

## Tapas Mixta

pro 2-4 osoby / for 2-4 persons

### Variaciones de Tapas

365 Kč

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

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

### Variaciones de Quesos Españoles

355 Kč

Variace španělských sýrů s kandovanou kůrou ze sevillašských pomerančů

Variations of Spanish cheeses, candied orange peel (7)



## Tapas / Předkrmy / Starters

### Queso Manchego

125 Kč

Ovčí španělský sýr Manchego zrající 5 měsíců

Spanish sheep cheese Manchego aged 5 months (7)

### Queso de Oveja con Manteca de Cerdo y Romero

145 Kč

Ovčí španělský sýr v husím sádle s rozmarýnem zrající 10 měsíců

Spanish sheep's cheese in lard with rosemary aged for 10 months (7)

### Queso Mixto

115 Kč

Jemný španělský sýr z kravského, ovčího a kozího mléka zrající 2 měsíce

Fine Spanish cheese made from cow's, sheep's and goat's milk, aged for 2 months (7)

### Queso Azul Marinado

135 Kč

Marinovaný modrý sýr v olivovém oleji s chilli papričkami

Marinated blue cheese in olive oil with chili peppers (7)

### Calamares Asados en Salsa Sepia Negra

185 Kč

Restované baby kalamáry v černé sepiové omáčce

Roasted baby calamari in black sepia sauce (7,14)

### Tartar de Salmón

185 Kč

Tatarák z lososa s koriandrem, sezamem a rozpečenou bagetou

Salmon tartare with coriander, sesame and baked baguette (1,3,4,7,11)

<b>Gambas al Ajillo</b>	195 Kč
Krevety na česneku, horký olivový olej, chardonnay, petrželka Shrimps with garlic, olive oil, chardonnay and parsley (2)	
<b>Salchichon Iberico Extra</b>	145 Kč
Originální španělské Salchichon z černých iberských prasat Original Spanish Salchichon from black Iberian pigs (-)	
<b>Jamon Serrano Reserva</b>	145 Kč
Španělská sušená šunka Serrano Reserva Spanish dried Serrano Reserva ham (-)	
<b>Albondigas</b>	125 Kč
Masové kuličky v kořeněné rajčatové omáčce Meatballs in spicy tomato sauce (1,3,7)	
<b>Ciruelas Pasas a la Parrilla</b>	115 Kč
Grilované sušené švestky ve španělské slanině, marinování v brandy Grilled prunes in Spanish bacon, marinated in brandy (-)	
<b>Selección de Embutidos y Quesos Españoles</b>	195 Kč
Výběr španělských uzenin, sýru a šunky, fíkové chutney Selection of Spanish sausages, cheese and ham, fig chutney (7)	
<b>Carpaccio de Carne</b>	225 Kč
Hovězí carpaccio, lanýžový olej, rukola, parmazán Beef carpaccio, truffle oil, arugula, parmesan (7)	
<b>Jamón Iberico</b>	385 Kč
Jamón Iberico sušená šunka z iberských prasat krmených žaludy Jamón Iberico ham from Iberian pigs of fed acorns (-)	
<b>Polévka / Soup</b>	
<b>Gazpacho</b>	85 Kč
Španělská studená zeleninová polévka Spanish cold vegetable soup (1,3,7)	
<b>Sopa de Mar</b>	225 Kč
Polévka s krevetami, mušlemi a kalamáry na filipínský koloniální způsob s červeným kari, kokosovým mlékem, zázvorem a čerstvým koriandrem Soup with shrimps, mussels and calamari in Philippine colonial way with red curry, coconut milk, ginger and fresh coriander (2,4,14)	



## Saláty / Salads

### Ensalada Cesar

165 / 225 Kč

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)

### Ensalada Cesar con Pollo

215 / 275 Kč

Caesar salát s kuřecím masem

Caesar Salad with chicken (1,3,7,9,10)

### Ensalada Cesar con Gambas

265 / 345 Kč

Caesar salát s krevetami

Caesar Salad with shrimps (1,2,3,7,9,10)

### Ensalada de Espinacas con Queso de Cabra

275 Kč

Salát z čerstvého listového špenátu s kozím sýrem, hruškou, čekankou, chilli oříšky a slaninovou zálivkou

Salad of fresh spinach with goat cheese, pear, radicchio, chilli and bacon (7,8)

## Hlavní chody / Main dishes

### Cuenco de Mejillones

345 Kč

Mísa mušlí, bílé víno chardonnay, petrželka

Bowl of mussels, white wine chardonnay, parsley (2,7)

### Filete de Salmón

385 Kč

Grilovaný steak z lososa se salátem a citronovým dresinkem

Grilled salmon steak with salad and lemon dressing (4)

### Pescado Fresco Entero al Horno

od / from 445 Kč

Pečená celá čerstvá ryba (dle nabídky trhu), čerstvé bylinky, pečená zelenina

Roasted a whole fish (depending on market offer) with fresh herbs served with roasted vegetables (4,7)

### Brocheta de Mar a la Parrilla

445 Kč

Grilovaný špíz z krevet, kalamárů, mořské ryby a severského humra podávaný s listy baby špenátu s olivami, kapary a sušenými rajčaty

Grilled skewer of shrimps, calamari, sea fish and scampi served with baby spinach leaves with olives, capers and sun - dried tomatoes (2,4,14)

**Paella Marinera el Cid**

za 1 osobu / for 1 person 420 Kč

Paella el Cid připravená z rýže, malých kalamárů, mušlí, krevet, zeleniny a šafránu

*jen pro 2 a více osob, doba přípravy min. 40 minut*

Paella made with rice, small squid, mussels, prawns, vegetables and saffron (2,14)

*only for 2 and more people*

*the preparation time is minimum 40 minutes*

**Paella de Verduras**

za 1 osobu / for 1 person 295 Kč

Zeleninová paella / Vegetable paella (-)

**Paella de Pollo**

za 1 osobu / for 1 person 315 Kč

Kuřecí paella / Chicken paella (-)

**Suprema de Pechuga de Pollo**

285 Kč

Kuřecí prso supreme se zauzenou solí, mrkvové pyré, pečená karotka se sezamem

Supreme chicken breast with smoked salt, carrot puree, roasted carrot with sesame (7)

**Entrecôte**

465 Kč

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

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**

225 Kč

Čerstvé těstoviny s česnekem, chilli, parmazánem, připravené na bílém víně chardonnay

Fresh pasta with garlic, chilli, parmesan, prepared on white wine chardonnay (1,3,7)

**Zingaro con Pollo**

275 Kč

Zingaro s kuřecím masem / Zingaro with chicken (1,3,7)

**Pasta con Mariscos**

345 Kč

Čerstvé těstoviny s krevetami, slávkami, kalamáry a cherry rajčaty

Fresh pasta with prawns, mussels, calamari and cherry tomatoes (1,2,3,7,14)

<b><u>Comida Para Bebés</u></b>	185 Kč
<u>Dětský pokrm</u> - kuřecí steak, restovaný brambor, zeleninový salát	
<u>Children's portion</u> - chicken steak, roasted potatoes, vegetable salad (-)	

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

### **Přílohy / Side Dishes**

bylinková zapečená bageta herb baked baguette (1,3,7)	75 Kč
česneková zapečená bageta garlic baked baguette (1,3,7)	75 Kč
zelené fazolky na česneku a šunce Serrano green beans with garlic and Serrano ham (-)	145 Kč
restovaný brambor roasted potatoes (-)	65 Kč
pečená zelenina s bylinkami roasted vegetables with herbs (-)	125 Kč
mix salát s vinným dresinkem vegetable salad wine dressing (-)	125 Kč
čerstvá bageta fresh baguette (1,3,7)	45 Kč

### **K vínu / To wine**

<b>Almendras Saladas Calientes</b>	145 Kč
Horké solené mandle Hot salted almonds (8)	
<b>Aceitunas Españolas Marinadas</b>	135 Kč
Marinované španělské olivy Marinated olives (-)	

## Sýry

pro 2-4 osoby / for 2-4 persons

### Quesos Franceses Regionales

385 Kč

Výběr regionálních francouzských sýrů, fíkové chutney

Selection of regional French cheeses, fig chutney (7)

## Dezerty

### Fondant de Chocolate

135 Kč

Čokoládový fondant - jemný čokoládový dezert  
podávaný s omáčkou z vanilky

Fondant - dessert with fine chocolate filling served  
with vanilla sauce (1,3,7)

### Pastel de Limón

135 Kč

Jemný citronový dort s mandlovým korpusem

Fine lemon cake with almond corpus (1,3,7,8)

### Crema Catalana

145 Kč

Jemný krém s vanilkou, zapečený s třtinovým cukrem

Fine vanilla cream prepared with unrefined cane sugar (3,7)

### Sorbete de Frutas

115 Kč

Ovocný sorbet

Fruit sorbet (-)



SEZNAM ALERGENŮ VÁM POSKYTNEME NA POŽÁDÁNÍ

## Sezónní degustační menu / Seasonal tasting menu

### **4-chodové menu / four-course menu 650 Kč**

*párované s vínem ke každému chodu 325 Kč*  
*pairing with wine for each course*

- I.       Gazpacho – španělská studená zeleninová polévka  
Gazpacho – Spanish cold vegetable soup  
*Prosecco – Itálie (0,1l)*
- II.       Kuřecí prso supreme se zauzenou solí, mrkvové pyré,  
pečená karotka se sezamem  
Supreme chicken breast with smoked salt, carrot puree,  
roasted carrot with sesame  
*Ryzlink Vlašský Mikrosvín Mikulov 2019– Morava, suché (0,1l)*
- III.      Variace španělských sýrů s kandovanou kůrou  
ze sevillských pomerančů  
Variations of Spanish cheeses, candied orange peel  
*Faustino V. Reserva 2014 – Španělsko, Rioja (0,1l)*
- IV.      Jemný citronový dort s mandlovým korpusem  
Fine lemon cake with almond corpus  
*Stávek, Lokus červený – Morava, Velkopavlovická podoblast (0,04l)*





## Degustační menu šefkuchaře el Cid / Chefs Tasting Menu

### 5-chodové menu / five-course menu 1 190 Kč

*párované s vínem ke každému chodu 750,-  
pairing with wine for each course*

- I. Jamón Iberico sušená šunka z iberských prasat krmených žaludy  
Jamón Iberico ham from Iberian pigs of fed acorns  
*Cardenal Mendoza Carta Real – Španělsko, Brandy de Jerez (0,02l)*
- II. Polévka s krevetami, mušlemi a kalamáry na filipínský koloniální způsob s červeným kari, kokosovým mlékem, zázvorem a čerstvým koriandrem  
Soup with shrimps, mussels and calamari in Philippine colonial way with red curry, coconut milk, ginger and fresh coriander  
*Verdejo 2020 – 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. Reserva 2014 – Španělsko, Rioja (0,1l)*
- nebo
- Pečená celá čerstvá ryba (dle nabídky trhu), čerstvé bylinky, pečená zelenina  
Roasted a whole fish (depending on market offer) with fresh herbs served with roasted vegetables  
*Bourgogne Chardonnay 2019 – 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)*





## Degustační menu s humrem / Tasting menu with lobster

### 4-chodové menu / four-course menu

pro dvě osoby / for two persons 3.290,-

*párované s vínem ke každému chodu za jednu osobu 480 Kč  
pairing with wine for each course for one person*

- I. 1x variace tapas pro dvě osoby z krevet, baby kalamárů, španělských slávek a langustíny s francouzskou bagetou  
1x tapas variation for two of shrimp, baby calamari, Spanish mussels, and scampi with a French baguette  
*Prosecco – Itálie (0,1l)*
  
- II. 1x celý vařený kanadský humr pro dvě osoby ve vinné várce podávaný se zeleninovým salátem, grilovanou zeleninou s bylinkami a španělskou česnekovou omáčkou alioli  
1x whole boiled Canadian lobster for two in a wine batch served with vegetable salad, grilled vegetables with herbs and Spanish garlic alioli sauce  
*Bourgogne Chardonnay 2019 – Francie (0,1l)*
  
- III. 2x variace španělských sýrů s kandovanou kůrou sevillašských pomerančů  
2x variations of Spanish cheeses with candied rind Seville oranges  
*Faustino V. Reserva 2014 – Španělsko, Rioja (0,1l)*
  
- IV. 2x čokoládový fondant - jemný čokoládový dezert podávaný s omáčkou z vanilky  
2x chocolate fondant - fine chocolate dessert served with vanilla sauce  
*Ramos Porto 10y. – Portugalsko (0,04l)*

