

TAPAS DEL MERCADO

PULPO A LA BRASA Aštuonkojis su bulvytėmis ir rūkyta paprika / Octopus with potatoes and smoked paprika	17.00
CHULETAS DE CORDERO Ėriuko šonkauliukai su kalafiorų piure ir figomis / Grilled lamb chops with cauliflower purée and figs	18.00
SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y PEDRO XIMÉNEZ Jautienos išpjova su ančių kepenėlėmis ir chereso padažu / Beef tenderloin with foie gras and sherry sauce	21.00
COSTILLAS DE CERDO IBERICO Iberinio paršelio šonkauliai ir degintos daržovės su mojo padažu / Iberian pork ribs and charred vegetables with mojo sauce	21.00
CARILLERA DE CERDO IBERICO CON MILHOJAS DE PATATAS Y TRUFAS DE INVIERNO Iberinio paršelio žandas su žieminių trumų šimtalapiu / Iberian pork cheek with a truffle and potato mille-feuille	16.00

A LA BRASA

PARILLADA DE PESCADOS Y MARISCOS Josper grilyje keptų jūros gėrybių ir žuvies lėkštė / Josper grilled seafood and fish platter	36.00
PARILLADA DE CARNES Josper grilyje keptų mėsų lėkštė / Grilled meat platter	35.00
MEJILLONES DEL MERCADO Midijos kreminiame baltojo vyno ir Mojo padaže / Mussels in creamy white wine and Canarian Mojo sauce	26.00
CHULETÓN DE BUEY Brandintos jautienos antrekotas / Aged beef entrecôte	6.50 /100 g.

ARROCES Y FIDEOS

PAELLA / FIDEUA MARINERA Žuvies ir jūrų gėrybių paella (fideua) / Fish and seafood paella (fideua)	34.00
PAELLA / FIDEUA DE MAR Y MONTAÑA Vištienos ir jūrų gėrybių paella (fideua) / Chicken and seafood paella (fideua)	31.00
ARROZ NEGRO Jūrų gėrybių paella (fideua) su sepijų rašalu / Black seafood paella (fideua)	32.00
ARROZ CALDOSO DE PESCADOS Y MARISCOS Ispaniškas žuvies ir jūrų gėrybių daugiaryžis / Spanish fish and seafood rice stew	38.00

POSTRES

CHURROS CON CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE Ispaniškos spurgytės su šokoladu ir sūdyta karamele / Spanish fritters with chocolate and salted caramel	5.50
CREMA CATALANA Keptas kreminis desertas / Baked Catalan custard	5.50
POSTRE DE TE VERDE, MANGO Y MARACUYA Žaliosios arbatos, mangų ir pasiflorų desertas / Green tea, mango and passion fruit dessert	6.50
HELADO DE MANZANA ASADA Keptų obuolių ledai su kreminiu sūriu ir sūdyta karamele / Roasted apple ice cream with cream cheese frosting and salted caramel	8.00

TAPAS FRIAS

OSTRA CON ESPUMA DE LIMON Austrė su laimo oru / Oyster with lime air	5.00
OSTRA CON AJOBLANCO Y AJONEGRO Austrė su migdolų kremu ir juoduoju česnaku / Oyster with almond purée and black garlic	5.50
ACEITUNAS DE LA ABUELA Alyvuogės / Olives	6.50
SURTIDO DE QUESOS IBERICOS Iberinių sūrių lėkštė / Cheese platter	14.00
SURTIDO DE JAMONES Y EMBUTIDOS Ispaniškų kumpių ir mėsyčių lėkštė / Cured Spanish meat platter	14.00
SURTIDO DE BELLOTA Bellota kumpių ir mėsyčių lėkštė / Cured Bellota ham and meat platter	23.00

TAPAS CALIENTES

SOPA DE MARISCO Kreminė jūros gėrybių sriuba su šafranu / Seafood and saffron soup	11.00
BUÑUELOS DE BACALAO Menkių spurgytės / Cod fritters	8.00
GAMBAS AL AJILLO Keptos krevetės su česnakais / Fried prawns with garlic	14.00
CHIPIRONES CON ALIOLI Skrudinti kalmariukai su Alioli padažu / Fried baby calamares with Alioli	10.00
CROQUETAS DE JAMÓN IBERICO Iberinio kumpio kroketai / Iberian ham croquets	8.00
PATATAS BRAVAS Skrudintos ispaniškos bulvytės / Fried Spanish potatoes	5.50
PATATAS BRAVAS CON CHORIZO Skrudintos ispaniškos bulvytės su čioriso / Fried Spanish potatoes with chorizo	6.50
SALTEADO DE SETAS Kepti grybai su Manchego sūrio padažu / Roasted mushrooms with Manchego sauce	9.00
PIMIENTOS DE PADRON Skrudinti žalieji pipiriukai / Fried green peppers	7.50
CHORIZO A LA SIDRA „El Gaitero“ sidre troškintos čioriso dešrelės / Chorizo in „El Gaitero“ apple cider	12.50