

VITRINA

ALYVUOGĖS / OLIVES / ACEITUNAS

1,90 eur / 100 g

- **MOJO PICON**

Pikantiškos alyvuogės su kauliukais, česnako ir raudonosios paprikos marinatė /
Piquant olives with bones, marinated with garlic and red pepper

- **Alyvuogės įdarytos ančiuviais**

Olives stuffed with anchovy / Aceitunas rellenas de anchoa

- **MANZANILLA**

Alyvuogės su kauliukais ančiūvių marinatė / Olives with bones marinated in anchovy

UŽKANDŽIAI / SNACKS

- **GILDA**

Ančiūvių, alyvuogių ir marinuočių pipirų užkandis /
Anchovy, marinated olives and marinated peppers

2,2 eur /vnt.

- **Quesa MANCHEGO**

Avies sūris alyvuogių aliejuje su rozmarinu/sheep Cheese with olive oil and rozmarine

5 eur

MENU

ŠALTI UŽKANDŽIAI / COLD TAPAS / TAPAS FRIAS /

- **Salotos MORAIRA**

Sviežios salotos su kriaušėmis, saulėje džiovintais pomidorais, garstyčių ir medaus padažu

4,9 eur

- **MARINERA MURCIANA**

Salotos su bulvėmis, tunu ir ančiūviu / Potatoes, tuna and anchovy mayo salad
/ Marinera murciana

5,5 eur

- **Sriuba GAZPACHO ANDALUZ**

Šalta pomidorų sriuba / Cold tomatoes soup

4 eur

KARŠTI UŽKANDŽIAI / HOT TAPAS / TAPAS CALIENTES /

- **PATATAS BRAVAS „PAUPYS“**

skrudintos Ispaniškos bulvytės su pikantišku padažu /
Fried Spanish potatoes with piquant sauce /

5,20 eur

- **CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO**

Kroketai su Iberikos kumpiu / Croquettes with Iberian ham

8,00 eur

- PULPO ASADO, PATATA Y ROMESCU	10 eur
Keptas aštuonkojis su <i>Romesco</i> padažu ir bulvių koše / Roasted octopus in <i>Romescu</i> with mashed potaoes	
- FIGATELL DE SEPIA	7 eur
Sepiju kukuliai / Sepia cutlets	
- ALBONDIGAS A LA JARDINERA	6,5 eur
Mėsos kukuliai, daržovių padaže / Meatballs in vegetable sauce	

KARŠTI RYŽIŲ PATIEKALAI / HOT RICE DISHES / ARROCES

Paella "Valenciana"	7 eur /1 porcija
Vištienos ir kiaulienos šonkauliukų paella / Chicken and pork ribs paella	18eur / 2 porcijos keptuvėje*
Paella "Del senyoret"	9.00 eur /1 porcija
Žuvies ir jūros gėrybių paella / Fish and seafood paella	22eur / 2 porcijos keptuvėje*
Paella "Arroz Negro"	8.00 eur/1 porcija
Jūros gėrybių paella su sepijų rašalu / Black seafood paella /	20eur / 2 porcijos keptuvėje*
Fideua de marisco	
Jūros gėrybių paella gaminama iš makaronų/ Seafood paella made with pasta	9.00 eur/1 porcija
	22eur / 2 porcijos keptuvėje*

*Patiekalai keptuvėje, išankstinis užsakymas, minimum nuo 30 min. pagaminimo laikas

*Serving in paella pan, for pre-order and minimum to cook from 30min.

DESERTAI/ DESSERTS/ POSTRES

Šokoladinis Musas	4 eur
Chocolate Mousse / Mousse de chocolate	
Kokosų ledai su raudonaisiais vaisiais	
Red fruit soup and coconut ice cream / sopa de frutos rojos con helado de coco	4 eur