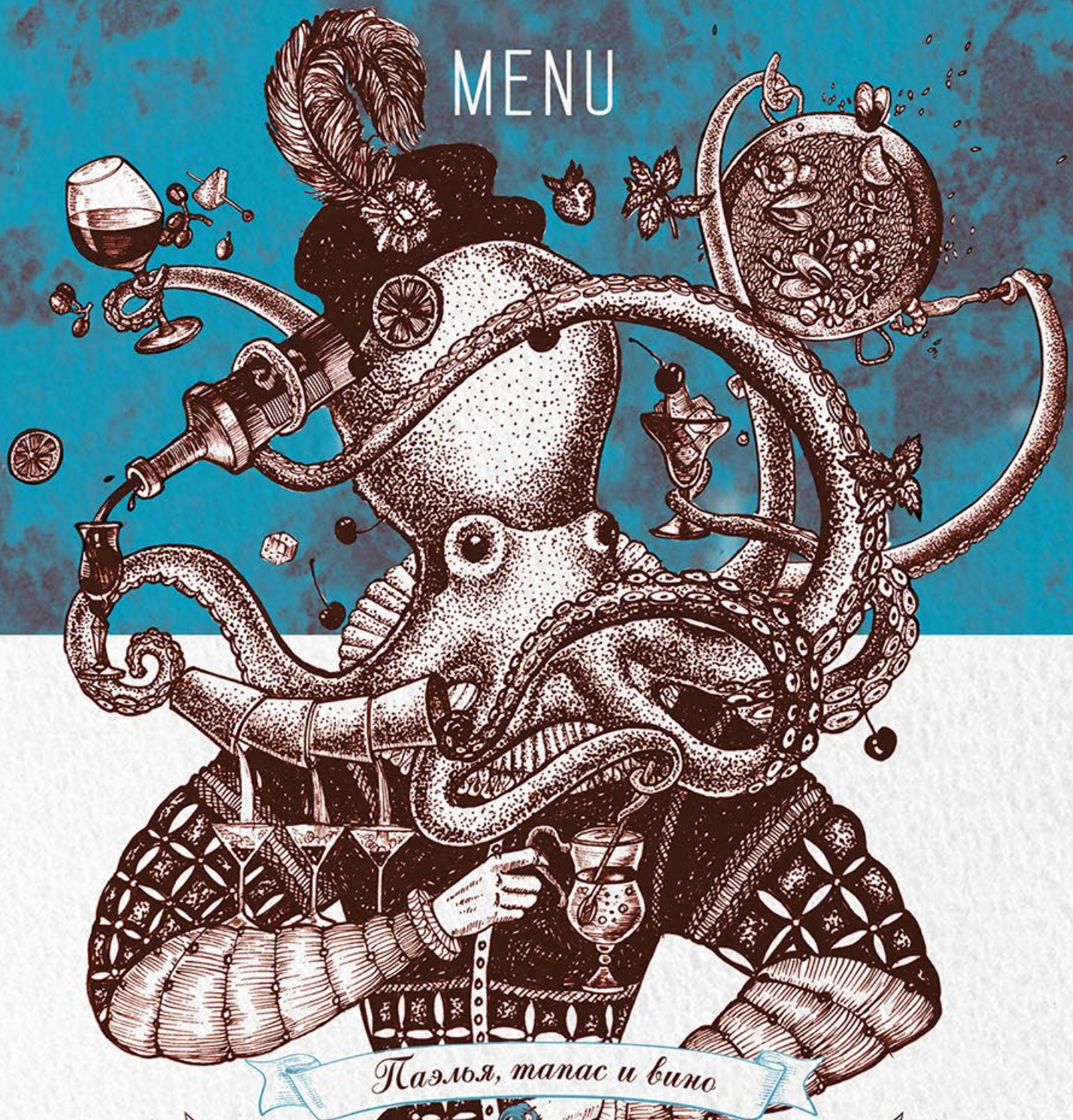
MENU



Паэлья, тапас и вино

+7 812 245 95 55 Суворовский пр.,26/14

МД

таверна ресторан

МАДРИДСКИЙ ДВОР

ЗАКУСКИ

ПЛАТО ИЗ КОЗЬИХ И ОВЕЧЬИХ СЫРОВ: 120/75/20/30/110 г — 1350 Р

САН САЛЬВАДОР, АЛЬ РОМЕРО, КАРПИНО ДИ КАПРА, ТАРТЮФО, МАНЧЕГО
ПОДАЕТСЯ С ТУТОВЫМ И ИНЖИРНЫМ ВАРЕНЬЕМ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

ПЛАТО ИЗ ТРЁХ ВИДОВ РЫБЫ: 120/60/80 г — 900 Р

КОПЧЕНАЯ ФОРЕЛЬ С СОУСОМ ИЗ КАПЕРСОВ, КОПЧЕНАЯ СКУМБРИЯ С КАРТОФЕЛЕМ «ПАНАДЕРА» И «ГОЛЛАНДСКИМ» СОУСОМ, ТУНЕЦ, МАРИНОВАННЫЙ В АПЕЛЬСИНОВОМ ХЕРЕСНОМ БРЕНДИ

ПЛАТО ВЫДЕРЖАННЫХ КОЛБАС ИЗ ЧЁРНОГО ИБЕРИЙСКОГО КАБАНА, ЖЕЛУДЁВОГО ОТКОРМА И СЫРОВЯЛЕНОЙ ГОВЯДИНЫ: 120/100/40 г — 1400 Р

ГОВЯДИНА СЫРОВЯЛЕНАЯ «СЕСИНА», ЛОМО ЭМБУЧАДО, ЧОРИЗО КУЛАР ИБЕРИКО, САЛЬЧИЧОН КУЛАР ИБЕРИКО
ПОДАЕТСЯ С ОБЖАРЕННЫМ СТЕКЛЯННЫМ ХЛЕБОМ, ЧЕСНОКОМ, СОУСОМ ИЗ РОЗОВЫХ ТОМАТОВ И АРОМАТНЫМ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

ХАМОН ИБЕРИКО БЕЙОТА 50/100/30 г — 1200 Р

ЧЁРНЫЙ ИБЕРИЙСКИЙ КАБАН, ВЫКОРМЛЕННЫЙ НА ЖЕЛУДЁВОЙ ДИЕТЕ. СРОК ВЫДЕРЖКИ В ПОГРЕБАХ 48 МЕСЯЦЕВ. ОБЩИЙ СРОК ВЫДЕРЖКИ 64 МЕСЯЦА.
НАРЕЗАЕТСЯ КОРТАДОРОМ, ПОДАЕТСЯ С ГРУШЕЙ, ХЛЕБОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

СЕТ К ВИНУ 20/20/20/80/90/30/30 г — 500 Р

СЫР ТАРТЮФО, ПИНЧОС С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ, ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ, ОЛИВКИ И СЫРОВЯЛЕНАЯ ГОВЯДИНА СЕСИНА

СОЛЁНЫЕ ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ 150 г — 250 Р

МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ 250 г — 250 Р

ТАПАС

ОРНО ДЕ ЧИЛЕ ПЕРЕЦ ЧИЛИ, ФАРШИРОВАННЫЙ БРЫНЗОЙ, ОБЁРНУТЫЙ БЕКОНОМ И ЗАПЕЧЁННЫЙ В ПЕЧИ "ХОСПЕР" / МАДРИД /	30/30/30 Г	300 Р
ПИНЧОС С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ РУБЛЕ НЫЕ ТОМАТЫ, КРАСНЫЙ ЛУК, ЧЕСНОК, КИНЗА И ЧИЛИ ЗАПРАВЛЯЮТСЯ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ПОДАЮТСЯ НА ПОДЖАРЕННОМ СТЕКЛЯННОМ ХЛЕБЕ / ВАЛЕНСИЯ /	40/40 Г	100Р
КРЕВЕТКИ В БЕКОНЕ КРЕВЕТКИ, ОБЁРНУТЫЕ КОПЧЁНЫМ БЕКОНОМ, ОБЖАРЕННЫЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ / БАРСЕЛОНА /	45/60/20 Г	350 Р
БОКАДИЛЬЯ ТОСТ ИЗ ХЛЕБА С ЧЕСНОКОМ, ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ТОМАТАМИ / КАТАЛОНИЯ /	40/10/10 Г	100 Р
БУЛОЧКИ С ТАПИОКОЙ И КОЗЬИМ СЫРОМ ПОДАЮТСЯ С БАЗИЛИКОВЫМ МАСЛОМ / ПАРАГВАЙ /	90 Г	250 Р
ЧЁРНЫЕ ОЛИВКИ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ ХЕРЕСА «ФИНО» И КОЗЬИМ СЫРОМ / АНДАЛУСИЯ /	60 Г	250 Р
ЗЕЛЁНЫЕ ОЛИВКИ В СОУСЕ «ПЕСТО», С АНЧОУСАМИ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ «МУРСИЯ» / БИЛЬБАО /	60 Г	350 Р
КАНАПЕ С КОЛБАСАМИ ЛОМО ЭМБУЧАДО, ЧОРИЗО КУЛАР ИБЕРИКО, САЛЬЧИЧОН КУЛАР ИБЕРИКО ПОДАЕТСЯ С БОКАДИЛЬЕЙ / КАТАЛОНИЯ /	30/15 Г	250 Р
КРОКЕТЫ КРЕМ НА ОСНОВЕ КРЕВЕТОК, МИДИЙ, ЖАРЕНЫХ ТОМАТОВ, ВОДОРОСЛЕЙ «ВАКАМЕ» И МУСКАТНОГО ОРЕХА. ПАНИРУЕТСЯ И ОБЖАРИВАЕТСЯ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ / СТРАНА БАСКОВ /	80 Г	150 Р

ТАПАС

КРЕВЕТКИ «АЛЬ АХИЙО» 35 г 290 Р

КРЕВЕТКИ, ОБЖАРЕННЫЕ В ЧЕСНОЧНОМ МАСЛЕ С ХЕРЕСОМ / АНДАЛУСИЯ /

САЛЬПИКОН 30 г 200 Р

МОРЕПРОДУКТЫ С ОВОЩАМИ, МАРИНОВАННЫЕ В ХЕРЕСЕ «ФИНО» / КАНТАБРИЯ /

КОПЧЁНАЯ СКУМБРИЯ 30/20/15 г 120 Р

С КАРТОФЕЛЕМ «ПАНАДЕРА» И «ГОЛЛАНДСКИМ» СОУСОМ
/ ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ РЕСТОРАНА «МАДРИДСКИЙ ДВОР» /

СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА В ХЕРЕСНОМ МАРИНАДЕ 50 г 220 Р

/ ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ РЕСТОРАНА «МАДРИДСКИЙ ДВОР» /

КОПЧЁНАЯ ТРЕСКА 30/10/10 г 150 Р

ПОДАЁТСЯ НА СЫРНОЙ КОКЕ С СОУСОМ «АЛИОЛИ» / СТРАНА БАСКОВ /

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 200/30/30/50г 180 Р

ХЛЕБ СТЕКЛЯННЫЙ, ХЛЕБ С СЕМОЛОЙ, ХЛЕБ ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ ВЫПЕКАЕТСЯ КАЖДОЕ УТРО ШЕФ-КОНДИТЕРОМ РЕСТОРАНА «МАДРИДСКИЙ ДВОР», ПОДАЁТСЯ С ТАПИНАДОМ ИЗ ЗЕЛЁНЫХ И ЧЁРНЫХ ОЛИВОК И СОУСОМ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ

СЭНДВИЧИ

КОКА С АНЧОУСАМИ — 300 Г — 600 Р

ИСПАНСКАЯ ПИЦЦА НА ХРУСТЯЩЕМ ТЕСТЕ «КОКА» С МЯГКИМ СЫРОМ, ТОМАТАМИ, ПЕЧЁНОЙ ПАПРИКОЙ И АНЧОУСАМИ / ВАЛЕНСИЯ /

КОКА С ЭСКАЛИВАДОЙ — 300 Г — 600 Р

ИСПАНСКАЯ ПИЦЦА НА ХРУСТЯЩЕМ ТЕСТЕ «КОКА» С МЯГКИМ СЫРОМ, ТОМАТАМИ И ПЕЧЁНЫМИ НА УГЛЯХ ОВОЩАМИ / ВАЛЕНСИЯ /

КОКА С ЧОРИЗО — 300 Г — 600 Р

ИСПАНСКАЯ ПИЦЦА НА ХРУСТЯЩЕМ ТЕСТЕ «КОКА» С МЯГКИМ СЫРОМ, ТОМАТАМИ, МИНИ КУКУРУЗОЙ И КОЛБАСКАМИ ЧОРИЗО / ВАЛЕНСИЯ /

ТАКО С ЧИЛЕ КОН КАРНЕ — 180/200/40/40Г — 390 Р

ТОМЛЁНОЕ, ОСТРОЕ РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ, ФАСОЛИ, ТЕЛЯТИНЫ И БАРАНИНЫ, ПОДАЁТСЯ НА ДОМАШНЕЙ КУКУРУЗНОЙ ЛЕПЁШКЕ, С ГУАКОМОЛЕ И СМЕТАНОЙ / МЕКСИКА/

МЕДИА НОЧЕ — 330 Г — 490Р

ЖАРЕНЫЙ СЭНДВИЧ С ЗАПЕЧЁНОЙ СВИНИНОЙ, КОПЧЁНЫМ БЕКОНОМ, ГОРЧИЦЕЙ, СЫРОМ ЧЕДДЕР И МАЛОСОЛЬНЫМИ ОГУРЧИКАМИ / КУБА /

САЛАТЫ

ЭНСАЛАДА ДЕ КАРНЕ 280 Г 650 Р

САЛАТ РОМЕЙН, ЛИСТЬЯ МАНГОЛЬДА, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, РЕДИС И СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ, ПОДАЮТСЯ С ДРЕССИНГОМ НА ОСНОВЕ МЁДА И ЛАЙМА / БИЛЬБАО /

РЕМОЛАЧА 280 Г 350 Р

ШПИНАТ, ЗАПЕЧЁННАЯ СВЁКЛА, МАЛИНА И МОЛОДОЙ КОЗИЙ СЫР КАПРИНО ДИ КАПРА / СЕВИЛЬЯ /

КАСТИЛЬСКИЙ 300 Г 750 Р

САЛАТ ФРИЛЛИС, АПЕЛЬСИНЫ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, ОЛИВКИ, МОЦАРЕЛЛА, ХАМОН И ОЛИВКОВОЕ МАСЛО / КАСТИЛЬЯ /

ТИМБАЛ С КОПЧЁНОЙ ФОРЕЛЬЮ 330 Г 800 Р

КУСОЧКИ ФОРЕЛИ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, ПОДАЮТСЯ НА ГУАКОМОЛЕ С РУККОЛОЙ И ТОМАТАМИ / КАРТАХЕНА /

САНТАНДЕР 250 Г 500 Р

ТОМАТЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ, ПОДАЮТСЯ С ХРУСТЯЩЕЙ КОКОЙ / КАНТАБРИЯ /

САЛЬПИКОН ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ 200 Г 800 Р

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, МИДИИ, ОСЬМИНОГ, ТРЕСКА, КРАСНАЯ И ЗЕЛЕНАЯ ПАПРИКА, ЛУК, ЧЕСНОК И ЗЕЛЕНЫЕ ОЛИВКИ. ЗАПРАВКА ИЗ ХЕРЕСНОГО УКСУСА И ОЛИВКОВОГО МАСЛА / КАНТАБРИЯ /

МИКСТА 300 Г 350 Р

САЛАТ ИЗ ЛИСТЬЕВ АЙСБЕРГА, ТОМАТОВ, КУКУРУЗЫ,ОГУРЦА И КУРИЦЫ НА ГРИЛЕ / БИЛЬБАО /

СУПЫ И ТУШЕНИЯ

Рекомендуем к обеду

КОСИДО — 400 г — 690 Р
ГУСТОЙ СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ, ЧОРИЗО, ХАМОНА, УТКИ, НУТА И КАРТОФЕЛЯ / МАДРИД /

СОПА ДЕ АХО — 350 г — 350 Р
ЧЕСНОЧНЫЙ СУП С ОТВАРНЫМ ЯЙЦОМ / КАНТАБРИЯ /

АНДАЛУЗСКИЙ СУП С КУРИЦЕЙ — 300 г — 200 Р
ЛЁГКИЙ СУП НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ, С ОВОЩАМИ И КУРИЦЕЙ / АНДАЛУСИЯ /

КАСУЭЛА ДЕЛЬ ПЕСКАДОС — 300 г — 600 Р
«КАСТРЮЛЯ РЫБАКА». ГУСТОЙ ТОМАТНЫЙ СУП, С РЫБОЙ И КРЕВЕТКАМИ / ВАЛЕНСИЯ /

САНКОЧО — 400 г — 650 Р
ГУСТОЙ СУП НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ, С КАРТОФЕЛЕМ, КОРНЕМ СЕЛЬДЕРЕЯ, ПОЧАТКОМ КУКУРУЗЫ, БАНАНАМИ И КОПЧЁНЫМИ СВИНЫМИ РЁБРЫШКАМИ / КОЛУМБИЯ /

КАЛЬДО-ДЕ-ПАТА — 200/50/80 г — 350 Р
УТИНЫЙ БУЛЬОН, ПОДАЁТСЯ С КУСОЧКАМИ ТОМЛЁНОЙ УТИНОЙ ГРУДКИ , ДОМАШНЕЙ ВЕРМИШЕЛЬЮ И БУЛОЧКАМИ С ТАПИОКОЙ
/ ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ РЕСТОРАНА "МАДРИДСКИЙ ДВОР /

РАБО ДЕ ТОРО — 400 г — 500 Р
СУП С БЫЧЬИМИ ХВОСТАМИ, ОВОЩАМИ И КРАСНЫМ ВИНОМ / МАДРИД /

ГАСПАЧО РОХО — 250 г — 300 Р
ХОЛОДНЫЙ СУП ИЗ ТОМАТОВ / ВСЕ РЕГИОНЫ /

ГАСПАЧО ВЕРДЕ — 250 г — 300 Р
ХОЛОДНЫЙ СУП ИЗ ТОМАТОВ, ОГУРЦОВ И ПЕТРУШКИ / ВСЕ РЕГИОНЫ /

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Рекомендуем к обеду

ЛОКО КАЧОПО — 250/50/10 г — 1150 Р

ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ, ФАРШИРОВАННОЕ ХАМОНОМ, ШАМПИНЬОНАМИ И СЫРОМ, ПОДАЁТСЯ С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И РУККОЛОЙ / КАНТАБРИЯ /

ФОРЕЛЬ ПО-НАВАРРСКИ — 300 г — 550 Р

ФАРШИРОВАННАЯ ТРАВАМИ И ЗАПЕЧЁННАЯ В ПЕЧИ «ХОСПЕР», ПОДАЁТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ, БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ / НАВАРРА /

БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ — 120/100/30/30Г — 750Р

РУБЛЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ДИАФРАГМА, ПОДАЁТСЯ С ЗАПЕЧЁННЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ И ГРИБАМИ, ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И ЛУКОВЫМ ДЖЕМОМ / ГРАНАДА /

ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ, ТУШЁНЫЕ В КРАСНОМ ВИНЕ — 170/140 г — 700 Р

ТУШЁННЫЕ В КРАСНОМ ВИНЕ, ПОДАЮТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПАРМАНТЬЕ / МАДРИД /

СОЛОМИЙО — 130/100/50/30Г — 600 Р

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ ОБЖАРИВАЕТСЯ С ТРАВАМИ С ДОБАВЛЕНИЕМ ХЕРЕСА, ПОДАЁТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, ПЕЧЁНОЙ ПАПРИКОЙ И СОУСОМ РОМЕСКО / ЭЛЬЧЕ /

ПИРОГ С ТЕСТОМ ФИЛО — 250 Г — 490 Р

ТОМАТЫ, ОЛИВКИ, БАКЛАЖАНЫ, ЦУКИНИ, ПАПРИКА, СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ, ПРИПРАВЛЯЮТСЯ ТРАВАМИ, ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ, БРЫНЗОЙ И ЗАПЕКАЮТСЯ В ТЕСТЕ ФИЛО / МАЙОРКА /

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПАТО КОНФИТАДО 120/140/50Г 690 Р

ТОМЛЁНАЯ УТИНАЯ НОЖКА, ПОДАЁТСЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ / ТАРРАГОНА /

ГЛАСЕАДО 50/100/150Г 850 Р

УТИНАЯ ГРУДКА ОБЖАРИВАЕТСЯ, ГЛАЗИРУЕТСЯ МЁДОМ, ПОДАЁТСЯ СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ, ЦУКИНИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И КАРТОФЕЛЕМ ПАНАДЕРА / ВАЛЬЯДОЛИД /

МИДИИ 250/100/40/30Г 700 Р

С ЛЕМОНГРАСОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ, В МАРТИНИ СО СЛИВКАМИ, ПОДАЁТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМИ ГРЕНКАМИ И СОУСОМ АЛИОЛИ / ВАЛЕНСИЯ /

МАНГАЛ - ЛА ПЛАНЧА

КАРЕ ЯГНЁНКА ИЗ СЕУТЫ — 200/150/30г — 1490 Р

ЯГНЁНОК, МАРИНОВАННЫЙ В СПЕЦИЯХ И АРОМАТНЫХ ТРАВАХ,
С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ,МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И МЯТНЫМ СОУСОМ
/ СЕУТА /

ЧУРРАСКО ИЗ СВИНИНЫ — 70/100/70/30Г — 750 Р

ПОДАЁТСЯ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, КУКУРУЗНОЙ ЛЕПЁШКОЙ И ОСТРЫМ
ТОМАТНЫМ СОУСОМ / БРАЗИЛИЯ /

СТЕЙК «МАЧЕТЕ» — 200/30 г — 850 Р

ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ДИАФРАГМЫ С СОУСОМ "ЧИМИЧУРРИ" / АРГЕНТИНА /

Рекомендуем к обеду

ШАШЛЫК КУРИНЫЙ «ДЖЕРК» — 200/100 г — 450 Р

/ ЯМАЙКА /

СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ BBQ — 400/200 г — 800 Р

ГОТОВЯТСЯ НА ГРИЛЕ, ПОДАЮТСЯ С ПЕЧЁНОЙ КУКУРУЗОЙ / АСТУРИЯ /

РЁБРЫШКИ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ — 600/30/30/30Г — 1490 Р

ГОВЯЖЬИ РЁБРА, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ, ПОДАЮТСЯ С ОСТРЫМ ТОМАТНЫМ
СОУСОМ, МИНИ КУКУРУЗОЙ И ЦУКИНИ НА ГРИЛЕ / АРГЕНТИНА /

ДОРАДО ЛА ПЛАНЧА — 300/100/200г — 890 Р

ПОДАЁТСЯ С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ И ПЕЧЁНЫМИ ЛИМОНАМИ / БИЛЬБАО /

СОУСЫ

ПЕСТО ВЕРДЕ — 30 г — 100 Р

КЛАССИЧЕСКИЙ СОУС С БАЗИЛИКОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ / ВСЕ РЕГИОНЫ /

ПЕСТО РОХО — 30 г — 100 Р

КРАСНЫЙ ПЕСТО С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ / ВСЕ РЕГИОНЫ /

САЛЬСА ДЕ ТОМАТЕ — 30 г — 100 Р

ТОМАТНЫЙ ОСТРЫЙ СОУС / ВСЕ РЕГИОНЫ /

ЧИПОТЛЕ — 30 г — 100 Р

НА ОСНОВЕ СМЕТАНЫ, С КОПЧЁНОЙ НОТКОЙ ПЕРЦЕВ ЧИПОТЛЕ / ПУЭРТО-РИКО /

РОМЕСКО — 30 г — 100 Р

ПЕРЕЦ ПИКИЛЬО, СУШЕНЫЙ ПЕРЕЦ ЧОРИСЕРО, КРАСНАЯ КОПЧЕНАЯ ПАПРИКА, ОСТРАЯ ПАПРИКА, ТОМАТЫ, ФУНДУК, МИНДАЛЬ, ХЕРЕСНЫЙ УКСУС И ОЛИВКОВОЕ МАСЛО / КАТАЛОНИЯ /

ЧИМИЧУРРИ — 30 г — 100 Р

ЧЕСНОК, КИНЗА, ОСТРЫЙ КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ, КРАСНЫЙ ЛУК, УКСУС, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО / АРГЕНТИНА /

СОУС АЛИОЛИ — 30 г — 100 Р

ЛИМОННЫЙ СОК, ЖЕЛТОК, ЧЕСНОК, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, МОЛОКО / БАЛЕАРЫ /

ПАСТАС

Рекомендуем к обеду

ФИДЕОС КОН МОРИСКОС КРУПНЫЕ МАКАРОНЫ РУЧНОЙ ЗАКРУТКИ С МИНИ-ОСЬМИНОГАМИ, КРЕВЕТКАМИ, КАЛЬМАРАМИ И МИДИЯМИ / КАТАЛОНИЯ /	300 г	700 Р
СПАГЕТИС КОН ЧОРИЗО СПАГЕТТИ С ЧОРИЗО В ТОМАТНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ / ВАЛЕНСИЯ /	300 г	700 Р
АЛЬБОНДИГАС ПАСТА С КРЕВЕТОЧНО-СВИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ, В ОСТРОМ СМЕТАННОМ СОУСЕ «ЧИПОТЛЕ» /ПУЭРТО-РИКО/	300 г	700 Р

ПАЭЛЬЯ

ОСКУРИДАД 400 г 1400 Р

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ КРАБ, КАЛЬМАР, КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ, МИДИИ, ЧЕРНИЛА КАРАКАТИЦЫ, ЧЕСНОК / КАСТИЛЬОН (ВАЛЕНСИЯ) /

ВЬЮДО 400 г 700 Р

ПЕЧЁНЫЕ ОВОЩИ, ЗЕЛЁНЫЙ ГОРОШЕК, ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ / МУРСИЯ /

КАЗАДОР 400 г 700 Р

КРОЛИК, СВИНИНА, УТКА, КРАСНАЯ ПЕЧЁНАЯ ПАПРИКА, БЕЛЫЕ ГРИБЫ / ЭСТРЕМАДУРА /

МАРИ ТЕРРА 400 г 700 Р

ТУНЕЦ, КУРИЦА, КРЕВЕТКИ, СВЕЖИЙ ГОРОХ, КРАСНАЯ ПЕЧЁНАЯ ПАПРИКА / КАТАЛОНИЯ /

ДЕСЕРТЫ

КРЕМ КАТАЛАНА ПОДАЕТСЯ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ / КАТАЛОНИЯ /	70/60 г	350 Р
ЧИЛИ МАРАКУЙЯ МУСС ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА, КРЕМ МАРАКУЙЯ НА ШОКО-САБЛЕ С ЧИЛИ ПЕРЦЕМ / ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ РЕСТОРАНА «МАДРИДСКИЙ ДВОР» /	100 г	250 Р
БОТОН РОХО МУСС БЕЛЫЙ ШОКОЛАД, ВИШНЁВОЕ ЖЕЛЕ НА СЛИВОЧНОМ САБЛЕ С ДОМАШНИМ ЗЕФИРОМ / ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ РЕСТОРАНА «МАДРИДСКИЙ ДВОР» /	140 г	300 Р
ШОКОЛАД-КАРАМЕЛЬ МУСС ТЁМНЫЙ ШОКОЛАД, СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ, БИСКВИТ БРАУНИ / ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ РЕСТОРАНА "МАДРИДСКИЙ ДВОР /	100 г	200 Р
МАНЗАНИЙЯ МУСС МАНГО, МУСС ЛАЙМ, БИСКВИТ / ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ РЕСТОРАНА "МАДРИДСКИЙ ДВОР /	100 г	250 Р

ТРЮФЕЛИ :

/ ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ РЕСТОРАНА «МАДРИДСКИЙ ДВОР» /

ТЁМНЫЙ ШОКОЛАД	1/20 г	80 Р
ТЁМНЫЙ ШОКОЛАД С ХЕРЕСОМ	1/15 г	80 Р
ФИСТАШКОВЫЙ	1/15 г	80 Р
МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С ФУНДУКОМ	1/20 г	80 Р
ТЁМНЫЙ ШОКОЛАД С ВИШНЕЙ	1/20 г	80 Р
МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД С РОЗМАРИНОМ	1/20 г	80 Р

ДЕСЕРТЫ

ГОШУА 180 Г 350 Р

ГЕНУЭЗСКИЙ БИСКВИТ, ЗАВАРНОЙ КРЕМ, ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ
/ СТРАНА БАСКОВ /

МОРОЖЕНОЕ 50 Г 100 Р

ВАНИЛЬНОЕ, ШОКОЛАДНОЕ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ, ФИСТАШКОВОЕ

СОРБЕТ 50 Г 130 Р

КЛУБНИКА-МАЛИНА

* ЛЮБОЕ МОРОЖЕНОЕ, СОРБЕТ МОЖНО ЗАКАЗАТЬ С ХЕРЕСОМ ПЕДРЕ ХЕМЕНЕС