

EL MERCADO

COCINA ESPAÑOLA

MENU A LA BRASA PARA COMPARTIR

Dalijimuisi/ To share

55 eur/ pers.

TAPAS FRIAS / ŠALTI TAPAS / COLD TAPAS

ACEITUNAS DE LA ABUELA

Marinuotos Andalūzijos alyvuogės / Andalusian olives

PAN CON TOMATE Y ALLIOLI

Alyvuogių duona su pomidorais ir allioli / Olive bread with tomatoes and allioli

SURTIDO DE QUESOS IBERICOS

Iberinių sūrių lėkštė / Iberian cheese platter

SURTIDO DE BELLOTA

Bellota kumpių ir mėsyčių lėkštė / Cured acorn fed Iberian pork ham and sausage platter

TAPAS CALIENTES / KARŠTI TAPAS / HOT TAPAS

GAMBAS AL AJILLO

Keptos krevetės su česnakais / Roasted garlic prawns

PATATAS BRAVAS CON CHORIZO

Keptos bulvytės su čioriso / Roasted potatoes with chorizo

SALTEADO DE SETAS CON QUESO MANCHEGO

Kepti grybai su sūrio padažu / Roasted mushrooms with cheese sauce

CHORIZO IBERICO AL SIDRA

Sidre keptos Iberinės čioriso dešrelės / Iberian chorizo in apple cider

A LA BRASA DE CARBON / JOSPERGRILYJE KEPTI PATIEKALAI

CHARCOAL GRILLED PLATTERS

CHULETON DE BUEY MADURADO

Brandintos jautienos antrekotas su keptomis daržovėmis / Aged beef entrecote with roasted vegetables

ARBA

PESCADO SALVAJE AL ESTILO VASCO

Baskų stiliumi grilyje kepta žuvis su bulvėmis / Basque style grilled wild fish with potatoes

(Teiraukitės šiandienos laimikio / Ask for today's catch)

POSTRES / DESERTAI / DESSERTS

POSTRE DE TE VERDE, MANGO Y MARACUYA

Žaliosios arbatos, mangų ir pasiflorų desertas / Green tea, mango and passion fruit dessert

ARBA

POSTRE DE MANZANA ASADA Y DULCE DE LECHE

Keptų obuolių desertas su sūdyta karamele / Roasted apple and salted caramel dessert