



MENU

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

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/
850 p. 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*

Тапас | Tapas

Классические испанские закуски | Classic Spanish starters

Оливки гигант | Giant olives

240 p. 120/30/15 g.

Кольца кальмара с соусом тартар | Squid rings with tartar sauce

260 p. 150/30 g.

Треска жаренная со сметанно-томатным соусом

Cod fried with sourcream-tomato sauce

280 p. 120/50/30 g.

Голубые мидии припущенные в белом вине с острым сливочным соусом

Blue mussels stewed in white wine with spicy cream sauce

290 p. 160/50/30 g.

Креветки с чесноком и зеленью | Shrimps with garlic and greens

320 p. 100/50/50 g.

Куриные крылья с соусом барбекю | Chicken wings with barbecue sauce

290 p. 200/40/40 g.

Хамон Иберико с картофелем «Бравас» и томатами черри

Jamon Iberico with «Bravas» potatoes and cherry tomatoes

310 p. 120/10/25 g.

Ассорти тапас для большой компании | Tapas mix for a company

1790 p. 960/100/60 g.

Пинчос | Pinchos

Классические закуски на пшеничном хлебе страны Басков

Classic basque starters on the wheaten bread

Горячий сыр сулугуни с халапеньо и соусом песто

Hot sulguni cheese with jalapeno and pesto sauce

220 p. 70/10/10 g.

Теплый козий сыр с инжиром и грецкими орехами

Warm goat cheese with figs and walnuts

280 p. 70/10 g.

Снежный краб с креветками и каперсами | Crabmeat with shrimps and capers

280 p. 90/10 g.

Запеченные баклажаны с чесноком и кунжутным маслом

Baked eggplants with garlic and sesame oil

290 p. 100/10 g.

Хамон Иберико с томатами черри | Jamon with cherry tomatoes

290 p. 70/10 g.

Артишоки с колбасой чоризо и вяленными томатами

Artichokes with chorizo sausage and sun dried tomatoes

290 p. 95/10 g.

**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 p. 200/40 g.

Салат «Греческий»

Greek salad
410 p. 390 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
580 p. 205/40/1 g.

**Салат «Кастильский» с лососем слабой соли, сырами камамбер,
горгонзола, брынза, свежими овощами и лимонной заправкой**

Castilian salad with salted salmon, camembert, gorgonzola, feta, fresh vegetables and
lemon dressing
580 p. 250 g.

Салат «Паррилле де тун» с тунцом гриль и свежими овощами

«Parrille de Tun» salad with grilled tuna and fresh vegetables
650 p. 135/100/5/10 g.

Салат «Цезарь» с цыпленком / маринованной индейкой / креветками

«Cesar» with chicken / marinated turkey / shrimps
480 p. / 580 p. / 580 p. 150/50 g.

Теплый салат «Хигадо де полло» с куриной печенью в медовом соусе

Warm salad «Higado de Pollo» with chicken liver in honey sauce
350 p. 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 p. 370 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
560 p. 210/50 g.

Холодные закуски | Cold appetizers

Сельдь малосольная с картофелем, маринованным луком и горчичной заправкой
Salted herring with potatoes, marinated onion and mustard dressing

380 p. 100/150 g.

Тартар из говядины | Beef tartar

510 p. 200/30/20 g.

Карпачо из говядины с рукколой, пармезаном и бальзамической заправкой
Beef carpaccio with arugula, parmesan and balsamic dressing

520 p. 60/115 g.

Домашняя бастурма с миксом салатных листьев и томатами черри
Homemade basturma with mixed salad and cherry tomatoes

550 p. 100/15 g.

Хамон серрано с дыней или грушей | Jamon serrano with melon or pear

560 p. 50/150 g.

Горячие закуски | Hot appetizers

Фаршированные шампиньоны с салями Чоризо и хамоном серрано
Stuffed mushrooms baked with Chorizo and jamon serrano

360 p. 180 g.

Баклажаны, запеченные с томатами, сыром и салями Чоризо
Eggplant baked with cherry tomatoes, cheese and Chorizo

480 p. 220 g.

Филе кальмара гриль с миксом салатных листьев и зеленым маслом
Grilled calamari fillet with salad mix and herb butter

470 p. 160/40 g.

Мидии Грин Шелл, запеченные под сливочно-сырным соусом
Green Shell mussels baked with cream and cheese sauce

610 p. 250/30 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 p. 250 g.

Морской гребешок, обжаренный в оливковом масле с грибами, чесноком, перцем чили и зеленью петрушки
Scallops fried in olive oil with mushrooms, garlic, chili pepper and parsley

850 p. 250 g.

Супы | Soups

Тыквенный суп с беконом и ароматным красным маслом

Pumpkin soup with bacon and red fragrant oil

320 p. 350/20 g.

Грибной крем-суп из шампиньонов с гренками и зеленью петрушки

Creamy mushroom soup with parsley served with croutons

360 p. 300/40 g.

Картофельно-сливочный крем-суп с лососем горячего копчения

Potato creamy soup with hot smoked salmon

380 p. 300 g.

Суп рыбный с креветками, шпинатом и шафраном

Fish soup with shrimps, spinach and saffron

460 p. 300 g.

Крепкий мясной бульон из бычьих хвостов, заправленный сливками

Creamy oxtail soup

320 p. 300 g.

Горячий острый суп «Гаспачо» с хамоном и гренками

Hot spicy soup «Gazpacho» with jamon and croutons

350 p. 203/6/20 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 «Мариско» с креветками, мидиями, кальмарами

Paella «Marisco» with shrimps, mussels, calamari

890 p. 580 g.

Паэлья «Валенсиана» с кусочками говядины, цыпленка, свинины и салями

Чоризо

Paella «Valenciana» with chunks of beef, chicken, pork and salami Chorizo

890 p. 610 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

890 p. 610 g.

Паэлья с лесными грибами, луком, паприкой и сливочно-томатным соусом

Paella with wild mushrooms, onions, paprika and creamy tomato sauce

790 p. 610 g.

Специальное предложение для компаний | Special offer for a few persons

2 порции | 2 portions

1600 p.

4 порции | 4 portions

3000 p.

6 порций | 6 portions

4200 p.

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

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

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

Треска с андалузским соусом на обжаренном шпинате с луком
Cod with Andalusian sauce on fried spinach with onions
650 p. 200/200/50 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 p. 350 g.**

Филе палтуса в пергаменте со шпинатом и томатами черри
Halibut fillet in parchment with spinach and cherry tomatoes
840 p. 100/120/40 g.

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

Стейк из филе лосося с припущенными овощами и соусом песто
Salmon fillet steak with stewed vegetables and pesto sauce
800 p. 130/130/30 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 p. 140/30/90/40 g.

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

Брочета из филе цыпленка с картофелем «Бравас» и томатным соусом

Chicken brocheta with potatoes «Bravas» and tomato sauce

480 p. 150/100/120/50 g.

Половина цыпленка гриль с перцем чили и соусом кокос-манго

Half grilled chicken with chili and coconut-mango sauce

580 p. 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

560 p. 150/150/80 g.

**Филе утки с карамелизированным яблоком, розмарином
и соусом из лесных ягод**

Duck fillet with caramelized apple, rosemary and wild berry sauce

960 p. 120/120/70 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

650 p. 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

680 p. 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»

980 p. 350/200/100 g.

Каре барашка с овощами гриль, кинзой и мясным соусом

Lamb rack with grilled vegetables, cilantro and meat sauce

1410 p. 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 p. 120/260/30 g.

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

**Чили кон карне из говядины с фасолью, перцем чили, аджикой
и рисом басмати**

Chili con carne with beef, beans, chilli, basmati rice and adjika

600 р. 200/150/40 g.

Говядина по-строгановски с картофельным пюре

Beef Stroganoff with mashed potatoes

710 р. 205/200/2 g.

Медальоны из говядины с грибным соусом и цуккини

Beef medallions with mushroom sauce and zucchini

750 р. 120/83/50/1 g.

**Маринованное обжаренное филе говядины «Коррида» с картофелем «Бравас»,
подается с луком на сковороде**

Marinated fried beef tenderloin «Corrida» garnished
with marinated onion and potatoes «Bravas» in a frying pan

860 р. 150/30/50g.

Стейки из филе говядины | Beef fillet steak

Стейки подаются с картофелем фри, миксом салатных листьев, томатами черри
и мясным соусом

Steaks are served with french fries, salad mix, cherry tomatoes and meat sauce

Стейк Рибай

Ribeye steak

1890 руб. 220/60/30 g.

Классический | Classic steak

940 руб. 180/60/30 g.

Отбитый | Tenderized steak

940 руб. 180/60/30 g.

В беконе | Steak wrapped in bacon

980 руб. 190/60/30 g.

Говядина «Шатобриан» | «Chateaubriant» beef

1680 руб. 350/60/30 g.

Блюда для компаний | Plates for a few persons

**Ассорти испанских колбас и ветчин /хамон Серрано,
Сальчичон, Чоризо, Ломо Курадо/**

Spanish sausages and hams mix /jamon Serrano,
Salchichon, Chorizo, Lomo Kurado/

790 p. 120/100/50/80 g.

**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 p. 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 p. 100/60/30/100/50/80 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/

2600 p. 480/50/50 g.

**Мясной микс, жаренный на углях /Рибай, филе утки, свинины, говядины,
курицы, куриные крылья, брочета «Гранада» из говядины и баранины с
овощами гриль, картофелем фри, мясным и томатным соусами/**

Grilled meat mix /Ribeye, duck, pork, beef, chicken fillet, chicken wings, beef and
mutton brocheta «Granada» with grilled vegetables, french fries, meat and tomato
sauces/

2900 p. 850/300/50 g.

Хлеб | Bread

Теплый деревенский пшеничный хлеб с томатной аджикой и оливками

Warm wheat bread with tomato paste and olives

140 p. 100/50 g.

Мультизлаковая, пшеничная и ржаная булочки с зеленым маслом

Wheat, multi-grain and rye buns, served with herbal butter

120 p. 120/30 g.

Гарниры | Side dishes

Свежие овощи с зеленью | Fresh vegetables with greens

180 p. 150/10 g.

Салатный микс с оливковым маслом и лимоном

Salad mix with olive oil and lemon juice

180 p. 50/20 g.

Томаты черри с красным луком | Cherry tomatoes with red onion

220 p. 180 g.

Овощи гриль | Grilled vegetables

200 p. 150 g.

Овощной рататуй | Vegetable ratatouille

200 p. 150 g.

Припущенные овощи | Stewed vegetables

200 p. 180 g.

Цветная капуста в панировке | Cauliflower in breadcrumbs

180 p. 180 g.

Рис басмати с аджикой, чесноком и петрушкой

Basmati rice with adjika, garlic and parsley

180 p. 180 g.

Картофель фри | French fries

180 p. 120 g.

Картофельное пюре | Mashed potatoes

180 p. 200g.

Печеный молодой картофель с зеленью и чесноком

Baked potatoes with greens and garlic

180 p. 180 g.

Картофель «Бравас» | Potatoes «Bravas»

180 p. 120 g.

Сорбеты и мороженое /черная смородина, кокос, манго-маракуйя, лимон, ванильное, шоколадное, клубничное/

Sorbets and ice cream /black currant, coconut, mango-passion fruit, lemon, vanilla, chocolate, strawberry/

120 p. 50 g.

Крем Каталана | Crema Catalana

260 p. 150 g.

Мусс из манго и ванильного мороженого | Mango mousse with vanilla ice cream

280 p. 150 g.

Брусничный торт «Наполеон» с заварным кремом

Cowberry cake «Napoleon» with custard

310 p. 190 g.

Яблочный штрудель с ванильным мороженым

Apple strudel with vanilla ice cream

310 p. 120/50 g.

Саламея /Жареные яблоки с шариком сливочного мороженого/

Salamella / fried apples with ice cream/

320 p. 250/50 g.

Шоколадный кекс с мороженым | Chocolate cake with ice cream

350 p. 130/50 g.

Фруктовое ассорти | Fruit plate

640 p. 1000 g.

Десертные сыры | Dessert cheese

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

Овечий сыр | Sheep cheese

320 p. 50/60 g.

Сыр горгонзола | Gorgonzola cheese

320 p. 50/60 g.

Сыр камамбер | Camember cheese

320 p. 50/60 g.

Сыр проволоне | Provolone cheese

320 p. 50/60 g.

Козий | Goat cheese

360 p. 50/60 g.



Уважаемые друзья! При заказе мяса, пожалуйста, выберите желаемую степень прожарки!

Dear friends! When you order meat select the way you like it done .



Уважаемые друзья! При заказе мяса, пожалуйста, выберите желаемую степень прожарки!

Dear friends! When you order meat, please, select the way you like it done.

В нашем ресторане Вы можете приобрести подарочные сертификаты любого номинала для своих близких и друзей.

*Подробная информация у администратора ресторана
You can purchase our restaurant's certificate of any value
as a present for your friends. Ask our staff for more info.*