

ПИКОТЕО

- Гильда из мидий Ноия и анчоус из Кантабрии – 8€/шт. (*Gilda*)
Анчоусы в рассоле с хлебом с помидором (6 филе) – 18€ (*Anchoa*)
Иберийская коппа JOSELITO с хлебом с помидором – 18€ (*Coppa*)
Сецина из старой коровы с хлебом с помидором – 16€ (*Cecina*)
Иберийская рулька "Ласп", копченое масло паприки из Ла Веры и хлеб с помидором – 17€ (*Lacón*)
Мини-каннеллони с говяжьим хвостом, картофельным кремом и сыром комте – 12€ (*Mini-canelón*)
Мини-сэндвич с фуа-гра и копченым угрем из Торре де Альтамар – 15€ (*Pulga*)

НАКАР И КАВЬЯР

- Устрица Gillardeau №3 – 6€ / Икра – 10€ (*Ostra*)
Королевский краб (лапы) – 18€/100 г (*King Crab*)
Железная банка Императорской икры 30 г – 66€ (*Caviar*)
Жареное яйцо с Императорской икрой – 27,5€ (*Huevo con caviar*)

ИЗ МОРЯ

- Мармитако из красного тунца Средиземноморья – 32€ (*Marmitako*)
Кокотки из мерлузы в соусе пил-пил – 33€ (*Kokotxas al pil-pil*)
Кокотки из мерлузы с горошком Мааресме – 51€ (*Kokotxas con guisantes*)
Осминог, приготовленный на пиве – 28€ (*Pulpo*)
Моллюски с обжаренным соусом – 32€ (*Almejas*)
Колемнии в кремовом соусе с моллюсками – 42€ (*Colmenillas*)
Лангустины в чесночном соусе – 60€ (*Cigalas al ajillo*)
Лангустины на спине (на углях/на гриле) – 60€ (*Cigalas a la espalda*)

БРАСАС

- Копченая рулька с парментье из картофеля – 55€ (*Codillo*)

на 2 человек

- Шатобриан с маслом Кафе де Пари и картофелем ризолодо – 60€ (*Chateaubriand*)
Стейк из выдержанной говядины породы Фрисона 1 кг – 82€ (по весу) (*Raza Frisona*)
Стейк из выдержанного вагю 0,5 кг – 92€ (по весу) (*Wagyu*)
Скейт на гриле с томатно-чесночной винегретом – 60€ (*Raya*)
Родабальо на гриле с "приправой, что его родила" (цела рыба) – 6,6€/100 г (*Rodaballo*)
Сибас с солью и травами с оливковым маслом экстра-класса – 70€

Хлеб и аперитив – 4,5€

МИР ПОЧТИ РАСТИТЕЛЬНЫЙ

- Новинка: салат из красного тунца – 20,5€ (*Ensaladilla*)
Хумус из овощей и маринованных продуктов – 20,5€ (*Hummus*)
Стейк из цветной капусты с горчицей и травами – 16€ (*Coliflor*)
Артишоки конфи на гриле с хамоновым маслом (4 шт.) – 25€ (*Alcachofas*)
Горошек из Мааресме в карбонара с трюфелем – 50€ (*Guisantes*)
Авокадо с соусом песто из лука-резанца и фисташек, с томатами конфи – 20€ (*Aguacate*)

ФРИТЫ

- Фрикаделька из выдержанной говядины Фрисона с жареным айоли и конфитированным пиками – 13,5€ (*Bomba*)
Пирожки с треской (6 шт.) – 15€ (*Buñuelos*)
Родабальо по-андалузски с тар-тар соусом – 32€ (*Rodaballo andaluza*)

КАСУЭЛЫ И ТРАДИЦИИ

- Национальный омар с чесноком, яйцами и жареным картофелем – 18€/100 г (*Bogavante*)
Лобстер Средиземноморья с чесноком, яйцами и жареным картофелем – 20€/100 г (*Langosta*)
Макароны с начинкой из свиных ножек, грибов, сырного соуса Идиазабал и трюфеля Меланоспорум – 56€ (*Macarrones rellenos*)

Хлеб с помидорами – 4,5€
(*Pan con tomate*)

Ризотто

цена за персону, минимум 2

- Рис с треской, запеченный с айоли и артишоками – 28€ (*Arroz bacalao*)
Рис с секретом и грибами трубчатой смерти – 28€ (*Arroz secreto*)
Рис с осенними грибами – 29€ (*Arroz setas*)
Рис с сепией и свежим лимоном – 32€ (*Arroz sepia*)
Рис с выдержанным стейком (250 г на человека) – 38€ (*Arroz chuleta*)
Рис с крабом – 40€ (*Arroz centolla*)
Сухой рис с курицей и лобстером – 50€ (*Arroz seco*)

Дети

Макароны по-болоньезски – 12€
(*Macarrones*)

Куриная отбивная с картофелем фри – 16,5€
(*Escalopa*)

Сибас в лёгком кляре с картофелем фри – 18€
(*Lubina*)