

## ЗАКУСКИ

|  |       |
|--|-------|
| Мясная тарелка (говяжья колбаса вакарубья, сыровяленая свиная колбаса коппа, сыровяленая говяжья колбаса сесина, копченая колбаса и мясная грудинка) | 17/33 |
| Маринованные сардины с томатами · 4 · 12   | 14    |
| Крокеты из колбасы сесина · 1 · 3 · 7 (шт)   | 3     |
| Карпаччо из мраморной говядины · 7 · 10  | 17    |
| Сырная тарелка · 7 · 8   | 12/20 |
| Анчоусы в органическом сливочном масле · 4 (6 филе)  | 22,80 |
| Яичница с картофелем и колбасой чисторра · 3   | 15    |
| Яичница с картофелем и печенью · 3   | 19    |
| Яичница «Сан Фернандо» с картофелем и иберийским хамоном · 3   | 18    |

## БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ПЕЧИ

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Колбаса чисторра                      | 7/11 |
| Проволоне · 7                         | 9,50 |
| Мозговые косточки · 1*                | 22   |
| Фуа-гра с виноградом                  | 29   |
| Говяжий желудок · 1                   | 17   |
| Осьминог с картофельным пюре · 7 · 13 | 23   |

## БЛЮДА ДЛЯ ДЕТЕЙ

|  |    |
|--|----|
| Крокеты из колбасы сесина с картофелем (3 штуки) · 1 · 3 · 7 | 9  |
| Яичница с картофелем · 3                                     | 10 |
| Лепёшка с хамоном и сыром · 1 · 7                            | 12 |

## САЛАТЫ И ЗЕЛЕНЬ

|  |             |
|--|-------------|
| Салат из овощей нашего органического огорода · 10 · 12                               | 12,50       |
| Зелёный салат с луком и чесночной подливкой · 12                                     | 9,50        |
| Салат с фенхелем и пармезаном · 7  | 14,50       |
| Салат из салатных листьев с рукколой, колбасой сесина и пармезаном · 3 · 7 · 10 · 12 | 10/20       |
| Сезонные томаты с рыбой · 4  | 14,50/27,50 |
| Сезонные томаты с бурратой · 7   | 17,50/28,50 |
| Печёные артишоки · (шт)  | 4,50        |
| Артишоки с иберийским хамоном · (шт)   | 8,50        |
| Артишоки с фуа-гра · (шт)  | 10,50       |
| Сезонные печёные овощи с томатным соусом ромеско · 1* · 8* · 12*                     | 10/20       |

## ЛЕПЁШКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

|   |       |
|---|-------|
| Лепёшка с печёными баклажанами и бурратой · 1 · 7                     | 12,50 |
| Лепёшка с приготовленными на гриле овощами и бурратой · 1 · 7         | 14,50 |
| Лепёшка с грудинкой «Хоселито» и бурратой · 1 · 7                     | 16,50 |
| Лепёшка с сезонными грибами, яйцом, бурратой и пармезаном · 1 · 3 · 7 | 20    |

|  |       |
|--|-------|
| Котлета на тарелке (детская порция)              | 11    |
| Котлета с сыром (детская порция) · 1 · 7 (120 г) | 12    |
| Говяжье филе с жареным картофелем                | 16    |
| Треска с картофельным пюре · 4 · 7               | 15,50 |

# МЯСО

## ОТБИВНЫЕ НА ГРИЛЕ

|   |       |
|---|-------|
| Испанская говядина вака вьеха (цена за килограмм)                   | 70/кг |
| Испанская говядина вака вьеха, выдержанное мясо (цена за килограмм) | 97/кг |
| Стейк томагавк из мраморной говядины                                | 158   |

## ЖАРКОЕ (на несколько персон)

|   |       |
|---|-------|
| Жареный ягненок (четверть) (2 человека)   | 62    |
| Жареный поросенок (четверть) (2 человека) | 60    |
| Копчёные говяжьи рёбрышки                 | 43    |
| Стейк тартар · 1* · 3 · 7 · 10 · 12       | 25,50 |
| Каннеллони из себаса · 1 · 3 · 7 · 12     | 20    |

## БЛЮДА НА ГРИЛЕ

|  |       |
|--|-------|
| Филе говядины  | 30    |
| Фуа-гра категории экстра                             | 8     |
| Отбивные из молочного ягнёнка                        | 21    |
| Копчёное говяжье ребро с соусом чимичурри · 12*      | 28    |
| Котлета из говядины категории экстра · 1 · 7 (200 г) | 18,50 |
| Острое куриное мясо · 3 · 7 · 10 · 12                | 16,50 |

Иберийский органический окорок от нашего друга, Альберто Бельо из Кордовы

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Межлопаточная мясная часть          | 18 |
| Самая мягкая часть ошейка           | 18 |
| Мясная часть между плечом и рёбрами | 18 |
| Поясничная мясная часть             | 16 |

При приготовлении наших блюд мы используем исключительно \*ОМПХОЭ (оливковое масло первого холодного отжима категории экстра)

### АЛЛЕРГЕНЫ

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| 1 Глютен       | 5 Арахис            |
| 2 Ракообразные | 6 Соя               |
| 3 Яйца         | 7 Молочные продукты |
| 4 Рыба         | 8 Орехи             |

# РЫБА

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Филе трески · 4    | 28    |
| Печёный лаврак · 4 | 65/кг |
| Печёная кефаль · 4 | 25,50 |

Свежевыловленная рыба и морепродукты (по предварительному запросу)

## ГАРНИР К МЯСУ И РЫБЕ

Выбрать 1

|                                      |                            |
|--------------------------------------|----------------------------|
| Зелёный салат с луком · 12           | СОУСЫ                      |
| Печёные овощи                        | Перичный соус · 7          |
| Жареный картофель                    | Соус ромеско · 1 · 8 · 12  |
| Картофельное пюре · 7                | Соус Бильбао · 4 · 12 · 13 |
| Каждый дополнительный гарнир (4,50€) | Дополнительный соус (3€)   |

# ДЕСЕРТЫ

|  |            |
|--|------------|
| Сладкие гренки по-домашнему с мороженым мантекадо · 1 · 3 · 7          | 7,50/12,50 |
| Чизкейк · 1 · 3 · 7 · 8  | 9          |
| Шоколадный мусс из 100% какао из Эквадора (Пакари) · 3 · 7             | 9          |
| Свежий ананас с лаймом   | 8          |
| Сезонные фрукты  | 8          |
| Фруктовый сорбет   | 6          |
| Мороженое по-домашнему: мантекадо · 3 · 7 шоколад · 7 и туррон · 7 · 8 | 7          |

Хлеб и оливковое масло 2,5€ · Цены в евро · Включены 10% НДС

«Данная нумерация соответствует приложению к Регламенту 1169 / 2011»

|                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| 9 Сельдерей                | 13 Моллюски             |
| 10 Горчица                 | 14 Бобовые              |
| 11 Кунжут                  | 1* Возможно без глютена |
| 12 Диоксид серы и сульфиты |                         |