

ЗАКУСКИ ENTRANTES

261 - Каталонский суп “Эскуделья”	7
“Escudella” catalana	
262 - Рыбный суп	7.50
Sopade pescado	
263 - Каннелони по-домашнему	7
Canelones caseros	
264 - Макароны с соусом “Болоньезе” (с мясным фаршем)	7
Macarrones a la boloñesa	
265 - Салат с козьим сыром	8.50
Ensalada de queso de cabra	
266 - Запечённые в духовке овощи “Эскаливада” с анчоусами и треской	8.50
Escalibada con bacalao y anchoas	
267 - Спаржа из “Navarra”	11.50
Espárragos de “Navarra”	
268 - “Эскейшда” (холодная закуска из солёной трески со свежими овощами)	9
“Esqueixada” de bacalao	
269 - Салат с маринованным лососем и сердцевинами пальм	11
Ensalada de salmón ahumado y palmitos	
270 - Каталонский салат (зелёный салат с испанскими колбасными изделиями)	7.50
Ensalada catalana	
271 - Ассорти из колбасных изделий	6.50
Entremés	
272 - Карпаччо из трески	10
Carpaccio de bacalao	



МЯСНЫЕ БЛЮДА LAS CARNES

Рёбрышки ягнёнка на гриле с гарниром	11
Costillas de cordero a la brasa con guarnición	
Курица на гриле с гарниром	7.50
Pollo a la brasa con guarnición	
½ кролика на гриле с гарниром	9
Conejo a la brasa con guarnición	
Свиное филе из лопаточной части на гриле с гарниром	6.75
Lomo a la brasa con guarnición	
Бифштекс из телятины на гриле с гарниром	8.50
Bistec de ternera a la brasa con guarnición	
Испанская колбаса “Бутифарра” с фасолью	6.75
Butifarra con alubias	
Свиные щечки на гриле с гарниром	9.50
“Galta” de cerdo a la brasa con guarnición	
Стейк из телятины на гриле, или с соусом из зелёного перца, или ссыром “Рокфор”	14
Entrecot al gusto (brasa, pimienta verde ò roquefort)	
Филе из телятины на гриле, или с соусом из зелёного перца, или ссыром “Рокфор”	17
Solomillo de ternera al gusto (brasa, pimienta verde ò roquefort)	
Уткапо-каталонски	11
Pato a la catalana	
Баранья лопатка запечённая в духовке	12
Espalda de cordero al horno	
Телятина, тушёная с грибами	10
Ternera con setas	
Рёбрышки козлёнка в панировке	12
Cabrito a la milanesa	

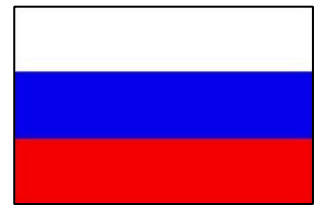


РЫБНЫЕ БЛЮДА LOS PESCADOS

Кальмары на гриле	7
Chipironesplancha	
Морской язык, запечённый на гриле	13
Lenguadoalplancha	
Морской язык “а-ля меньер” (обжаренный во фритюре, слимонным соусом)	13.50
Lenguado a la meuniere	
Креветки на гриле	22
Gambas a la plancha	
Норвежские омары на гриле	21
Cigalasalplancha	
Хек на гриле	13
Merluzaalplancha	
Хек в соусе “Маринера” (томаты, чеснок, пряные травы и лук)	15
MerluzaMarinera	
Морской чёрт на гриле	18
Rapealplancha	
Морской чёрт в соусе “Маринера” (томаты, чеснок, пряные травы и лук) ...	21
RapeMarinera	
Кольца кальмаров в кляре	9
Calamares a la romana de la casa	
Осьминог “по-галисийски” (отварной осьминог с картофелем, политый оливковым маслом и посыпанный паприкой и морской солью)или тушёный ...	12
Pulpos a la gallega o guisados	
Треска “CAN KILDO”	12.50
Bacalao “Can Kildo”	
Треска “а ла льяуна” (жареная треска под чесночным соусом)	12
Bacalaoalallauna	
Ассорти из рыбы, приготовленной на гриле	26.50
Parrilladadepescado	

НДС включён 10%

Меню ежедневное
Меню ик-энд



БЛЮДА ИЗ РИСА И ПАЭЛЬИ

(Минимумна 2хчеловек)
ARROSSOSIPAEELLES (Minim 2 persones)

- 251 - Паэлья из рыбы и морепродуктов (цена за порцию).....14**
Paella de pescado y marisco (ración)
- 252 - Паэлья “Микс”: с мясом и морепродуктами (цена за порцию).....12**
Paellamixta (ración)
- 253 - “Чёрный” рис с чернилами каракатицы (цена за порцию)9**
Arroz “negre” (ración)
- 254 - Рисвбульонесомаром (блюдотипапаэлья) (ценазапорцию).....22**
Arroz caldoso con bogavante(ración)
- 256 - Вермишельсморепродуктами(ценазапорцию)9**
“Fideuada”(ración)