zemiakmi | 19 |
| Kuracie prsia s coleslaw | 14 |
| Secreto ibérico („skrytý“ rez skrytý tesne pri ramene) | 17 |
| Býčie chvost | 19 |
| Kačacia prsia s omáčkou z červeného ovocia !NOVINKA! | 15 |

Plody mora


| | |
|-------------------------------------------------|----|
| Červený tuniak na grile | 17 |
| Hrebenatka s pyrė z mladého hrášku | 12 |
| Tatarák z červeného tuniaka s wasabi zmrzlinou | 19 |
| Grilovaná / vyprážená chobotnička | 18 |
| Vyprážený kalamár | 15 |
| Fish and chips | 12 |
| Grilovaný morský vlk so zemiakovým millefeuille | 17 |

Ceny sú v EUR vrátane DPH. Chlieb 1.5 € na osobu.

Ak máte nejakú alergiu spojenú s jedlom, konzultujte, prosím, vopred s personálom.



Tapas

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Micuit z kačacej pečene z jablkovým puré !NOVINKA! | 9.5 |
| Tatarák z červeného tuniaka v chrumkavej placke | 9.5 |
| Špíz s olivkou, ančovičkou a baraním rohom (typické pre sever Španielska) | 4.5 / 2 ks. |
| Salmorejo (studená paradajková polievka-s iberskou šunkou, prepeličím vajcom a údenou treskou) | 5.5 |
| Ruský šalát | 4.5 |
| Toast s lokálnou údenou sardinkou | 5 |
| Brioška s portobelo šampiňónmi na bylinkách s hlúzkovým dresingom  | 4.5 |
| Pil-Pil krevety | 9.5 |
| Opekané rezance s krevetami a kapiou so sépiovým atramentom | 4.5 |
| Studený chobotničkový šalát s quinoa | 5.5 |
| Zemiak plnený mletým hovädzím mäsom a brava dresingom | 5 |
| Tradičné krokety z hovädzieho chvosta | 5.5 |
| Jarné rolky z kozieho mäska | 5.5 |
| Brioška s bravčovým mäskom, shiitake hubami a hlúzkou omáčkou !VÍTAZ TAPAS SÚŤAŽE! | 11 / 2 ks. |
| Mini burger s mangovou omáčkou a jalapenos | 5.5 |
| Údené bonito tataki | 8 |
| Toast s Manchego syrom a medom | 3 |

Dezerty

Pavlova torta s ovocím / Čokoládový koláč
Syrový koláč (cheesecake) / Krém brulé z marakuje

6