



Al Fuego Menu

PRZYSTAWKI GORĄCE

Pulpo a la gallega.....69 zł
(ośmiornica po galicyjsku 80g, gotowana,
w plasterach, podana z ziemniakami,
papryką pimentón, oliwą i sokiem z cytryny)

Gambas al ajillo.....54 zł
(krewetki smażone z czosnkiem, natka pietruszki,
podane z pieczywem)

Krewetki z chorizo.....49 zł
(krewetki smażone w cydrze z chorizo, czosnkiem,
pomidorkami cherry i natką pietruszki,
podane z pieczywem)

 Idealnie łączy się z: Verdejo - Jose Pariente

Calamares fritos.....46 zł
(smażone krążki kalmarów, mąka kukurydziana,
sos aioli i ostry sos chili)

Hígado en salsa de soja.....32 zł
(wątróbka drobiowa w sosie miodowo-sojowym,
ze szpinakiem, pomidorkami cherry i cebulą,
podana z pieczywem)

Patatas bravas.....25 zł
(smażone ziemniaki
podane z pikantnym sosem brava)

PRZYSTAWKI ZIMNE

Deska przekąsek.....69 zł
(ser dojrzewający, oliwki, kielbasa chorizo,
kielbasa fuet, pasta z suszonych pomidorów,
grissini, orzechy)

Tatar z polędwicy wołowej.....49 zł
(ręcznie siekany tatar, z anchois, cebulą czerwoną
i majonezem pieprzowym, podany z pieczywem)

Tatar z tuńczyka.....49 zł
(ręcznie siekany tatar, z sezamem, sosem sojowym,
majonezem wasabi, ogórkiem marynowanym,
chilli i imbirem, podany z pieczywem)

 Do tatara z tuńczyka polecamy:
Sauvignon Blanc - Connoisseur le Cheval

DODATKOWE PIECZYWO
— 5 ZŁ

ZUPY

Sopa de pescado rojo.....30 zł
(zupa rybna z owocami morza, na pomidorach)



Zupa sezonowa
(zapytaj o szczegóły)

SALATKI

Salatka z kozim serem, burakami marnowanymi i orzechami włoskimi:
(ogórek, owoce sezonowe, salata, sos winogret)

- z polędwicą wołową.....62 zł
- wegetariańska.....42 zł

