

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 355 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 sevillských pomerančů 345 Kč

Variations of Spanish cheeses, candied orange peel (7)



Předkrmy / Starters / Tapas

Zapečený kozí sýr, marinovaná řepa, rukola, piniové oříšky 185 Kč
Baked goat cheese, marinated beets, rucola, pine nuts (7)

Krevety na česneku, horký olivový olej, chardonnay, petrželka 195 Kč
Shrimps with garlic, olive oil, chardonnay and parsley (2)

Výběr španělských uzenin, sýru a šunky, fíkové chutney 155 Kč
Selection of Spanish sausages, cheese and ham, fig chutney (7)

Hovězí carpaccio, lanýžový olej, rukola, parmazán 215 Kč
Beef carpaccio, truffle oil, arugula, parmesan (7)

Jamón Iberico sušená šunka z iberských prasat krmených žaludy 385 Kč
Jamón Iberico ham from Iberian pigs of fed acorns (-)

Polévka / Soup

Gazpacho – studená španělská zeleninová polévka 85 Kč
Gazpacho - cold spanish vegetable soup (1)

Polévka s krevetami, mušlemi a kalamáry na filipínský koloniální způsob s červeným kari, kokosovým mlékem, zázvorem a čerstvým koriandrem 225 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	165 / 225 Kč
Caesar Salad –with original “El Cid” dressing made of Parmesan and whole-grain mustard, served with garlic croutons (1,3,7,9,10)	
Caesar salát s kuřecím masem	215 / 275 Kč
Caesar Salad with chicken (1,3,7,9,10)	
Středomořský míchaný zeleninový salát s olivami a citronovým dresinkem	165 / 225 Kč
Mediterranean mixed vegetable salad with olives and lemon dressing (10)	

Hlavní chody / Main dishes

Pečená celá čerstvá ryba (dle nabídky trhu), čerstvé bylinky, pečená zelenina, tymiánové máslo	od / from 445 Kč
Roasted a whole fish (depending on market offer) with fresh herbs served with roasted vegetables, thyme butter (4,7)	
Grilovaný špíz z krevet, kalamárů, mořské ryby a severského humra podávaný s pečeným bramborem se zeleninou	445 Kč
Grilled skewer of shrimps, calamari, sea fish and scampi served with baked potatoes and vegetables (2,4,14)	
Paella el Cid připravená z rýže, malých kalamárů, mušlí, krevet, zeleniny a šafránu <i>jen pro 2 a více osob, doba přípravy min. 40 minut</i>	za 1 osobu 420 Kč
Paella made with rice, small squid, mussels, prawns, vegetables and saffron (2,14) <i>only for 2 and more people the preparation time is minimum 40 minutes</i>	for 1 person
Zeleninová paella / Vegetable paella	za 1 osobu / for 1 person 295 Kč
Kuřecí paella / Chicken paella	za 1 osobu / for 1 person 315 Kč



Grilované kachní prso, podávané s jemným bylinkovým risottem
a omáčkou z divokých višní 325 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 445 Kč
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 - čerstvé těstoviny s česnekem, chilli, parmazánem,
připravené na bílém víně chardonnay 225 Kč
Zingaro - fresh pasta with garlic, chilli, parmesan,
prepared on white wine chardonnay (1,3,7)

Dětský pokrm - kuřecí plátek s baby pečeným bramborem
a zeleninovým salátem 180 Kč
Children's portion - 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 65 Kč
herb baked baguette (1,3,7)

zelené fazolky na česneku a šunce Serrano 105 Kč
green beans with garlic and Serrano ham (-)

pečená zelenina s bylinkami 95 Kč
roasted vegetables with herbs (-)

pečené baby brambory 55 Kč
baked baby potatoes (-)

čerstvá bageta 35 Kč
fresh baguette (1,3,7)

K vínu / To wine

Horké solené mandle Hot salted almonds (8)	125 Kč
Marinované španělské olivy Marinated olives (-)	115 Kč
Marinovaný modrý sýr v olivovém oleji s chilli papričkami Marinated blue cheese in olive oil with chili peppers (7)	135 Kč

Sýry

pro 2-4 osoby / for 2-4 persons

Výběr regionálních francouzských sýrů, fíkové chutney Selection of regional French cheeses, fig chutney (7)	485 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)	120 Kč
Jemný citronový dort s mandlovým korpusem Fine lemon cake with almond corpus (1,3,7,8)	115 Kč
Ovocný sorbet Fruit sorbet (-)	95 Kč



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 – studená španělská zeleninová polévka
Gazpacho - cold spanish vegetable soup
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 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. 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 1 250 Kč

*párované s vínem ke každému chodu 525,-
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
Prosecco – Itálie (0,1l)
- 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. 2014 – Španělsko, Rioja (0,1l)
- nebo
- Pečená celá čerstvá ryba (dle nabídky trhu), čerstvé bylinky, pečená zelenina, tymiánové máslo
Roasted a whole fish (depending on market offer) with fresh herbs served with roasted vegetables, thyme butter
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 3.490,-

2x sklenička Prosecca

2x glass of Prosecco

- 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

 - 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

 - III. 2x variace španělských sýrů s kandovanou kůrou sevillašských pomerančů
2x variations of Spanish cheeses with candied rind Seville oranges

 - IV. 2x čokoládový fondant - jemný čokoládový dezert podávaný s omáčkou z vanilky
2x chocolate fondant - fine chocolate dessert served with vanilla sauce
- 2x Illy káva dle vlastního výběru
2x Illy coffee of your choice

