

Sýry, klobásy, šunky / Cheeses, sausages, hams

Queso Manchego 145 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 165 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 135 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)

Salchichon Iberico Extra 165 Kč

Originální španělské Salchichon z černých iberských prasat
Original Spanish Salchichon from black Iberian pigs (-)

Chorizo Al Horno 225 Kč

Pečená klobása chorizo v pikantní rajčatové omáčce
Baked chorizo sausage in spicy tomato sauce (-)

Fuet 155 Kč

katalánská vepřová klobása s bílou plísní
Catalan pork sausage with white mold (-)

Jamon Serrano Reserva 165 Kč

Španělská sušená šunka Serrano Reserva
Spanish dried Serrano Reserva ham (-)

Jamón Iberico 465 Kč

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



Tapas

Queso Azul Marinado 155 Kč

Marinovaný modrý sýr v olivovém oleji s chilli papričkami
Marinated blue cheese in olive oil with chili peppers (7)

Ciruelas Pasas a la Parrilla 135 Kč

Grilované sušené švestky ve španělské slanině, marinované v brandy
Grilled prunes in Spanish bacon, marinated in brandy (-)

Tapas Mixta

Variaciones de Tapas pro 2 osoby / for 2 persons 450 Kč
Výběr španělských klobás, sýrů, šunky a tapasů
A selection of Spanish sausages, cheeses, hams and tapas (7)

Variaciones de Quesos Españoles pro 2 osoby / for 2 persons 445 Kč
Variace španělských sýrů s kandovanou kůrou ze sevillských pomerančů
Variations of Spanish cheeses, candied orange peel (7)

Předkrmy / Starters

Carpaccio de Pulpo 285 Kč
Carpaccio z chobotnice se zauzenou paprikou, panenským olivovým olejem a polníčkem
Octopus carpaccio with smoked paprika, virgin olive oil and lamb's lettuce (14)

Gambas al Ajillo 345 Kč
Vyloupané krevety na česneku, horký olivový olej, chardonnay, petrželka
Shelled shrimps with garlic, olive oil, chardonnay and parsley (2)

Scallops 445 Kč
Mušle sv. Jakuba připravené na másle s vínem a petrželkou
Scallops prepared on butter with wine and parsley (2,7)

Carpaccio de Carne 245 Kč
Hovězí carpaccio, lanýžový olej, rukola, parmazán
Beef carpaccio, truffle oil, arugula, parmesan (7)

Foie Gras 465 Kč
Kachní játra Foie Gras, fíkové a hruškové chutney
Duck liver Foie Gras, fig and pear chutney (7)

doporučené víno ke kachním játrům / recommended wine for duck liver:
Coteaux de Saumur 2020, Thierry – Francie, Val de Loire (0,04l) 185 Kč

Polévka / Soup

Crema de Hongos

Jemný hříbkový krém, marinované lišky

115 Kč

Fine forest mushroom cream, marinated chanterelles (7)

Bouillabaisse

285 Kč

Polévka z mořských ryb a plodů

Soup from sea fish and fruits (2,4,14)



Saláty / Salads

Ensalada Cesar

265 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

325 Kč

Caesar salát s filírovaným kuřecím masem

Caesar salad with filleted chicken (1,3,7,9,10)

Ensalada con Queso de Cabra, Remolacha y Nueces

285 Kč

Míchaný listový salát s kozím sýrem, červenou řepou a vlašskými ořechy

Mixed leaf salad with goat cheese, beetroot and walnuts (7,8)

Ryby a mořské plody / Fish and seafood

Cuenco de Mejillones

365 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 s wok pikantní zeleninou, zjemněnou smetanou se sezamem

Grilled salmon steak with with wok spicy vegetables, sesame, softened cream (4,6,7,8,11)

Pescado Fresco Entero al Horno

od / from 465 Kč

Pečená celá nebo filetovaná čerstvá ryba (dle nabídky trhu) na čerstvých bylinkách

Baked whole or filleted fresh fish (depending on market offer) on fresh herbs (4)

Brocheta de Mar a la Parrilla

465 Kč

Grilovaný špíz z krevet, kalamárů, mořské ryby a severského humra podávaný se salátem ze sušených rajčat, kapary a oliv

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

Paella

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

paella only for 2 and more people the preparation time is minimum 40 minutes

Paella Marinera el Cid

za 1 osobu / for 1 person 445 Kč

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

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



Paella de Verduras con Ciruelas Pasas

za 1 osobu / for 1 person 325 Kč

Paella se zeleninou se sušenými švestkami a meruňkami

Paella with vegetables with prunes and apricots (-)

Paella de Pollo y Chorizzo

za 1 osobu / for 1 person 365 Kč

Paella s kuřecím masem, španělskou klobásou Chorizo a zeleninou

Paella with chicken, Spanish Chorizo sausage and vegetables (-)

Masa / Meats

| | |
|--|--------|
| Lomo de Cerdo a la Parrilla | 345 Kč |
| Grilovaná vepřová panenka s pečeným celerovým pyrém a demi-glacé Grilled pork tenderloin with roasted celery puree and demi-glacé (7,9) | |
| Lomo de Conejo a la Estilo Dijon | 385 Kč |
| Karé z králíka na dijonský způsob, štouchaný brambor Dijon-style rabbit loin, mashed potatoes (10) | |
| Entrecôte | 465 Kč |
| Grilovaný vyzrálý hovězí steak z vysoké roštěné, posypaný zauzenou solí Grilled aged beef steak entecote, sprinkled with smoked salt (-) | |
| Entrecôte el Cid | 590 Kč |
| Hovězí steak z vysokého roštěnce připravený na lávovém grilu, posypaný zauzenou 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 smoked salt and served with green beans, garlic, Spanish dried ham Serrano and garlic alioli sauce (3,10) | |
| Ragú de Corzo a la Catalana | 345 Kč |
| Srnčí ragú po katalánsku na červeném víně s žampiony a nakládanými cibulkami, štouchaný brambor Roe deer ragout in Catalan style in red wine with mushrooms and pickled onions, mashed potato (-) | |
| <u>Těstoviny / Pasta</u> | |
| Pasta con Solomillo de Cerdo | 325 Kč |
| Čerstvé těstoviny s filírovanou vepřovou panenkou, rajčaty sušenými na slunci, rukolou a parmazánem Fresh pasta with filleted pork tenderloin, sun-dried tomatoes, arugula and parmesan (1,3,7) | |
| Risotto de Hongos | 285 Kč |
| Hříbkové italské risotto s parmazánem Forest mushroom Italian risotto with parmesan (7) | |
| <u>Comida Para Bebés</u> | 185 Kč |
| Dětský pokrm - kuřecí steak, zeleninový salát Children's portion - chicken steak, vegetable salad (-) | |

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

Přílohy a omáčky / Side Dishes and sauces

| | |
|--|--------|
| bylinková zapečená bageta herb baked baguette (1,3,7) | 80 Kč |
| česneková zapečená bageta garlic baked baguette (1,3,7) | 80 Kč |
| šťouchaný brambor mashed potato (-) | 65 Kč |
| hranolky French fries (-) | 65 Kč |
| pečená zelenina s bylinkami roasted vegetables with herbs (-) | 125 Kč |
| zeleninový salát s vinným dresinkem vegetable salad wine dressing (-) | 155 Kč |
| čerstvá bageta fresh baguette (1,3,7) | 45 Kč |
| Aioli – česneková studená omáčka Aioli - garlic cold sauce (3,10) | 55 Kč |
| demi-glace demi-glace (7) | 75 Kč |

K vínu a pivu / To wine and beer

| | |
|---|--------|
| Almendras Saladas Calientes Horké solené mandle Hot salted almonds (8) | 165 Kč |
| Aceitunas Españolas Marinadas Marinované španělské olivy Marinated olives (-) | 155 Kč |
| Nachos con Queso Nachos chipsy se sýrovým dipem Nachos chips with cheese dip (3,7) | 185 Kč |

Dezerty / Dezerty

Fondant de Chocolate

185 Kč

Čokoládový fondant - jemný čokoládový dezert
podávaný s omáčkou z vanilky a čerstvým ovocem
Fondant - dessert with fine chocolate filling served
with vanilla sauce and fresh fruit (1,3,7)

Tarta de Nueces del Cantábrico

155 Kč

Kantabrijský ořechový dort s mrkví, višňová omáčka
Cantabrian nut cake with carrots, sour cherry sauce (1,3,7,8)

Crema Catalana

165 Kč

Jemný krém s vanilkou, zapečený s třtinovým cukrem
Fine vanilla cream prepared with unrefined cane sugar (3,7)

Sorbete de Frutas y Helado

135 Kč

Ovocný sorbet a zmrzlina
Fruit sorbet and ice cream (7)



SEZNAM ALERGENŮ VÁM POSKYTNEME NA POŽÁDÁNÍ

Sezónní menu / Seasonal menu

580 Kč

párované s vínem / pairing with wine 210 Kč

- I. Jemný hříbkový krém, marinované lišky
Fine forest mushroom cream, marinated chanterelles
Prosecco – Itálie (0,1l)
- II. Grilovaná vepřová panenka s pečeným celerovým pyré a demi-glace
Grilled pork tenderloin with roasted celery puree and demi-glace
Pinot - Chardonnay Sedlák 2022 – Morava (0,1l)
- III. Kantabrijský ořechový dort s mrkví, višňová omáčka
Cantabrian nut cake with carrots, sour cherry sauce
Stávek, Lokus červený – Morava, Velkopavlovická podoblast (0,04l)

Menu šefkuchaře el Cid / Chefs Menu

1495 Kč

párované s vínem / pairing with wine 350 Kč

- I. Foie Gras, fíkové a hruškové chutney
Duck liver Foie Gras, fig and pear chutney
Coteaux de Saumur 2020, Thierry – Francie, Val de Loire (0,04l)
- II. Mušle sv. Jakuba připravené na másle s vínem a petrželkou
Scallops prepared on butter with wine and parsley
Verdejo 2022– Španělsko, Rueda (0,1l)
- III. Hovězí steak z vysokého roštěnce připravený na lávovém grilu,
posypaný zauzenou 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
smoked salt and served with green beans, garlic, Spanish
dried ham Serrano and garlic alioli sauce*
Pinot Noir, Philippe Curial 2021 – Francie, Bourgogne (0,1l)
- VI. Čokoládový fondant - jemný čokoládový dezert
podávaný s omáčkou z vanilky a čerstvým ovocem
Fondant - dessert with fine chocolate filling served
with vanilla sauce and fresh fruit
Stávek, Lokus červený – Morava, Velkopavlovická podoblast (0,04l)

Menu s humrem / Menu with lobster

pro dvě osoby / for two persons

3.490 Kč

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 2020 – Francie (0,1l)
- III. 2x variace španělských sýrů s kandovanou kůrou ze sevilských pomerančů
2x variations of Spanish cheeses candied orange peel
Faustino V. Reserva 2016 – Španělsko, Rioja (0,1l)
- IV. 2x čokoládový fondant - jemný čokoládový dezert podávaný s omáčkou z vanilky a čerstvým ovocem
2x chocolate fondant - fine chocolate dessert served with vanilla sauce and fresh fruit
Ramos Porto 10y. – Portugalsko (0,04l)

