

PRZYSTAWKI GORĄCE

Pulpo a la gallega.....69 zł

(ośmiornica po galicyjsku 80g, gotowana,
w plasterkach, podana z ziemniakami,
papryką pimentón, oliwą i sokiem z cytryny)

Gambas al ajillo.....54 zł

(krewetki smażone z czosnkiem,
natka pietruszki, pieczywo)

Krewetki z chorizo.....49 zł

(krewetki smażone w cydrze z chorizo, czosnek,
pomidorki cherry, natka pietruszki, pieczywo)

 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,
szpinak, pomidorki cherry, cebula, pieczywo)

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,
chrupiące paluszki, orzechy)

Tatar z polędwicy wołowej.....49 zł

(ręcznie siekany tatar, marynowane kurki,
sos aioli, kapary, cebula, pieczywo)

Tatar z tuńczyka.....49 zł

(ręcznie siekany tatar, sezam, sos sojowy,
imbir, chilli, majonez wasabi,
ogórek marynowany, pieczywo)

 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.....

(szczegóły u obsługi)

SALATKI

Salatka z kozim serem, burakami marnowanymi i orzechami włoskimi:

(ogórek, owoce sezonowe, sałata, sos winegret)

• z polędwicą wołową.....62 zł

• wegetariańska.....42 zł