LAS TORRES
SINCE 1998
restaurant & wine bar

MENU

НЕВСКИЙ 53
WWW.LAS-TORRES.RU
ТЕЛ: 8 (812) 713-1453

LAS TORRES
SINCE 1998
restaurant & wine bar

Специальное предложение | Special offer

Хамон Иберико /произведенный из чистокровных иберийских свиней, выдержанный в погребах не менее 3 лет/
Jamon Iberico /produced from Iberian pigs and aged in cellars for at least 3 years/
990 р. *40/15 g.*

Вы можете приобрести подарочные сертификаты любого номинала для своих близких и друзей. Подробная информация у администратора ресторана
You can buy gift card of any value like a present for your friends. Ask our staff for more information.

Для компаний от пяти человек в чек добавляется 10% за обслуживание.
We add service 10% to your bill.

Скидка на меню 20%
в будние дни с 12:00 до 17:00
20% discount on the menu
on weekdays from 12:00 to 17:00

LAS TORRES
SINCE 1998
restaurant & wine bar

Тапас | Tapas

Классические испанские закуски | Classic Spanish starters

Оливки гигант | Giant olives
310 р. *120/30/15 g.*

Кольца кальмара с соусом тартар | Squid rings with tartar sauce
330 р. *150/30 g.*

Голубые мидии припущенные в белом вине с острым сливочным соусом
Blue mussels stewed in white wine with spicy cream sauce
380 р. *160/50/30 g.*

Креветки с чесноком и зеленью | Shrimps with garlic and greens
540 р. *100/50/50 g.*

Куриные крылья с соусом барбекю | Chicken wings with barbecue sauce
290 р. *200/40/40 g.*

Хамон Иберико с картофелем «Айдахо» и томатами черри
Jamon Iberico with «Idaho» potatoes and cherry tomatoes
390 р. *120/10/25 g.*

Ассорти тапас для большой компании | Tapas mix for a company
2100 р. *850/100/60 g.*

Пинчос | Pinchos

Классические закуски на пшеничном хлебе страны Басков
Classic basque starters on the wheaten bread

Запеченные баклажаны с чесноком и кунжутным маслом
Baked eggplants with garlic and sesame oil
290 р. *100/10 g.*

Горячий сыр сулугуни с халапеньо и соусом песто
Hot sulguni cheese with jalapeno and pesto sauce
220 р. *70/10/10 g.*

Теплый козий сыр с инжиром и грецкими орехами
Warm goat cheese with figs and walnuts
280 р. *70/10 g.*

Снежный краб с креветками и каперсами | Crabmeat with shrimps and capers
280 р. *90/10 g.*

Пинчос с лососем, творожным сыром и томатами черри
Pinchos with salmon, curd cheese and cherry tomatoes
510 р. 190 *g.*

Хамон Иберико с томатами черри | Jamon with cherry tomatoes
290 р. *120 g.*

LAS TORRES
SINCE 1998
restaurant & wine bar

Салаты | Salads

Салат «Куэсо де кабра» с козьим сыром, свежими овощами и заправкой из пряных трав
Salad «Queso de cabra» with goat cheese, fresh vegetables and spicy herbs dressing
460 р. *200/40 g.*

Салат «Греческий»
Greek salad
490 р. *355 g.*

Салат «Кастильский» с лососем слабой соли, сливочным сыром, свежими овощами и лимонной заправкой
Castilian salad with salted salmon, cream cheese, fresh vegetables and lemon dressing
580 р. *290 g.*

Теплый салат «Дель мар» с кальмаром, тигровыми креветками, томатами черри, авокадо и острым чили перцем
Warm salad «Del Mar» with squid, tiger shrimps, cherry tomatoes, avocado and hot chili pepper
610 р. *290 g.*

Салат «Паррилле де тун» с тунцом гриль и свежими овощами
«Parrille de Tun» salad with grilled tuna and fresh vegetables
690 р. *135/100/5/10 g.*

Теплый салат «Хигадо де полло» с куриной печенью в медовом соусе
Warm salad «Higado de Pollo» with chicken liver in honey sauce
380 р. *220 g.*

Салат «А Ла Русс» с цыпленком горячего копчения, отварными овощами и пшеничными гренками
Salad «A La Russe» with hot smoked chicken, vegetables and wheat toasts
380 р. *370 g.*

Салат «Цезарь» с цыпленком / креветками
«Cesar» with chicken / shrimps
480 р. / 580 р. *150/50 g.*

Теплый салат «Эль Торо» с говядиной гриль, каперсами, луком порей и горчичной заправкой
Warm salad «El Toro» with grilled beef, capers, leek and mustard dressing
680 р. *210/50 g.*

LAS TORRES
SINCE 1998
restaurant & wine bar

Холодные закуски | Cold appetizers

Сельдь малосольная с картофелем, маринованным луком и горчичной заправкой
Salted herring with potatoes, marinated onion and mustard dressing
380 р. *100/150 g.*

Карпачо из говядины с рукколой, пармезаном и бальзамической заправкой
Beef carpaccio with arugula, parmesan and balsamic dressing
520 р. *60/115 g.*

Домашняя бастурма с миксом салатных листьев и томатами черри
Homemade basturma with mixed salad and cherry tomatoes
550 р. *100/15 g.*

Тартар из говядины | Beef tartar
710 р. *200/30/20 g.*

Хамон серрано с дыней или грушей | Jamon serrano with melon or pear
760 р. *50/150 g.*

Горячие закуски | Hot appetizers

Баклажаны, запеченные с томатами, сыром и салями Чоризо
Eggplant baked with cherry tomatoes, cheese and Chorizo
480 р. *220 g.*

Филе кальмара гриль с миксом салатных листьев и зеленым маслом
Grilled calamari fillet with salad mix and herb butter
470 р. *160/40 g.*

Креветки «Гамбас Аль Ахия», обжаренные в оливковом масле с грибами, перцем чили, чесноком и зеленью петрушки
Shrimps «Gambas Al Ajillo» fried in olive oil with mushrooms, chili pepper, garlic and parsley
790 р. *250 g.*

LAS TORRES
SINCE 1998
restaurant & wine bar

Супы | Soups

Тыквенный суп с беконом и ароматным красным маслом
Pumpkin soup with bacon and red fragrant oil
320 р. *350/20 g.*

Традиционный испанский холодный томатный суп « Гаспачо»
Traditional Spanish tomato soup «Gazpacho»
350 р. *220 g.*

Грибной крем-суп из шампиньонов с гренками и зеленью петрушки
Creamy mushroom soup with parsley served with croutons
360 р. *300/40 g.*

Картофельно-сливочный крем-суп с лососем горячего копчения
Potato creamy soup with hot smoked salmon
410 р. *300 g.*

Суп рыбный с креветками, шпинатом и шафраном
Fish soup with shrimps, spinach and saffron
590 р. *300 g.*

Крепкий мясной бульон из бычьих хвостов, заправленный сливками
Creamy oxtail soup
390 р. *300 g.*

Паэлья | Paella

Традиционная испанская паэлья в паэльере с лимоном.
Время приготовления от 30 минут.
Traditional Spanish paella in a paellera pan with lemon. Preparation time of 30 minutes.
.

Паэлья с грибами, луком, паприкой и томатным соусом
Paella with mushrooms, onions, paprika and tomato sauce
690 р. *610 g*

Паэлья «Мариско» с креветками, мидиями, кальмарами
Paella «Marisco» with shrimps, mussels, calamari
1050 р. *580 g.*

Паэлья «Миксета» с креветками, мидиями, кальмарами, кусочками свинины, цыпленка и салями Чоризо
Paella «Mixta» with shrimps, mussels, calamari, chunks of chicken, pork and Chorizo
950 р. *610 g*

Паэлья «Валенсиана» с кусочками говядины, цыпленка, свинины и салями Чоризо
Paella «Valenciana» with chunks of beef, chicken, pork and salami Chorizo
890 р. *610 g.*

LAS TORRES
SINCE 1998
restaurant & wine bar

Горячие блюда из рыбы и морепродуктов | Fish and seafood main course

Речная форель, фаршированная овощами, под картофельной корочкой
Trout stuffed with vegetables and potato crust
580 р. *350 g.*

Сарсуэла /рыба и морепродукты гриль в томатном соусе с зеленью петрушки и оливковым маслом/
Sarsuela /grilled fish and seafood in a tomato sauce
with parsley and olive oil/
720 р. *350 g.*

Креветки «Майорка» в беконе на пшеничном хлебе с аджикой
«Mallorca» shrimps with bacon on wheat bread with tomato paste
760 р. *100/50/70/30 g.*

Стейк из филе тунца с миксом салатных листьев, свежими овощами и соусом «Нёра»
Grilled tuna fillet with salad mix, fresh vegetables and sauce «Nera»
860 р. *140/30/90/40 g.*

Дорадо с овощами гриль
Grilled dorado with vegetables
960 р. *300/120/30 g.*

Стейк из филе лосося с припущенными овощами и лимоном гриль
Salmon fillet steak with stewed vegetables and lemon grill
990 р. *120/150/50/15 g.*

LAS TORRES SINCE 1998
restaurant & wine bar

Горячие блюда из птицы и мяса | Meat and fowl main course

Куриное филе в чесночном маринаде с овощами и запеченным картофелем
Chicken fillet in garlic marinade with vegetables and baked potatoes
490 р. 170/120200 g.

Брочета из филе цыпленка с картофелем «Айдахо» и томатным соусом
Chicken brocheta with potatoes «Idaho» and tomato sauce
490 р. *150/100/120/50 g.*

Половина цыпленка гриль со сладким перцем чили и соусом кокос-манго
Half grilled chicken with sweet chili and coconut-mango sauce
580 р. *320/60/30 g.*

Конфи из утиной ножки с карамелизированным апельсином и ягодным соусом с картофельным пюре
Duck confit with caramelized orange and berry sauce with mashed potatoes
690 р. *150/150/80 g.*

Стейк из свиной шеи в медово-горчичном маринаде с картофельным пюре и шукрутом
Pork neck steak in honey-mustard marinade with mashed potato and sauerkraut
690 р. *300/100/200 g.*

Свинина на косточке гриль с картофелем стоун, грибами, беконом и томатным соусом
Grilled pork chops with potatoes, mushrooms, bacon and tomato sauce
840 р. *210/250/50 g.*

Томлёная ножка ягнёнка с картофельным пюре, томатами черри и соусом « Ред Вайн»
Slow cooked lamb leg with mashed potatoes, cherry tomatoes and sauce «Red Wine»
1290 р. *350/200/100 g.*

Каре барашка с овощами гриль, кинзой и мясным соусом
Lamb rack with grilled vegetables, cilantro and meat sauce
1410 р. *200/130/30 g.*

Жареная телячья печень с картофельным пюре и салатом из маринованных огурцов
Fried veal liver with mashed potatoes and pickles salad
560 р. *120/260/30 g.*

Говядина по-строгановски с картофельным пюре
Beef Stroganoff with mashed potatoes
790 р. 205/200/2 g.

Маринованное обжаренное филе говядины «Коррида» с картофелем «Айдахо», подается с луком на сковороде
Marinated fried beef tenderloin «Corrida» garnished with marinated onion and potatoes ««Idaho» in a frying pan
860 р. *150/30/50g.*

LAS TORRES
SINCE 1998
restaurant & wine bar

Стейки из филе говядины | Beef fillet steak

Стейки подаются с миксом салатных листьев, томатами черри и мясным соусом
Гарнир на выбор: картофель фри или картофель «Айдахо»
Рекомендуемая прожарка: medium
Steaks are served with french fries, salad mix, cherry tomatoes and meat sauce
Choose a side dish: french fries or «Idaho» potatoes. Recommended roasting: medium

Стейк Рибай
Ribeye steak
2300 руб. *220/60/30 g.*

Классический | Classic steak
1060 руб. *180/60/30 g.*

Отбитый | Tenderized steak
1060 руб. *180/60/30 g.*

В беконе | Steak wrapped in bacon
1180 руб. *190/60/30 g.*

Говядина «Шатобриан» | «Chateaubriant» beef
1840 руб. *350/60/30 g.*

Стейк «Ростбиф», выдержанный в маринаде на основе томатов, специй, оливкового масла и виноградного уксуса, подается с томатами черри
Гарнир на выбор: картофель фри или картофель «Айдахо»
Roast beef steak marinated on the basis of tomatoes, spices, olive oil and grape vinegar, served with cherry tomatoes. Choose a side dish: french fries or «Idaho» potatoes.
990 р. 225/150/10/20/30 g.

Стейк «Чак» с томатами черри
Гарнир на выбор: картофель фри или картофель «Айдахо»
Steak «Chuck» with cherry tomatoes. Choose a side dish: french fries or «Idaho» potatoes.
1100 р. 180/150/15/20/30 g.

Стейк «Мачете» с жареными слайсами лимона, чеснока, перца чили
Гарнир на выбор: картофель фри или картофель «Айдахо»
Steak «Machete» with fried slices of lemon, garlic, chili pepper
Choose a side dish: french fries or «Idaho» potatoes.
1150 р. 180/150/15/20/30 g.

LAS TORRES SINCE 1998
restaurant & wine bar

Блюда для компаний | Plates for a few persons

Сырная тарелка /овечий, козий, проволоне, горгонзола, камамбер, виноград, мед, орехи, сухофрукты/
Cheese plate /sheep cheese, goat cheese, provolone, gorgonzola cheese, camembert, grapes, honey, nuts, dried fruits/
1280 р. *465 g.*

Винная тарелка / испанские колбасы, европейские сыры, гигантские оливки, перчики пепперони, хлебные гренки с аджикой/
Wine plate /Spanish sausages, European cheese, giant olives, pepperoni, toasts with tomato paste/
1340 р. *100/60/30/100/50/80 g.*

Ассорти испанских колбас и ветчин /хамон серрано, сальчичон, чоризо, ломо курадо/
Spanish sausages and hams mix /jamon serrano, salchichon, chorizo, lomo kurado/
960 р. *120/100/50/80 g.*

Ассорти морепродуктов гриль /мидии в ракушках, голубые мидии, королевские креветки, морской гребешок, кальмары, тунец, подается с томатной аджикой и лимоном гриль/
Grilled seafood mix /mussels in shells, blue mussels, king prawns, scallops, calamari and tuna in a sauce, served with tomato adjika and grilled lemon/
3200 р. *480/50/50 g.*

Птичий двор /брочета из филе цыпленка, куриное филе в чесночном маринаде, медальоны из маринованной индейки, тапас куриные крылья, запеченные томаты и картофель фри/
Birdyard / brochet of chicken fillet, chicken fillet in garlic marinade, marinated turkey medallions, tapas chicken wings, baked tomatoes and french fries /
2000 *2300 g.*

Мясной микс, жаренный на углях /Рибай, филе свинины, филе говядины, куриное филе, куриные крылья с овощами гриль, картофелем фри, мясным и томатным соусами/
Grilled meat mix /Ribeye, duck, pork, beef, chicken fillet, chicken wings, beefsteak with grilled vegetables, french fries, meat and tomato sauces/
3100 р. *850/300/50 g.*

Мясной набор /маринованное обжаренное филе говядины «Коррида», медальоны из свинины, куриное филе в чесночном маринаде, брочета из филе цыпленка, медальоны из маринованной индейки, стейк из свиной шеи, половина цыпленка гриль, картофель фри и овощи гриль/
Meat set / marinated roasted fillet of beef «Corrida», pork medallions, chicken fillet in garlic marinade, chicken fillet broche, marinated turkey medallions, pork neck steak, half grilled chicken, french fries and grilled vegetables /
4000 *3000 g.*

LAS TORRES
SINCE 1998
restaurant & wine bar

Хлеб | Bread

Теплый деревенский пшеничный хлеб с томатной аджикой и оливками
Warm wheat bread with tomato paste and olives
150 р. *100/50 g.*

Мультизлаковая, пшеничная и ржаная булочки с зеленым маслом
Wheat, multi-grain and rye buns, served with herbal butter
170 р. *120/30 g.*

Гарниры | Side dishes

Свежие овощи с зеленью | Fresh vegetables with greens
180 р. *225 g.*

Припущенные овощи | Stewed vegetables
180р. *150 g.*

Овощной рататуй | Vegetable ratatouille
220 р. *150 g.*

Овощи гриль | Grilled vegetables
250 р. *150 g.*

Рис басмати с аджикой, чесноком и петрушкой
Basmati rice with adjika, garlic and parsley
180 р. *180 g.*

Картофель фри | French fries
180 р. *150 g.*

Картофельное пюре | Mashed potatoes
180 р. *200g.*

Печеный молодой картофель с зеленью и чесноком
Baked potatoes with greens and garlic
180 р. *180 g.*

Картофель «Бравас» | Potatoes «Bravas»
180 р. *150 g.*

LAS TORRES
SINCE 1998
restaurant & wine bar

Десерты | Desserts

Сорбеты и мороженое /черная смородина, лимон, фисташка ваниль, шоколад, клубника/
Sorbets and ice cream /black currant, lemon, pistachio, vanilla, chocolate, strawberry/
120 р. *50 g.*

Крем Каталана | Crema Catalana
260 р. *150 g.*

Мусс из манго и ванильного мороженого | Mango mousse with vanilla ice cream
310 р. *150 g.*

Брусничный торт «Наполеон» с заварным кремом
Cowberry cake «Napoleon» with custard
310 р. *190 g.*

Яблочный штрудель с ванильным мороженым | Apple strudel with vanilla ice cream
310 р. *120/50 g.*

Саламея /Жареные яблоки с шариком сливочного мороженого/
Salamella / fried apples with ice cream/
320 р. *160/50 g.*

Грушевый торт | Pear cake
320 р. 180 g.

Шоколадный кекс с мороженым | Chocolate cake with ice cream
350 р. *130/50 g.*

Сезонное фруктовое ассорти | Season fruit plate
640 р. *1000 g.*

Десертные сыры | Dessert cheese

С сухофруктами, орехами и медом | With dried fruits, nuts and honey

Сыр горгонзола | Gorgonzola cheese
320 р. *50/60 g.*

Сыр камамбер | Camember cheese
320 р. *50/60 g.*

Сыр проволоне | Provolone cheese
320 р. *50/60 g.*

Козий | Goat cheese
360 р. *50/60 g.*

Овечий сыр | Sheep cheese
360 р. *50/60 g.*