

Tapas Mixta

pro 2-4 osoby / for 2-4 persons

Variace španělských klobás, šunky, marinovaných oliv, pečených fazolek a sušené švestky a meruňky pečené ve slanině, marinované v španělské brandy 295 Kč

Variations of Spanish sausages, ham, marinated olives, baked beans and dried plums and apricots baked in bacon, marinated in Spanish brandy (-)

Variace španělských sýrů s kandovanou kůrou ze sevillašských pomerančů 285 Kč

Variations of Spanish cheeses, candied orange peel (7)



Předkrmy / Starters / Tapas

Zapečený kozí sýr, marinovaná řepa, rukola, piniové oříšky 155 Kč
Baked goat cheese, marinated beets, rucola, pine nuts (7)

Krevety na česneku, horký olivový olej, chardonnay, petrželka 175 Kč
Shrimps with garlic, olive oil, chardonnay and parsley (2)

Výběr španělských uzenin, sýru a šunky, fíkové chutney 135 Kč
Selection of Spanish sausages, cheese and ham, fig chutney (7)

Hovězí carpaccio, lanýžový olej, rukola, parmazán 185 Kč
Beef carpaccio, truffle oil, arugula, parmesan (7)

Polévka / Soup

Jemný hříbkový krém s marinovanými liškami 65 Kč
Fine forest mushroom cream with marinated chanterelles (7)

Polévka s krevetami, mušlemi a kalamáry na filipínský koloniální způsob s červeným kari, kokosovým mlékem, zázvorem a čerstvým koriandrem 185 Kč

Soup with shrimps, mussels and calamari in Philippine colonial way with red curry, coconut milk, ginger and fresh coriander (2,4,14)

Saláty / Salads

Caesar salát se zálivkou podle originální receptury el Cid z parmezánu a hrubozrnné hořčice s česnekovými krutóny Caesar Salad –with original “El Cid” dressing made of Parmesan and whole-grain mustard, served with garlic croutons (1,3,7,9,10)	145 / 195 Kč
Caesar salát s kuřecím masem Caesar Salad with chicken (1,3,7,9,10)	185 / 245 Kč
Salát s dresinkem z modrého sýru, vlašskými ořechy a hruškou Salad with blue cheese dressing, walnuts and pear (7,8)	145 / 195 Kč

Hlavní chody / Main dishes

Pečená celá čerstvá ryba (dle nabídky trhu), čerstvé bylinky, grilovaná zelenina, tymiánové máslo Roasted a whole fish (depending on market offer) with fresh herbs served with grilled vegetables, thyme butter (4,7)	od / from	345 Kč
Grilovaný špíz z krevet, kalamárů, mořské ryby a severského humra podávaný s pečeným bramborem se zeleninou Grilled skewer of shrimps, calamari, sea fish and scampi served with baked potatoes and vegetables (2,4,14)		355 Kč
Paella el Cid připravená z rýže, malých kalamárů, mušlí, krevet, zeleniny a šafránu <i><u>jen pro 2 a více osob, doba přípravy min. 40 minut</u></i> Paella made with rice, small squid, mussels, prawns, vegetables and saffron (2,14) <i><u>only for 2 and more people</u></i> <i><u>the preparation time is minimum 40 minutes</u></i>	za 1 osobu	345 Kč
Zeleninová paella / Vegetable paella	za 1 osobu / for 1 person	255 Kč
Kuřecí paella / Chicken paella	za 1 osobu / for 1 person	265 Kč

Grilované kachní prso, podávané s jemným bylinkovým risottem a omáčkou z divokých višní	275 Kč
Grilled duck breast, served with fine herb risotto and wild cherry sauce (7)	
Hovězí steak z vysokého roštěnce připravený na lávovém grilu, posypaný šupinkovou solí, podávaný se zelenými fazolkami na česneku a španělské sušené šunce Serrano s česnekovou omáčkou alioli	385 Kč
Entrecôte beef steak grilled over lava rocks, sprinkled with coarse salt and served with green beans, garlic, Spanish dried ham Serrano and garlic alioli sauce (3,10)	
Zingaro - čerstvé těstoviny s česnekem, chilli, parmazánem, připravené na bílém víně chardonnay	195 Kč
Zingaro - fresh pasta with garlic, chilli, parmesan, prepared on white wine chardonnay (1,3,7)	
<u>Dětský pokrm</u> - kuřecí plátek s baby pečeným bramborem a zeleninovým salátem	155 Kč
<u>Children's portion</u> - chicken breast with baby baked potatoes and vegetable salad (1,3,7)	

*... další vegetariánské pokrmy na vyžádání ...
... more vegetarian dishes on request ...*

Přílohy / Side Dishes

bylinková zapečená bageta	55 Kč
herb baked baguette (1,3,7)	
zelené fazolky na česneku a šunce Serrano	85 Kč
green beans with garlic and Serrano ham (-)	
grilovaná zelenina s bylinkami	80 Kč
grilled vegetables with herbs (-)	
pečené baby brambory	45 Kč
baked baby potatoes (-)	
čerstvá bageta	29 Kč
fresh baguette (1,3,7)	

K vínu / To wine

Horké solené mandle Hot salted almonds (8)	95 Kč
Marinované španělské olivy Marinated olives (-)	90 Kč

Dezerty

Čokoládový fondant - jemný čokoládový dezert podávaný s omáčkou z vanilky Fondant - dessert with fine chocolate filling served with vanilla sauce (1,3,7)	105 Kč
Lesní borůvky na červeném víně s italským krémem mascarpone Forest blueberries on red wine with Italian mascarpone cream (1,3,7)	90 Kč
Ovocný sorbet Fruit sorbet (-)	85 Kč



SEZNAM ALERGENŮ VÁM POSKYTNEME NA POŽÁDÁNÍ

Sezónní degustační menu / Seasonal tasting menu

4-chodové menu / four-course menu 490 Kč

párované s vínem ke každému chodu 260 Kč
pairing with wine for each course

- I. Jemný hříbkový krém s marinovanými liškami
Fine forest mushroom cream with marinated chanterelles
Prosecco – Itálie (0,1l)
- II. Grilované kachní prso, podávané s jemným bylinkovým risottem
a omáčkou z divokých višní
Grilled duck breast, served with fine herb risotto
and wild cherry sauce
Ryzlink Rýnský Mikrosvín Mikulov 2018 – Morava, suché (0,1l)
- III. Variace španělských sýrů s kandovanou kůrou
ze sevillských pomerančů
Variations of Spanish cheeses, candied orange peel
Faustino V. 2012 – Španělsko, Rioja (0,1l)
- IV. Lesní borůvky na červeném víně s italským krémem mascarpone
Forest blueberries on red wine with Italian mascarpone cream
Stávek, Lokus červený – Morava, Velkopavlovická podoblast (0,04l)



Degustační menu šefkuchaře el Cid / Chefs Tasting Menu

5-chodové menu / five-course menu 850 Kč

*párované s vínem ke každému chodu 450,-
pairing with wine for each course*

- I. Výběr španělských uzenin, sýru a šunky , fíkové chutney
Selection of Spanish sausages, cheese and ham, fig chutney
Prosecco – Itálie (0,1l)
- II. Krevety na česneku, horký olivový olej, chardonnay, petrželka
Shrimps with garlic, olive oil, chardonnay and parsley
Verdejo 2018 – Španělsko, Rueda (0,1l)
- III. Hovězí steak z vysokého roštěnce připravený na lávovém grilu,
posypaný šupinkovou solí, podávaný se zelenými fazolkami
na česneku a španělské sušené šunce Serrano s česnekovou
omáčkou alioli omáčka
Entrecôte beef steak grilled over lava rocks, sprinkled with
coarse salt and served with green beans, garlic, Spanish
dried ham Serrano and garlic alioli sauce
Faustino V. 2012 – Španělsko, Rioja (0,1l)

nebo

Pečená celá čerstvá ryba (dle nabídky trhu), čerstvé bylinky,
grilovaná zelenina, tymiánové máslo
Roasted a whole fish (depending on market offer) with fresh
herbs served with grilled vegetables, thyme butter
Bourgogne Chardonnay 2016 – Francie (0,1l)

- IV. Výběr středomořských regionálních sýrů
Selection of Mediterranean regional cheeses
Ramos Porto 10y. – Portugalsko (0,04l)
- V. Čokoládový fondant - jemný čokoládový dezert podávaný
s omáčkou z vanilky
Fondant - dessert with fine chocolate filling served
with vanilla sauce
Stávek, Lokus červený – Morava, Velkopavlovická podoblast (0,04l)

