

SABOR de Menú

MENU

Tablas

-- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA JOSELITO (100% IBÉRICO) --

Bezkonkurenčně nejlepší sušená šunka na světě. Vyrobená z kýty černých prasat plemene Pata Negra, zrání 48 měsíců.
Simply the best dried ham in the world. Made from leg of black pigs the Pata Negra breed, aging 48 months.

549

-- JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA -- 179

Sušená šunka z kýty bílého prasete, zrání 18 měsíců.
Dried ham from a shoulder of white pig, aged 18 months.

-- TABLA DE EMBUTIDOS -- 249

Nejvyšší třída sušených salámů z černého prasete
The highest class of cured salami from black pig

Salchichón Ibérico - sladký salám
Chorizo Ibérico - paprikový salám,
Lomo Ibérico - sušená pečeně
Salchichón Ibérico - sweet salami
Chorizo Ibérico - paprika salami,
Lomo Ibérico - dried roast

-- TABLA DE QUESOS -- 249

Manchego semicurado - ovčí sýr, polovyzrálý, původ La Mancha
Mahón curado - kravský sýr, vyzrálý, původ Menorca
Grimalt semicurado - kravský sýr, polovyzrálý, původ Mallorca
Manchego semicurado - sheep's cheese, medium matured
Mahón curado - cow's cheese, matured, origin Menorca
Grimalt semicurado - cow's cheese, medium matured, origin Mallorca

-- TABLA MIXTA -- 499

• Jamón Serrano Gran Reserva • Salchichón Ibérico,
• Chorizo Ibérico • Kachní paté • Sýr Manchego semicurado,
• Sýr Mahón semicurado • Olivy

Jamón Serrano Gran Reserva, Salchichón Ibérico, Chorizo Ibérico,
duck paté, cheese Manchego semicurado,
cheese Mahón semicurado, olives

-- TABLA MIXTA SUPERIOR -- 599

• Paleta Ibérico de Bellota El Santo (Ibérico 75%)
sušená šunka z plece černého prasete
• **Sobrasada Porc Negro** - roztíratelná papriková klobása
z černého prasete, původ Mallorca
• **Chorizo Ibérico de Bellota Joselito**
• **Ovčí sýr Manchego curado**
• **Olivy** - Aceitunas Aliñadas de Andaluz
• **Paleta Ibérico de Bellota El Santo (Ibérico 75%)**
cured ham from shoulder of black pig
• **Sobrasada Porc Negro** - spreadable sausage
with paprika from black pig - origin Mallorca
• **Chorizo Ibérico de Bellota Joselito**
• **Sheep cheese Manchego curado,**
• **Olivas** - Aceitunas Aliñadas de Andaluz

Tapas y pinchos

----- PAN CRISTAL CON TOMATE ----- 59

Opečený katalánský chléb s rajčatovým pyré a olivovým olejem
Toasted Catalan bread with tomato puree and olive oil

----- PATATAS BRAVAS ----- 59

Opečené brambory s pikantní salsou Brava
Roasted potatoes with spicy Brava sauce

----- PIMIENTOS DE PADRÓN ----- 149

Restované papričky Padrón, olivový olej, hrubá sůl
Roasted Padrón peppers, olive oil, flake salt

----- MEJILLONES A LA MARINERA ----- 249

Slávky v galicijské omáče Marinera
Mussels in Galician Marinera sauce

----- RABAS DE CALAMAR ----- 149

Smažené proužky z kalamára
Deep fried squid slices

----- PULPO ALLA GALLEGA ----- 459

Vařená chobotnice, brambor, paprika, olivový olej
Cooked octopus, potato, paprika, olive oil

GAMBAS AL AJILLO ----- 249

Krevety v olivovém oleji s česnekem a chilli
Prawns in olive oil with garlic and chilli

----- 249 -----

GAMBAS A LA GABARDINA : GAMBAS A LA PARILLA

Smažené krevety v tempurovém těstíčku : Grilované tygří kravety
Fried shrimps in tempura batter : Grilled Tiger prawns

----- PIQUILLOS ASADOS CON VENTRESCA DE ATÚN -----

Nakládané pečené papriky, filety nakládaného tuňáka,
černé olivy, křepelčí vejce, cibule
Pickled roasted peppers, filletes of pickled tuna,
black olives, quail eggs, onions

----- ANCHOAS CANTABRICO ----- 129

Ručně nakládané ančovičky z Kantabrijského moře
Hand-pickled anchovies from the Cantabrian Sea

----- BOQUERONES EN VINAGRE ----- 79

Sardinky marinované v oleji a vinném octu
Sardines marinated in oil and vine vinegar

----- DÁTILES CON BACON ----- 99

Grilované datle obalené slaninou ■ Grilled dates wrapped in bacon

----- ALBÓNDIGAS DE CARNE ----- 99

Masové kuličky v rajčatové omáče ■ Meatballs in tomato sauce

----- PINCHO MORUNO ----- 149

Marinovaný kuřecí špíz na andaluzský způsob
Chicken skewer marinated in Andalusian style

Ensaladas

MONTE ROSA 199

Rajčata, cibule, plněné olivy, olivový olej
Tomatoes, onion, stuffed olives, olive oil

TRAMPÓ MALLORQUÍN 149

Rajčata, paprika, cibule, olivový olej
Tomatoes, peppers, onion, olive oil

RUCOLA Y QUESO 149

Rucola, cherry rajčata, strouhaný sýr Mahón, vinagret
Arugula, cherry tomatoes, grated cheese Mahón, vinaigrette

Aperitivos

PAN Chléb / Bread 39

ALIOLI 35

ACEITUNAS Olivy / Olives: 79

Aceitunas Manzanilla sabor anchoa
- zelené olivy Manzanilla ve slaneém nálevu
- green olives Manzanilla in brine

Coctail Mediterraneo 89

- koktejl oliv ve sladkokyselém nálevu
- cocktail of olives in sweet and sour pickle

Aceitunas negras Pansidas 99

- polosušené černé olivy s česnekem
- medium dried black olives with garlic

Aceitunas Trencades 99

- zelené olivy v kořeněném nálevu
- green olives in seasoned pickle

Banderillas 89

- pikantní zeleninové špízky
- spicy pickle vegetables skewers

Postres

BUNYOLS MALLORQUINS 119

Smažené vdolky z batátového těsta, skořice, Dulce de Leche
Fried sweet potato dough donuts, cinnamon, Dulce de Leche

CREMA CATALANA 119

Krém ze žloutků a smetany, ochucený citrusy
Creamy custard flavoured by citrus

SORBET DE LIMÓN 99 Don PX 2018 - 0,05l 99

Citrónový sorbet : Sherry vyrobené z hroznů Pedro Ximénez
Lemon sorbet : Sherry made from Pedro Ximénez grapes

Přehled alergenů obsažených v námi nabízených pokmech Vám předloží na vyžádání obsluha.

Upon your request, our staff will show you an overview of allergens contained in our dishes.