

BOCADITOS

- 1 Tortilla de patatas
- 4 Jamón ibérico de bellota
- 5 Camembert y sobrasada mallorquina
- 6 Hamburguesa Black Angus con manchego
- 11 Solomillo de ternera (mollete)

ENSALADAS

- 13 Rusa con picos
- 14 Tomate, queso feta, aguacate y olivas negras
- 16 Pasta con gambas, cangrejo y piña

HUEVOS & PATATAS

- 18 Patatas bravas
- 19 Patatas finas con alioli suave y sal negra
- 20 Tortilla de patatas, hecha al momento
- 23 Huevos cabreados con picadillo ibérico
- 24 Huevos estrellados con jamón ibérico de bellota

BROCHETAS

- 27 Brochetas de pollo teriyaki
- 28 Brochetas de langostinos

TAPAS

- 29 Olivas variopintas con virutas de manchego
- 30 Pimientos de Padrón
- 32 Croquetas de tres quesos
- 33 Croquetas de jamón ibérico de bellota
- 34 Sándwich trufado de mozzarella con jamón ibérico
- 38 Albóndigas caseras con trigueros
- 40 Trigueros con crema de queso manchego
- 41 Jamón ibérico de bellota

TAPAS DEL MAR

- 42 Pescadito de la lonja frito
- 43 Cazuelita de mejillones a la plancha
- 45 Chipirones a la andaluza con alioli de su tinta
- 47 Rabas a la andaluza
- 48 Calamares a la romana con ralladura de lima
- 50 Gambas al ajillo
- 54 Paella de pescado y marisco (2pax)

Pan con tomate

POSTRES

Crema catalana con carquiñolis
Pecado de chocolate belga con crema inglesa
Pastel de queso con confitura de arándanos
Coulant de chocolate belga con helado de vainilla
Dúo de sorbetes cítricos

SNACKS

- 1 Potato omelette
- 4 Acorn-fed Iberian cured ham
- 5 Camembert and Majorcan sobrasada (spicy sausage)
- 6 Black Angus hamburger with manchego cheese
- 11 Veal tenderloin (on bread)

SALADS

- 13 Russian salad with breadsticks
- 14 Tomato, feta cheese, avocado, and black olives
- 16 Pasta with shrimps, crab and pineapple

EGGS & POTATOES

- 18 Potatoes with spicy "brava" sauce
- 19 Thin potato slices with mild aioli and black salt
- 20 Freshly made potato omelette
- 23 Angry eggs with Iberian mince
- 24 Fried eggs and potatoes with acorn-fed Iberian cured ham

SKEWERS

- 27 Teriyaki chicken skewers
- 28 Prawn skewers

TAPAS

- 29 Assorted olives with manchego cheese shavings
- 30 Padrón peppers
- 32 Croquettes with three cheeses
- 33 Acorn-fed Iberian cured ham croquettes
- 34 Toasted truffle mozzarella and Iberian cured ham sandwich
- 38 Homemade meatballs with wild asparagus
- 40 Wild asparagus with cream of manchego cheese
- 41 Acorn-fed Iberian cured ham

SEAFOOD TAPAS

- 42 Fresh fried whitebait
- 43 Grilled mussel casserole
- 45 Andalusian-style small squid with aioli from its ink
- 47 Squid strips, Andalusian style
- 48 Squid rings fried in batter with lime zest
- 50 Garlic shrimps
- 54 Fish and seafood paella (2 pax)

Bread with tomato

DESSERTS

- Catalan cream with carquiñol biscuits
- Belgian chocolate sin with custard
- Cheesecake with blueberry jam
- Belgian chocolate coulant with vanilla ice cream
- Citrus sorbet duo

PETITES BOUCHÉES

- 1 Omelette aux pommes de terre
- 4 Jambon ibérique de porc élevé aux glands
- 5 Camembert et soubressade de Majorque
- 6 Hamburguer Black Angus au fromage de la Manche
- 11 Tournedos de veau (pain mollet)

SALADES

- 13 Salade russe et gressins
- 14 Tomate, fromage féta, avocat et olives noires
- 16 Pâtes crevettes roses et crabe à l'ananas.

OEUF & POMMES DE TERRE

- 18 Patatas bravas (pommes de terre à la sauce épicée)
- 19 Pommes de terre fines à l'ailloli et au sel noir
- 20 Omelette aux pommes de terre cuites à la minute
- 23 Oeufs énervés accompagnés de hachis de porc ibérique
- 24 Oeufs brouillés au jambon ibérique de porc élevé aux glands

BROCHETTES

- 27 Brochettes de poulet teriyaki
- 28 Brochettes de gros bouquets

TAPAS

- 29 Assortiment d'olives aux copeaux de fromage e la Manche
- 30 Poivrons de Padrón
- 32 Croquettes aux trois fromages
- 33 Croquettes au jambon ibérique de porc élevé aux glands
- 34 Bikini à l'huile de truffe, mozzarella et jambon ibérique
- 38 Boulettes de viande maison aux asperges des blés
- 40 Asperges des blés à la crème de fromage de la Manche
- 41 Jambon ibérique de porc élevé aux glands

TAPAS DE LA MER

- 42 Petit poisson de la criée frit
- 43 Cassolette de moules à la plancha
- 45 Chipirons à l'Andalouse à l'ailloli élaboré avec leur encre
- 47 Rabas a la andaluza
- 48 Calamars à la romaine au zeste de lime
- 50 Crevettes roses à l'ail
- 54 Paëlla au poisson et aux fruits de mer (2 pax.)

Pain à la tomate

DESSERTS

- Crème catalane et biscuits aux amandes
- Pêché au chocolat belge et crème anglaise
- Gâteau au fromage et à la confiture de myrtilles
- Coulant au chocolat belge et glace à la vanille
- Duo de sorbets aux agrumes

KLEINE HÄPPCHEN

- 1 Kartoffelomelett
- 4 Eichelschinken Jamón Ibérico de Bellota
- 5 Camembert mit mallorquinischer Sobrasada-Mettwurst
- 6 Hamburger Black Angus mit Manchegokäse
- 11 Kalbsfiletsteak (auf Weißbrot)

SALATE

- 13 „Russischer“ Mayonnaise-Salat mit Picos-Brot
- 14 Tomate, Fetakäse, Avocado und schwarze Oliven
- 16 Pasta mit Gambas, Krebs und Ananas

EI & KARTOFFELN

- 18 Patatas Bravas – Bratkartoffeln mit „wilder Soße“
- 19 Feine Kartoffelchips mit sanfter Alioli-Soße und schwarzem Salz
- 20 Kartoffelomelett, frisch zubereitet
- 23 Wütende Eier mit Gehacktem vom iberischen Schwein
- 24 Zerstoßene Setzeier mit iberischem Eichelschinken

SPIESSE

- 27 Spießchen mit Teriyaki-Hühnchen
- 28 Langustenspießchen

TAPAS

- 29 Gemischte Oliven mit Manchegokäse-Schnitzern
- 30 Kleine grüne Padrón-Paprikaschoten
- 32 Krokette mit drei Käsesorten
- 33 Krokette mit iberischem Eichelschinken
- 34 Sandwich mit Mozzarella und iberischem Schinken
- 38 Hausgemachte Fleischbällchen mit grünem Spargel
- 40 Grüner Spargel mit Manchegokäse-Creme
- 41 Eichelschinken Jamón Ibérico de Bellota

TAPAS AUS DEM MEER

- 42 Frische frittierte Fischchen
- 43 Tonschale mit Miesmuscheln vom Planchablech
- 45 Frittierte Tintenfischchen auf andalusische Art mit Alioli-Soße aus Tinte
- 47 Calamares auf andalusische Art
- 48 Panierte Calamares a la Romana mit geriebenen Limetten
- 50 Mit Knoblauch in Öl gebratene Garnelen al Ajillo
- 54 Paella mit Fisch und Meeresfrüchten (2 Pers.)

Brot mit Tomate

NACHSPEISEN

- pudding „Crema Catalana“ mit knusprigen Mandel-Carquinolis
- Sündiges aus belgischer Schokoladen mit englischer Creme
- Käsekuchen mit Blaubeerkonfitüre
- Coulant aus belgischer Schokolade mit Vanilleeis
- Zwei Sorten Zitrusorbet

ASSAGGINI

- 1 Frittata di patate
- 4 I Prosciutto iberico di ghianda
- 5 Camembert e sobrasada di Maiorca
- 6 Hamburger Black Angus con formaggio mancego
- 11 Filetto di vitello (paninetto)

INSALATINE

- 13 Insalata russa con picos (grissini)
- 14 Pomodoro, formaggio feta, avocado e olive nere
- 16 Pasta con gamberi, granchio e ananas

UOVA & PATATE

- 18 Patatas bravas (patate con salsa piccante)
- 19 Patate sottili con salsa alioli delicata e sale nero
- 20 Frittata di patate fatta al momento
- 23 Uova arrabbiate con trito di maiale iberico
- 24 Uova strapazzate con prosciutto iberico di ghianda

SPIEDINI

- 27 Spiedini di pollo teriyaki
- 28 Spiedini di mazzancolle

TAPAS (STUZZICHINI)

- 29 Olive variopinte con scaglette di formaggio mancego
- 30 Peperoni di Padrón (piccoli peperoni verdi, a volte piccanti)
- 32 Crocchette ai tre formaggi
- 33 Crocchette di prosciutto iberico di ghianda
- 34 Sandwich tartufato con mozzarella e prosciutto iberico
- 38 Polpette caserecce con asparagi selvatici
- 40 Asparagi selvatici con crema di formaggio mancego
- 41 Prosciutto iberico di ghianda

TAPAS (STUZZICHINI) DI MARE

- 42 Fritto di pesce acquistato al mercato
- 43 Casseruola di cozze alla piastra
- 45 Calamaretti all'andalusa con salsa alioli preparata con il loro inchiostro
- 47 Striscioline di calamari fritti all'andalusa
- 48 Calamari infarinati e fritti con lime grattugiato
- 50 Gamberi con salsa all'aglio
- 54 Paella di pesce e frutti di mare (2 pers.)

Pane al pomodoro

DESSERT

- Crema catalana con carquiñolis (cantucci)
- Peccato di cioccolato belga con crema inglese
- Torta al formaggio con confettura di mirtilli
- Coulant di cioccolato belga con gelato alla vaniglia
- Duo di sorbetti agli agrumi

スモールサンドイッチ

- 1 トルティーリャ(スペイン風オムレツ)
- 4 どんぐりで育てたイベリコ豚生ハム
- 5 カマンベールチーズとマヨルカ風ソブラサダ
- 6 ブラックアングス牛のハンバーガーにマンチェゴチーズ
- 11 牛テンダーロインのモジューテ(パン)サンド

サラダ

- 13 ロシア風ポテトサラダ、乾パン添え
- 14 トマト、フェタチーズ、アボカドとブラックオリーブ
- 16 パスタとエビ、カニ、パイナップルのサラダ

卵とポテトの料理

- 18 パタタス・ブラバス(ポテトフライにピリ辛ソース)
- 19 ポテトフライにアリオリソースと黒塩
- 20 作りたてトルティーリャ(スペイン風オムレツ)
- 23 ポテトフライと目玉焼きにアリオリソースとブラバソースとイベリコ豚生ハムのチョップ
- 24 ポテトフライと目玉焼きにイベリコ豚生ハム

串焼き

- 27 チキン照り焼き
- 28 エビの串焼き

タパス

- 29 オリーブのアソートに削ったマンチェゴ・チーズ
- 30 バドロン名産シトウ風ビーマンの素揚げ
- 32 3種類のチーズ入りコロッケ
- 33 どんぐりで育てたイベリコ豚生ハム入りコロッケ
- 34 モッツアレラチーズとイベリコ豚生ハム入りピキニ(ホットサンド)
- 38 自家製ミートボールとグリーンアスパラ
- 40 グリーンアスパラにマンチェゴ・チーズのクリームソース
- 41 どんぐりで育てたイベリコ豚生ハム

海の幸のタパス

- 42 旬の魚のフライ
- 43 グリルしたムール貝の煮込み
- 45 ホタルイカのフライにイカ墨入りアリオリソース添え
- 47 アンダルシア風イカのフライ
- 48 ヤリイカのフライにすりおろしたライム添え
- 50 エビのアヒーリョ
- 54 シーフードパエリア(2名分)

パン・コン・トマテ

デザート

クレマ・カタラナ(クリーム・ブリュレ)のカルキニョーリ添え
 ベルギーチョコのデザートにクリーム・アングレーズ
 チーズケーキにブルーベリージャム
 クーラン・ショコラにバニラ・アイスクリーム
 シャーベット・柑橘フレーバー 2種

•МЕНЮ•

ЗАКУСКИ

- 1 Картофельная тортилья
- 4 Хамон иберико бейота
- 5 Камамбер и майоркская собрасада
- 6 Гамбургер с говядиной блэк ангус с сыром манчего
- 11 Филе говядины (с круглой булочкой)

САЛАТЫ

- 13 Русский салат с хлебными палочками
- 14 Томат, сыр фета, авокадо и чёрные маслины
- 16 Паста с креветками, крабом и ананасом

ЯЙЦА & КАРТОФЕЛЬ

- 18 Картофель "пататас бравас"
- 19 Тонкие ломтики картофеля с нежным алиоли и черной солью
- 20 Картофельная тортилья, в один момент
- 23 Жареные яйца с кусочками фарша из свинины иберико
- 24 Глазунья с хамоном иберико бейота

ШАШЛЫЧКИ НА УГЛЯХ

- 27 Курица терияки
- 28 Тигровые креветки

ТАПАС

русский

- 29 Разные виды оливок со стружкой сыра манчего
- 30 Перчики падрон
- 32 Крокеты из трех видов сыра
- 33 Крокеты с хамоном иберико бейота
- 34 Трюфельный бикини из моцареллы и хамоном иберико
- 38 Домашние фрикадельки со спаржей
- 40 Спаржа с кремом из сыра манчего
- 41 Хамон иберико бейота

ТАПАС ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

- 42 Жареные рыбки с рыбного аукциона
- 43 Мидии на планче в глиняной тарелке
- 45 Кальмары по-андалузски с алиоли из их чернил
- 47 Креветки с чесночком
- 48 Колца кальмаров со стружкой лайма
- 50 Креветки с чесночком
- 54 Паэлья с рыбой и морепродуктами (2 перс)

Хлеб с томатом

ДЕСЕРТЫ

- Каталонский крем с каркиньюли
- Шоколадный грех с английским кремом
- Сырный торт с черничным мармеладом
- Кулан из бельгийского шоколада с ванильным мороженым
- Дуэт цитрусовых сорбетов