



**РЕСТОРАН
МЕНЮ**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОЛИВКИ, МАРИНОВАННЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ



Крупные оливки «гордаль», маринуются с цедрой лимона, апельсина, чесноком и оливковым маслом

100 г 290 Р

ЗАКУСКА СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ



Маринованные артишоки, перец, оливки, вяленые томаты

200 г 450 Р

ГУАКАМОЛЕ С АНАНАСОМ



Традиционная мексиканская закуска с ацтекскими корнями из мелко нарубленного авокадо, перца «халапеньо», томатов и ананасов, с добавлением чеснока и пряной зелени, подается с чипсами из батата и кукурузными начос

130/
60 г 490 Р

СЕВИЧЕ ИЗ СУДАКА

Традиционное перуанское блюдо - филе судака маринованное с соком лайма и апельсина, с кукурузой и бататом

280/40/
40г 490 Р

СЕВИЧЕ ИЗ КРЕВЕТОК

Тигровые креветки, маринованные по-перуански с соком лайма и апельсина, с кукурузой и бататом

180/40/
40 г 590 Р

СЕВИЧЕ БЛАНКО

Традиционное перуанское блюдо – филе белой рыбы, маринованное соком лайма и апельсина с кукурузой и бататом

335 г. 450 Р

СЕВИЧЕ ДЕ САЛЬМОН С АВОКАДО

Традиционное перуанское блюдо - филе лосося маринованное с соком лайма и апельсина, с кукурузой и бататом

270 г 750 Р

МИДИИ А ЛА ЧАЛАКА



Крупные перуанские мидии с томатами, сладким луком, кукурузой, лаймом и пикантным перчиком

350 г 590 Р

ХАМОН «СЕРРАНО ГРАН РЕЗЕРВА»

Классический испанский «Горный Хамон», 12 мес. выдержки

40 г 450 Р

ТАБЛА ИБЕРИКА

Традиционный сет из мясных деликатесов: «сальчичон экстра», «чоризо экстра», хамон «серрано гран резерва», «хамон де пато»

120 г 1390 Р

ТАБЛА ДЕ КЕСО

Ассорти из фермерских овечьих и козьих сыров, подается с медом, фруктами и грецким орехом

200/60/
30 г

1390 Р

ПИКАНТНЫЙ ЯЗЫК

Нежные ломтики отварного говяжьего языка с пикантной заправкой и соусом от шефа

220 г

650 Р

КАУСА ЛИМЕНЬЯ

Знаменитое перуанское блюдо на основе запеченного картофеля рара amarilla с начинкой из креветок и авокадо,

320 г

490 Р

САЛАТЫ

ЭСКАЛИВАДА



Каталонский салат из запеченных баклажанов и перца, заправленный оливковым маслом с розмарином, чесноком и соком лимона

200 г

420 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

490 Р

С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО

Сочные тигровые креветки с микс-салатом, авокадо и фруктовым соусом «айоли»

240 г

790 Р

ОВОЩНОЙ БУКЕТ

Свежие томаты, огурцы, редис, болгарский перец «Светофор», лук зеленый, петрушка, укроп, кинза, заправленные оливковым маслом

250 г

450 Р

С АВОКАДО- ГРИЛЬ И ДИКИМ ЛОСОСЕМ ПОДКОПЧЕННЫМ

Пряный лосось собственного посола с авокадо, микс-салатом и кунжутной заправкой

220 г

690 Р

САЛАТ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ С ОВЕЧЬИМ СЫРОМ

Томаты, сладкий перец, огурцы, красный лук, оливки, мягкий овечий сыр, кинза с йогуртовой заправкой

300 г

450 Р

САЛАТ «ТАКО»

Куриное филе со свежими листьями салата, томатами, сыром, авокадо и кукурузой под медово-горчичным соусом.

Подаётся в пшеничной корзинке

300 г

450₽

САЛАТ С РОСТБИФОМ С РУККОЛОЙ

Маринованный и обжаренный ростбиф из мраморной говядины, руккола, помидоры черри, артишоки, каперсы. Заправляется горчичным соусом

200/35 г

590 ₽

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

590 ₽

ПАЛИТОС ДЕ КЕСО

Сырные палочки с соусом манго чутней

340/
30 г

390 ₽

КЕСАДИЛЬЯ

Пшеничные лепёшки, фаршированные мясом, сыром, кукурузой и овощами, жаренные на гриле.

Подаются со сметаной и Сальса Мехикана

С курицей

230/30/30 г

450 ₽

С телятиной

230/30/30 г

590 ₽

С грибами

210/30/30 г

450 ₽

ТАКО АЛЬ ПАСТОР



Мексиканские кукурузные лепешки с начинкой из мяса и овощей

Со свининой

180/60 г

450 ₽

С телятиной

180/60 г

490 ₽

ОСЬМИНОГ ПО-ГАЛИСИЙСКИ

Отварной осьминог с запеченным картофелем, заправленный оливковым маслом и ароматной паприкой

150 г

1190 ₽

КРЕВЕТКИ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Тигровые креветки, обжаренные на оливковом масле с чесноком и белым вином

110 г

590 ₽

ХАЛЕА МИКСТА (на 2 персоны)

Кальмары и филе белой рыбы, маринованные в соке лайма, панированные и обжаренные во фритюре	330 г	550 Р
---	-------	-------

КОСТИЯС ВВQ

Свинные ребрышки с картофелем «Панадерас» - запеченным в печи с томатами	170/150 /40 г	490 Р
--	------------------	-------

КРОКЕТАС ДЕ КАРНЕ

Крокеты из курицы с пикантным овощным соусом	225/ 30 г	290 Р
--	--------------	-------

АЛАС ДЕ ПОЙО

Хрустящие и пикантные куриные крылышки, жареные во фритюре, подаются с ломтиками свежей моркови и сельдерея и соусом «блю чиз»	290/ 100/ 30 г	475 Р
--	----------------------	-------

БЕРЕНХЕНА АЛЬ ТЕМПУРА

Баклажаны с хрустящей корочкой, панированные и обжаренные во фритюре, подаются с кисло-сладким соусом, кинзой и маринованными бакинскими помидорами	100/50/ 30 г	390 Р
---	-----------------	-------

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

Хрустящие и ароматные гренки из черного хлеба с чесночным соусом	75/30 г	290 Р
--	---------	-------

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

С ХАМОНОМ	160 г	690 Р
-----------	-------	-------

С РОСТБИФОМ	210 г	570 Р
-------------	-------	-------

С ЛОСОСЕМ	210 г	590 Р
-----------	-------	-------

СУПЫ**«РАБО ДЕ ТОРО»**

Знаменитый испанский суп из бычьих хвостов. Наваристый и сытный	350 г	490 Р
---	-------	-------

ПОТАХЕ ДЕ ФРИХОЛЕС

Густой и ароматный кубинский суп из красной фасоли с копченостями	300 г	390 Р
---	-------	-------

ЧУПЕ ДЕ КАМАРОНЕС

жемчужина перуанской гастрономии – суп из креветок, с яйцом, сливками и сладким перцем	330/ 40 г	420 Р
--	--------------	-------

ПАРИУЭЛА

Сытный, густой и пряный суп из рыбы и морепродуктов	350/ 20 г	450 Р
---	--------------	-------

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЭНЧИЛАДА ИЗ КРЕВЕТОК



Креветки, обжаренные с луком, чесноком, сладким перцем и томатами, в кукурузной лепешке с пикантным соусом «Чипотле»

200/
100 г

790 Р

ЭНЧИЛАДА ИЗ КУРИЦЫ



Кусочки куриного филе, обжаренного с луком, чесноком, сладким перцем и томатами, в кукурузной лепешке с пикантным соусом «Чипотле»

200/
100 г

590 Р

«РОПА ВЪЕХА»

Традиционное кубинское блюдо - нежные кусочки говядины, слегка обжаренной и тушеной на медленном огне в пикантном томатном соусе. Подается с белым рисом

150/
150 /
70 г

590 Р

СВИНИНА ПО-КУБИНСКИ

Запеченный свиной окорок в кубинском стиле, подается с рисом по-кубински

150/
150/
70 г

590 Р

ЩЕКИ ТЕЛЯЧЬИ «АЛЬ ПОРТО»

С КРЕМОМ ИЗ НУТА

Тушеные телячьи щечки с овощами с добавлением портвейна и гарниром - кремом из нута и томатов

350 г

860 Р

ЧИЛИНДРОН ИЗ БАРАНИНЫ

ПО-КУБИНСКИ

Тушеная в пиве баранина с томатами и сладким перцем

250/100 г

890 Р

ЛОМО САЛЬТАДО

Национальное блюдо Перу, в дословном переводе «прыгающая говядина», это рагу по-перуански – ломтики говядины в традиционном укусно-перечном соусе «антикучос», которые в буквальном смысле «прыгают в рот»

350/150 г

650 Р

СТЕЙК А ЛО ПОБРЕ

Традиционный перуанский сет из говядины/свинины с жареным картофелем, жареным бананом, яйцом и рисом

- ДЕ РЕС (ИЗ ГОВЯДИНЫ)

120/150/199/60/50 г

590 Р

- ДЕ СЕРДО (ИЗ СВИНИНЫ)

120/150/199/60/50 г

540 Р

ЛАНГУСТИНЫ – ГРИЛЬ

Аргентинские лангустины, обжаренные в панцире на углях

200 г

790 Р

**БАКАЛАО С КАРТОФЕЛЕМ «КРИОЛЬЯ»
И СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОГО ЧЕСНОКА»**

Филе трески на гриле с запеченным картофелем и соусом из черного чеснока «Ахо Негро»

280 г 750 Р

СУДАК «А-ЛЯ ВЕРАКРУЗ»

Филе судака гриль с томатным соусом на рыбном бульоне, традиционное мексиканское блюдо

370 г 680 Р

ЛОСОСЬ ГРИЛЬ

Со спаржей и соусом из зеленого перца

130/
60/
80 г 1190 Р

ФИЛЕ СИБАСА ГРИЛЬ

С кускусом из цветной капусты

220 г 590 Р

ПЕСКАДО А ЛА ФЛОРЕНТИНА

Запеченное филе белой рыбы с сыром и соусом из шпината и сливок, подается с картофельным пюре

400 г 550 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РИСА

(на 2 персоны)

ПАЭЛЬЯ «МАРИНЕРА»

Классическое испанское блюдо с морепродуктами - лангустинами, креветками, гребешками, кальмарами, мидиями

950 г 2390 Р

ПАЭЛЬЯ «ВАЛЕНСИАНА»

Испанская паэлья с курицей и кроликом по рецепту нашего шефа

950 г 1690 Р

«АРРОС ЧАУФА»

Жареный рис по-перуански

- **КОН МАРИСКОС
(С МОРЕПРОДУКТАМИ)**

500 г 590 Р

- **МИКСТО
(С КУРИЦЕЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ)**

485 г 540 Р

- **КОН ПОЙО (С КУРИЦЕЙ)**

435 г 420 Р

КОЗЛЕНОК
молочный фермерский

ОКОРОК ЗАПЕЧЕННЫЙ	1 шт. (на 2 персоны)	2350 ₽
ФИЛЕ КОЗЛЕНКА С ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ	150/100/30 г	990 ₽

ПОРОСЕНОК
молочный фермерский

ЛОПАТКА ЗАПЕЧЕНАЯ	1 шт. (на 2 персоны)	2870 ₽
ОКОРОК ЗАПЕЧЕННЫЙ	1 шт. (на 2 персоны)	2870 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА УГЛЯХ

ЧУРРАСКО С СОУСОМ «ЧИМИЧУРРИ» Стейк из говядины «Денвер» с традиционным аргентинским соусом на основе оливкового масла и пряных трав	200/100 г	1190 ₽
СТЕЙК РИБАЙ АРГЕНТИНА Рибай зернового откорма, приготовленный на углях с прожаркой по желанию	300 г (сырого продукта)	2150 ₽
ЦЫПЛЕНОК А ЛА ПЛАНЧА Фермерский цыпленок с кисло-сладким фруктовым соусом «Тамариндо»	300/30 г	690 ₽
КАРЕ ЯГНЕНКА Фермерский ягненок, маринованный в оливковом масле с чесноком и пряными травами и соусом «Чимичурри»	250/50/30 г	1350 ₽
СВИНАЯ КОРЕЙКА Сочная фермерская свинина на косточке с соусом барбекю в карибском стиле, подается с рисом по-кубински	250/100/30 г	690 ₽
КОРЕЙКА МОЛОЧНОГО ТЕЛЕНКА С СОУСОМ «ЧИМИЧУРРИ» Нежнейшая фермерская телятина на косточке с соусом на основе оливкового масла и пряных трав	250/30 г	1350 ₽

ГАРНИРЫ

	КАРТОФЕЛЬ «КРИОЛЬЯ» Запеченный на гриле картофель	150 г	190 Р
	ОВОЩИ ГРИЛЬ Баклажаны, сладкий перец, репчатый лук, шампиньоны, цукини и томаты черри, приготовленные на углях	150 г	290 Р
	КУС-КУС ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ	150 г	180 Р
	ЮКА КОН МОХО КРИОЙО Традиционный тропический корнеплод с лимонно-чесночным соусом	150 г	290 Р
	БОНИАТО ФРИТО Ломтики обжаренного сладкого картофеля	150 г	290 Р
	РИС ПО-КУБИНСКИ Белый рис с фасолью	150 г	180 Р
	СПАРЖА ГРИЛЬ Запеченная на гриле зеленая спаржа	100 г	490 Р
	КУКУРУЗА ГРИЛЬ Запеченная на гриле кукуруза	200 г	290 Р

ДЕСЕРТЫ

	КРЕМА КАТАЛАНА	110 г	290 Р
	ФЛАН ПО-ДЕРЕВЕНСКИ ИЗ СВЕЖЕГО СЫРА	120 г	290 Р
	КАКАО «БАРАКОА»	150 г	390 Р
	ЧУРРОС С ШОКОЛАДНЫМ/КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ	150/50 г	330 Р
	МЕРЕНГА С ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ И МАЛИНОЙ	120/50г	350 Р
	МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ	50 г	190 Р
	«ТРЕС ЛЕЧЕС»	125/25г	350 Р

МОРКОВНЫЙ ТОРТ

125 г

350 Р

ХЛЕБ

ПАН ДЕ КРИСТАЛ

80 г

290 Р

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА:
ТРИ ВИДА ХЛЕБА

100 г

70 Р