

TAPAS

TAPAS CON MARISCO

39 zł

OŚMIORNICA PO GALICYJSKU

Grillowane plastry ośmiornicy na ziemniaczku z wędzoną papryką
Grilled slices of octopus on potatoes with smoked pepper

KALMAR Z KREWETKĄ

Kalmar i krewetka smażone na oliwie extra virgin
Squid and prawn fried on extra virgin oil

KROKIECIK GAMBAS

Krokiecik z krewetką i kremowym beszamelem
Shrimp besamel croquette

MIECZNIK

Smażony miecznik w paprykowym sosie Mojo Rojo
Fried swordfish in a Mojo Rojo sauce

TAPAS CON CARNE

30 zł

CHORIZO W WINIE

Pikantne chorizo duszone w czerwonym winie
Spicy chorizo in red wine

KROKIECIK SERRANO

Krokiecik z Jamon Serrano i kremowym beszamelem
Jamon Serrano besamel croquette

OLIWKI ALINADE DE ABUELA

Aromatyczne oliwki w sosie czosnkowo-paprykowym
Aromatic olives in garlic & pepper sauce

PATE Z WĄTRÓBKĄ DROBIOWEJ

Kremowy pasztet z wątróbki drobiowej z kaparami, białym winem i szalwią
Creamy chicken liver pate with capers, white wine and sage

TAPAS VEGETARIANAS

28 zł

EMPANADILLA

Hiszpański pierożek z serem kozim i pikantnym sosem Pebre
Spanish dumpling with goats cheese and spicy Pebre sauce

TORTILLA DE PATATAS

Hiszpański omlet na bazie ziemniaków i jaj z czosnkowym sosem aioli
Spanish omelette based on potatoes & eggs with aioli sauce

KROKIECIK ZIEMNIACZANY Z KURKAMI

Krokiecik ziemniaczany z kurkami, cebulą i ziołami

KARCZOCHY

Marynowane karczochy w oliwie extra virgin i ziołach
Marinated artichokes in extra virgin olive & herbs

SAŁATKI

SAŁATKA Z KREWETKAMI

38 zł

Sałatka z krewetkami, owocami i kremowym pomarańczowym sosem vinaigrette
Prawn salad with fruits and creamy orange vinaigrette sauce

SAŁATKA Z SEREM KOZIM

37 zł

Kompozycja sałat, ser kozi, owoce sezonowe, kremowy sos vinaigrette
Salad selection, goat cheese, seasonal fruits & creamy vinaigrette

SAŁATKA WEGAŃSKA

27 zł

Pieczona dynia, awokado, papryka, ogórek zielony, pomidorki cherry i kalafior z sosem vinaigrette
Baked pumpkin, pepper, cucumber, cherry tomatoes, colliflower and vinaigrette sauce

DANIA GŁÓWNE

UDKO A LA COQ AU VIN

34 zł

Aromatyczne udko z kurczaka duszone w sosie z czerwonego wina, z tymiankiem i rozmarynem podane ziemniaczanym fondantem
Aromatic chicken leg stewed in red wine sauce with thyme & rosemary served with potato fondant

PAPPARDELLE Z RAGU Z DZIKA

38 zł

Domowy makaron pappardelle z sosem z dzika
Home-made pappardelle with wild boar sauce

ŻEBERKO WIEPRZOWE

36 zł

Żeberko z puree z białych warzyw z dodatkiem groszku i szynki Prosciutto di San Daniele
Pork rib with white vegetables puree and green peas with Prosciutto di San Daniele

STEK FILLET MIGNON

78 zł

Polędwica wołowa z grillowanymi warzywami i wybranym dodatkiem
Beef loin with grilled vegetables and selected addition

BURGER JAGNIĘCY

52 zł

Pieczone kofty jagnięce z salsą pomidorową, twarogiem i frytkami z batata
Lamb koftas with tomato salsa, cottage cheese and sweet potato fries

PRZYSTAWKI

TAGLIATA DI MANZO	40 zł
Cienkie plastry dojrzewającej polędwicy wołowej, podanej na rukoli z pomidorkami cherry i Parmiggiano Reggiano Tenderloin slices with rocket salad, cherry tomatoes & Parmigiano Reggiano cheese	
CARPACCIO WOŁOWE	34 zł
Plastry z polędwicy wołowej z parmezanem, kaparami i rukolą Slices of beef with parmesan cheese, capers & rocket salad	
CEVICHE Z MIECZNIKA	34 zł
Miecznik z cytrusami, kolendrą i awokado Swordfish with citrus, coriander & avocado	
MACKA OŚMIORNICY	39 zł
Grillowana macka ośmiornicy z kompozycją sałat i paprykowo-migdałowym sosem Romesco Grilled octopus tentacle with salad and pepper&almonds Romesco sauce	
KREWETKI W SOSIE MAŚLANO-WINNYM	36 zł
Krewetki 16/20 w sosie maślano-winny z czosnkiem, pietruszką i grzankami 16/20 prawns with wine&butter sauce with garlic, parsley and toasted bread	
COCINA VS CUCINA 2 os. - 32 zł/ 4 os. - 56 zł/ 6 os. - 84 zł	
Zestaw degustacyjny hiszpańskich i włoskich delikatesów	

ZUPY

RIBOLLITA	19 zł
Toskańska zupa warzywna Tuscan vegetables soup	
ZUPA Z RYB I OWOCÓW MORZA	34 zł
Pomidorowo-paprykowa zupa z mulami, kalmarami, krewetkami i rybą morską Tomato & pepper soup with mussels, calamari, prawns & sea fish	
DYNIOWY KREM Z MULAMI	25 zł
Rozgrzewający krem z dyni piżmowej z mulami Warming pumpkin cream soup with mussels	

COCA MALLORQUINA CZYLI
HISZPAŃSKA PIZZA

COCA MALLORQUINA - SER KOZI	37 zł
Ser kozi, twarożek, suszone pomidory, bakłażan, cukinią, czarne oliwkami, konfitura z czerwonej cebuli Goat cheese, cottage cheese, dried tomatoes, eggplant, courgette, black olives and red onion chutney	
COCA MALLORQUINA – JAMON SERRANO	39 zł
Jamon Serrano, pomidorki cherry, rukola, twaróg, parmezan Serrano ham, cherry tomatoes, rocket salad, cottage cheese & parmesan	

POLĘDWICA Z DORSZA	55 zł
Polędwica z dorsza na rybnym fondzie z krokietkiem ziemniaczanym z kurkami i gołąbkim z czarną soczewicą Cod sirloin in fish sauce served with potato croquette with chanterelle mushrooms and black lentils with cabbage	
PIERŚ Z KACZKI	42 zł
Pierś z kaczki z sosem wiśniowym, jabłkiem marynowanym w winie i dyniowymi gnocchi Duck breast with cherry sauce, apple marinated in wine and pumpkin gnocchi	
MAKARON Z OWOCAMI MORZA	46 zł
Czarne tagliatelle z krewetkami, kalmarami, mulami i pomidorkami cherry Black tagliatelle with prawns, calamari, mussels & cherry tomatoes	

DANIA DO PODZIAŁU - PÓŁMISKI

PAELLA Z OWOCAMI MORZA*	
2 os. / 120 zł 4 os. / 190 zł 6 os. / 270 zł *w ofercie pon.-piąt. lub na wcześniejsze zamówienie	
HISZPAŃSKI PÓŁMISEK RYB I OWOCÓW MORZA- BASIC	170 zł
filety rybne/ krewetki/ mule/ kalmary/ dodatek do wyboru (warzywa grillowane, domowe frytki lub mix sałat)	
HISZPAŃSKI PÓŁMISEK RYB I OWOCÓW MORZA – PREMIUM	260 zł
Filety rybne/ ośmiorniczki/ krewetki argentyńskie/ mule/ kalmary/ dodatek do wyboru (warzywa grillowane, domowe frytki lub mix sałat)	

DESERY

CREMA CATALANA	15 zł
Kataloński krem na bazie jajek, mleka, cytrusów i cynamonu Catalonian creamy dessert based on eggs, milk, citrus & cinammon	
CZEKOLADOWY LAVA CAKE	20 zł
Czekoladowy lava cake z sorbetem malinowym Chocolate volcano with raspberry sorbet	
SERNIK CHAŁWOWY	18 zł
Sernik chałwowy na zimno z gorącym musem malinowym Cold cheese cake with hot raspberry sauce	

MENU GŁÓWNE

MENU DLA DZIECI

LUNCH MENU

ZUPA

ROSÓŁ

9 zł/ 12 zł

Rosół wołowo-drobiowy z makaronem
Beef&chicken broth with noodles

DANIA GŁÓWNE

HISZPAŃSKA PIZZA Z SEREM I SOSEM POMIDOROWYM

16 zł

Spanish pizza with cheese and tomato sauce

KLOPSIKI Z SOSEM POMIDOROWYM I MAKARONEM

19 zł

Meat balls with tomato sauce and pasta

NUGGETSY Z DOMOWYMI FRYTKAMI I KETCHUPEM

17 zł

Chicken nuggets with home-made fries and
ketchup

MENU GŁÓWNE

MENU DLA DZIECI

LUNCH MENU

LUNCH MENU

Lunch Menu 9-13.03

25 zł/zestaw

Zupa dnia +

1. Vege burger z camembertem, gruszką oraz
konfiturą owocową z chili, frytki

2. Papryka faszerowana z mięsem i ryżem

3. Roladka wieprzowa z zielonym farszem,
karmelizowaną marchewką i fasolką szparagową

4. Spaghetti Amatriciana

5. Klopsiki rybne w sosie cytrynowo-koperkowym,
brokuły

Pon.-Pt 12.00-16.00

Przyjmujemy zamówienia telefonicznie na
zestawy lunchowe na wynos. Odbiór własny.