

## TAPAS FRIAS

<b>OSTRA CON ESPUMA DE LIMON</b> Austrė su laimo oru / Oyster with lime air	<b>4.00</b>
<b>OSTRA CON AJOBLANCO Y AJONEGRO</b> Austrė su migdolų kremu ir juoduoju česnaku / Oyster with almond purée and black garlic	<b>5.00</b>
<b>ACEITUNAS DE LA ABUELA</b> Alyvuogės / Olives	<b>6.50</b>
<b>ENSALADA DE VENTRESCA</b> Pomidorų ir baltojo tuno salotos / Tomato and white tuna salad	<b>12.00</b>
<b>SURTIDO DE QUESOS IBERICOS</b> Iberinių sūrių lėkštė / Cheese platter	<b>10.00</b>
<b>SURTIDO DE JAMONES Y EMBUTIDOS</b> Ispaniškų kumpių ir mėsyčių lėkštė / Cured Spanish meat platter	<b>14.00</b>
<b>SURTIDO BE BELLOTA</b> Bellota kumpių ir mėsyčių lėkštė / Cured Bellota ham and meat platter	<b>23.00</b>

## TAPAS CALIENTES

<b>SOPA DE MARISCO</b> Kreminė jūros gėrybių sriuba su šafranu / Seafood and saffron soup	<b>9.00</b>
<b>BUÑUELOS DE BACALAO</b> Menkių spurgytės / Cod fritters	<b>7.50</b>
<b>GAMBAS AL AJILLO</b> Keptos krevetės su česnakais / Fried prawns with garlic	<b>12.00</b>
<b>CHIPIRONES CON ALIOLI</b> Skrudinti kalmariukai su Alioli padažu / Fried baby calamares with Alioli	<b>8.00</b>
<b>CALAMARES A LA ANDALUZA</b> Skrudinti kalmarai su Alioli / Calamares with Alioli	<b>8.00</b>
<b>CROQUETAS DE JAMÓN IBERICO</b> Iberinio kumpio krocketai / Iberian ham croquets	<b>7.00</b>
<b>PATATAS BRAVAS</b> Skrudintos ispaniškos bulvytės / Fried Spanish potatoes	<b>5.50</b>
<b>PATATAS BRAVAS CON CHORIZO</b> Skrudintos ispaniškos bulvytės su čioriso / Fried Spanish potatoes with chorizo	<b>6.50</b>
<b>SALTEADO DE SETAS</b> Kepti grybai su Manchego sūrio padažu / Roasted mushrooms with Manchego sauce	<b>9.00</b>
<b>PIMIENTOS DE PADRON</b> Skrudinti žalieji pipiriukai / Fried green peppers	<b>6.50</b>
<b>CHORIZO A LA SIDRA</b> „El Gaitero“ sidre troškintos čioriso dešrelės / Chorizo in „El Gaitero“ apple cider	<b>9.50</b>

## TAPAS DEL MERCADO

<b>PULPO A LA BRASA</b> Aštuonkojis su bulvytėmis ir rūkyta paprika / Octopus with potatoes and smoked paprika	<b>16.00</b>
<b>CHULETAS DE CORDERO</b> Ėriuko šonkauliukai su kalafiorų piure ir figomis / Grilled lamb chops with cauliflower purée and figs	<b>14.00</b>
<b>SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y PEDRO XIMÉNEZ</b> Jautienos išpjova su ančių kepenėlėmis ir chereso padažu / Beef tenderloin with foie gras and sherry sauce	<b>18.00</b>
<b>PINTXO DE ENTRECOT DE BUEY CON SETAS</b> Brandintos jautienos antrekotas su miško grybais / Aged beef entrecôte with wild mushrooms	<b>17.00</b>

## A LA BRASA

<b>PARILLADA DE PESCADOS Y MARISCOS</b> Josper grilyje keptos žuvies ir jūros gėrybių lėkštė / Grilled fish and seafood platter	<b>35.00</b>
<b>PARILLADA DE CARNES</b> Josper grilyje keptų mėsų lėkštė / Grilled meat platter	<b>35.00</b>
<b>MEJILLONES DEL MERCADO</b> Midijos kreminiame baltojo vyno ir Mojo padaže / Mussels in creamy white wine and Canarian Mojo sauce	<b>18.00</b>
<b>CHULETÓN DE BUEY</b> Brandintos jautienos antrekotas / Aged beef entrecôte	<b>6.50</b> / 100 g.

## ARROCES Y FIDEOS

<b>PAELLA / FIDEUA MARINERA</b> Žuvies ir jūrų gėrybių paella (fideua) / Fish and seafood paella (fideua)	<b>34.00</b>
<b>PAELLA / FIDEUA DE MAR Y MONTAÑA</b> Vištienos ir jūrų gėrybių paella (fideua) / Chicken and seafood paella (fideua)	<b>30.00</b>
<b>ARROZ NEGRO</b> Jūrų gėrybių paella (fideua) su sepijų rašalu / Black seafood paella (fideua)	<b>32.00</b>
<b>ARROZ CALDOSO DE PESCADOS Y MARISCOS</b> Ispaniškas žuvies ir jūrų gėrybių daugiaryžis / Spanish fish and seafood rice stew	<b>38.00</b>

## POSTRES

<b>CHURROS CON CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE</b> Ispaniškos spurgytės su šokoladu ir sūdyta karamele / Spanish fritters with chocolate and salted caramel	<b>5.50</b>
<b>CREMA CATALANA</b> Keptas kreminis desertas / Baked Catalan custard	<b>5.50</b>
<b>POSTRE DE TE VERDE, MANGO Y MARACUYA</b> Žaliosios arbatos, mangų ir pasiflorų desertas / Green tea, mango and passion fruit dessert	<b>6.50</b>