



МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОЛИВКИ, МАРИНОВАННЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ Крупные оливки «гордаль», маринуются с цедрой лимона, апельсина, чесноком и оливковым маслом	100 г	520 ₽
ГУАКАМОЛЕ С ЧИПСАМИ Традиционная мексиканская закуска из мелко нарубленного авокадо, перца «халапеньо», томатов, с добавлением чеснока, лайма и кинзы, подается с чипсами «начос»	100/ 60 г	590 ₽
МИДИИ А ЛА ЧАЛАКА Крупные перуанские мидии с томатами, красным луком, кукурузой, соусом «лече де тигре» и пикантным перчиком	350 г	790 ₽
ХАМОН ИБЕРИКО СЕБО Из свиней, откормленных фуражом и желудями	50 г	1350 ₽
АССОРТИ РЫБНОЕ Лосось х/к, масляная рыба х/к, угорь жареный	210 г	1950 ₽
ТАБЛА ИБЕРИКА Традиционный сет из мясных деликатесов: «сальчичон экстра», «чоризо экстра», хамон «серрано», «хамон де пато»	200 г	1850 ₽
ТАБЛА ДЕ КЕСО Ассорти из фермерских сыров, подается с медом, фруктами и грецким орехом	200/60/30 г	1750 ₽
ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА Филе тунца, авокадо, кисло-сладкий соус «никкей»	220 г	1100 ₽

СЕВИЧЕ

СЕВИЧЕ «ЭЛЬ ИДИЛИО» Филе тунца, маринованное с соусом «никкей», Авокадо, кунжут и красный лук	270 г	1250 ₽
СЕВИЧЕ ИЗ СЕМГИ Традиционное перуанское блюдо - филе семги, маринованное с соусом «лече де тигре», с авокадо, красным луком, кукурузой и бататом	280 г	1450 ₽
СЕВИЧЕ БЛАНКО Традиционное перуанское блюдо – филе белой рыбы, маринованное соком лайма, с кукурузой, красным луком и бататом	335 г	750 ₽
СЕВИЧЕ АМАРИЙО Филе белой рыбы с соусом «лече де тигре» и желтым перцем чили, подается с кукурузой, красным луком и бататом	335 г	750 ₽

ТАКОС МЕХИКАНОС **На пшеничной лепешке**

ТАКОС ДЕ МАРИСКОС «ВЕРАКРУС» Креветки тигровые, кальмары, салат айсберг, сальса асевичадо, соус из авокадо	200 г	1150 Р
С КРЕВЕТКОЙ Креветки тигровые, авокадо, салат айсберг, томаты черри, соус асевичадо, соус Чипотле и соус Гольф, кинза	200 г	980 Р
С УТКОЙ Филе утиной ножки, микс салат, соус чипотле, соус барбекю, апельсиновый соус, кунжут	200 г	750 Р
С КУРИЦЕЙ Маринованное куриное филе, авокадо, салат айсберг, соус чипотле, соус медово-майонезный, соус Гольф и соус из авокадо, кукуруза	200 г	650 Р

САЛАТЫ

«ЭЛЬ ИДИЛИО» Обжаренное филе тунца, с кунжутом, авокадо, микс-салатом, с кисло-сладким соусом «никкей»	200 г	1150 Р
«ЭНСАЛАДА ВЕРДЕ» Брокколи, авокадо гриль, огурец, мини-шпинат, рукола, стручковая фасоль, с лимонно-медовым соусом	280 г	790 Р
С МАРИНОВАННОЙ КУРИЦЕЙ И АВОКАДО Обжаренное филе куриной грудки, маринованное в оливковом масле с хересным уксусом и пряными травами, подается с микс-салатом, авокадо и фруктовым соусом «айоли»	240 г	750 Р
С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО Сочные тигровые креветки с микс-салатом, авокадо и соусом «айоли»	240 г	1250 Р
ЭНСАЛАДИЛЬЯ РУСА С ТУНЦОМ Тунец, картофель, варёное яйцо, солёные огурцы, морковь, зеленый горошек, заправляется майонезом	250 г	790 Р
МИКС-САЛАТ С ПОДКОПЧЕННЫМ ЛОСОСЕМ Филе подкопченного лосося с микс-салатом и кунжутной заправкой	220 г	1090 Р
САЛАТ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ С СЫРОМ Томаты, сладкий перец, огурцы, красный лук, оливки, мягкий сыр, кинза, заправленные ароматным оливковым маслом	300 г	690 Р
ЭНСАЛАДА ДЕ ПОЙО Куриное филе со свежими листьями салата, томатами, сыром, авокадо и кукурузой под медово-майонезным соусом. Подается с пшеничными чипсами	280/ 20 г	690Р
САЛАТ С РОСТБИФОМ И РУКОЛОЙ Маринованный и обжаренный ростбиф из мраморной говядины, рукола, сыр пармезан, томаты черри, каперсы. Заправляется горчичным соусом	200/ 35 г	790 Р
ЭНСАЛАДА ДЕ БЕРЕНХЕНА Томаты, запеченный баклажан, кинза, сырный мусс, соус «свит чили»	250 г	790 Р

ТАПАС
ТРАДИЦИОННАЯ ИСПАНСКАЯ ЗАКУСКА,
ПОДАЕТСЯ НА ТОСТЕ ИЗ ДОМАШНЕГО ХЛЕБА

ГУАКАМОЛЕ С КРЕВЕТКАМИ	95 г	550 Р
«ИБЕРИКА» С ХАМОНОМ	65 г	550 Р
С РОСТБИФОМ	90 г	550 Р
С ЛОСОСЕМ	90 г	690 Р

ПАН ДЕ КРИСТАЛ
ХРУСТЯЩИЙ ИСПАНСКИЙ ХЛЕБ
ПОДАЕТСЯ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА И ПРОТЕРТЫМИ ТОМАТАМИ

С ХАМОНОМ	160 г	950 Р
С РОСТБИФОМ	210 г	790 Р
С ЛОСОСЕМ	190 г	1050 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КАМАМБЕР В ПЕЧИ Благородный сыр, запеченный с оливковым маслом и чесноком, подается с ягодным соусом и тостами из домашнего хлеба	120/70/ 40 г	750 Р
МИДИИ А ЛА ФЛОРЕНТИНА Мидии, запеченные с сыром пармезан под соусом «флорентина», подаются с салатом «айсберг»	300 г	890 Р
ПАЛИТОС ДЕ КЕСО Сырные палочки с ягодным соусом	340/ 30 г	540 Р
ЭМПАНАДАС «ЭЛЬ ИДИЛИО» Перуанские жареные пирожки с начинкой из говядины с мексиканским соусом «сальса»	200/ 30 г	540 Р
КЕСАДИЛЬЯ Пшеничные лепёшки, фаршированные мясом, сыром, кукурузой и овощами, жаренные на гриле. Подаются со сметаной и «Сальса Мехикана»		
С курицей	230/30/30 г	690 Р
С говяжьей вырезкой	230/30/30 г	850 Р
С грибами	210/30/30 г	690 Р
КРЕВЕТКИ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ Тигровые креветки, обжаренные на оливковом масле с чесноком и белым вином, подаются с тостами из домашнего хлеба	170/40 г	1090 Р
ХАЛЕА МИКСТА (на 2 персоны) Кальмары и филе белой рыбы, маринованные в соке лайма, панированные и обжаренные во фритюре, с соусом «Эль Идилио» и «айоли»	330 г	980 Р
КРОКЕТАС ДЕ КАРНЕ Крокеты из говядины с пикантным овощным мексиканским соусом	225/30 г	550 Р
КРОКЕТАС ДЕ ХАМОН Крокеты из хамона с соусом «блю чиз»	225/30 г	650 Р
КУРИНЫЕ ПАЛЬЧИКИ Хрустящие и пикантные ломтики куриного филе, жаренные во фритюре, подаются с медово-горчичным соусом	225/ 30 г	550 Р
СВИНЫЕ УШКИ НА ГРИЛЕ Обжаренные на оливковом масле с чесноком, розмарином, тимьяном, перцем чили и белым вином, подаются с тостами из домашнего хлеба	240/ 40 г	590 Р

СУПЫ

РАБО ДЕ ТОРО	Знаменитый испанский суп из бычьих хвостов. Наваристый и сытный	350 г	590 ₺
СУП «АЦТЕКА»	Традиционный мексиканский суп, приготовленный из кукурузной лепешки, на курином бульоне с томатами, чесноком и луком. Подается с кусочками перца халапеньо, авокадо и сметаной	350 г	590 ₺
ПОТАХЕ ДЕ ФРИХОЛЕС	Густой и ароматный кубинский суп из красной фасоли с копченостями	300 г	590 ₺
ЧУПЕ ДЕ КАМАРОНЕС	Жемчужина перуанской гастрономии – суп из креветок, с яйцом, сливками и сладким перцем, с кукурузой и рисом	330/40 г	750 ₺
ПАРИУЭЛА	Сытный, густой и пряный суп из рыбы и морепродуктов	350/20 г	950 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА УГЛЯХ (НА ХОСПЕРЕ)

БУРГЕР «ЭЛЬ ИДИЛИО»	Из мраморной говядины с соусом от Шефа, томатом, маринованным огурцом, репчатым луком, жареным яйцом, сыром чеддер, подается с бататом фри и соусом блю-чиз	400/ 100/30 г	990 ₺
СТЕЙК «ЭЛЬ ИДИЛИО»	Стейк из тонкого края мраморной говядины. Подается с картофелем «криолья» и соусом «чимичурри»	250 г (сырого продукта)/ 100/35/30 г	2650 ₺
СТЕЙК «МАЧЕТЕ»	Тонкий и длинный стейк из тонкого края диафрагмы. Подается с картофелем «криолья», томатами черри и соусом «чимичурри»	220 г (сырого продукта)/ 100/30/30	1950 ₺
ФИЛЕ МИНЬОН С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ	Стейк из вырезки, сочный и мягкий, рекомендуемая прожарка «медиум». Подается с соусом «чимичурри»	220 г (сырого продукта)/ 100/35/30	1950 ₺
ПЕППЕР СТЕЙК	Сочная говядина под перечным соусом с грибным ризотто	220 г (сырого продукта)/ 180/80/15	1950 ₺
СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ	Подается с соусом «демиглас», шампиньонами и картофелем «криолья»	220 г (сырого продукта)/ 70/30	1950 ₺
АССОРТИ СТЕЙКОВ НА КОМПАНИЮ	Стриплойн, Мачете, Миньон, Свиная корейка, подается с овощами гриль и картофелем «криолья», соусами «Эль Идилио» и «чимичурри»	1190 г (сырого продукта)/ 350/150/60	7650 ₺
ЦЫПЛЕНОК А ЛА ПЛАНЧА	Фермерский цыпленок с кисло-сладким фруктовым соусом BBQ	250/30 г	890 ₺
СВИНАЯ КОРЕЙКА	Сочная фермерская свинина на косточке в карибском стиле, подается с рисом по-кубински и соусом BBQ	500 г (сырого продукта)	1100 ₺
ДОРАДО АЛЬ ОРНО	Приготовленная целиком на углях, подается с запеченными овощами	300 – 400 г (сырого продукта)	1150 ₺
ФИЛЕ ИЗ ТУНЦА	Подается с картофелем «криолья», томатами черри и соусом «чимичурри»	135/100/30	1350
ЛОПАТКА ЯГНЕНКА (на 2 персоны)		100 г (сырого продукта)	2890 ₺
ЗАПЕЧЕННЫЙ ФЕРМЕРСКИЙ ПОРОСЕНОК (на 2-3 человека)		1/4 шт.	4350 ₺
ЗАПЕЧЕННЫЙ ФЕРМЕРСКИЙ ПОРОСЕНОК (на компанию, по предварительному заказу)		1 шт.	18 000 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЧИЛИ КОН КАРНЕ Традиционное блюдо мексиканско-техасской кухни из рубленой говядины подается с кукурузными чипсами «начос», соусом «пико де гайо» и сметаной	400 г	950 Р
УТКА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ И ЗАПЕЧЕННЫМ ЧЕРРИ КАРТОФЕЛЕМ Сочная и нежная утиная ножка, запеченная по классическому испанскому рецепту, подается с запеченным черри-картофелем	165/100/ 65 г	950 Р
УТИНОЕ ФИЛЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ Запеченное филе на коже, с брокколи, стручковой фасолью, сладким горошком и болгарским перцем	280 г	1150 Р
ЧИЛИНДРОН ИЗ БАРАНИНЫ ПО-КУБИНСКИ Тушеная в пиве баранина с томатами и сладким перцем, подается с рисом по-кубински	250/150/100 г	1200Р
ЛОМО САЛЬТАДО Национальное блюдо Перу, рагу по-перуански – ломтики говяжьей вырезки в традиционном укусно-перечном соусе «антикучос»	350/150 г	1150 Р
ЛАНГУСТИНЫ – ГРИЛЬ Аргентинские лангустины, обжаренные в панцире на углях	200 г	1375 Р
ЛОСОСЬ ГРИЛЬ С соусом терияки-маракуйя и микс-салатом	120/30/ 30 г	1690 Р
ПЕСКАДО А ЛА ФЛОРЕНТИНА Запеченное филе белой рыбы с сыром и соусом из шпината и сливок, подается с картофельным пюре	400 г	850 Р
РАБО ДЕ ТОРО АЛЬ ВИНО Блюдо от шефа: бычьи хвосты, томленные в красном вине	500 г	1200 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РИСА

(на 2 персоны)

ПАЭЛЬЯ «МАРИНЕРА» Классическое испанское блюдо с морепродуктами - лангустинами, креветками, кальмарами, мидиями	950 г	3350 Р
ПАЭЛЬЯ «ДЕ ПАТО» Испанская паэлья с уткой и курицей по рецепту нашего шефа	950 г	2450 Р
ПАЭЛЬЯ «ДЕ ПОЙО» Мясо цыпленка, шампиньоны, овощи	950 г	2100 Р
ПАЭЛЬЯ «МИКСТА» Мясо цыпленка, колбаса чоризо, мидии, кальмары	950 г	2450 Р
ПАЭЛЬЯ «ВЕГЕТАРИАНА» вегетарианская: стручковая фасоль, перец, шампиньоны, кабачки, баклажаны, оливки	950 г	2100 Р
ПАЭЛЬЯ «ЧЕРНАЯ» Классическое испанское блюдо с морепродуктами лангустинами, креветками, кальмарами, мидиями, чернилами каракатицы	950 г	3450 Р
«АРРОС ЧАУФА» Жареный рис по-перуански		
• КОН МАРИСКОС (С МОРЕПРОДУКТАМИ)	500 г	990 Р
• МИКСТО (С КУРИЦЕЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ)	485 г	890 Р
• КОН ПОЙО (С КУРИЦЕЙ)	435 г	790 Р

СОУСЫ

ФИРМЕННЫЙ «ЭЛЬ ИДИЛИО» ЧИМИЧУРИ ВЕРДЕ МЕКСИКАНСКИЙ	50 г	120 Р
---	------	-------

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ «КРИОЛЬЯ» Запеченный на гриле картофель	150 г	300 Р
ЮКА КОН МОХО	150 г	450 Р
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	120 г	300 Р
БАТАТ ФРИ	100 г	400 Р
ОВОЩИ ГРИЛЬ Баклажаны, сладкий перец, репчатый лук, шампиньоны, цукини и томаты, приготовленные на углях	230 г	650 Р
РИС ПО-КУБИНСКИ Белый рис с фасолью	150 г	300 Р
РИС БЕЛЫЙ	150 г	300 Р

ХЛЕБ

ПАН ДЕ КРИСТАЛ	80/30 г	190 Р
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА: три вида булочки («французская», мультизлаковая, «пражская» солодовая), подается с томатным соусом по-домашнему	120/ 30 г	250 Р
БУЛОЧКА В АССОРТИМЕНТЕ	30 г	40 Р
ЧЕСНОЧНЫЙ	150 г	150 Р