



РУССКИЙ

Хлеб

- | | | |
|----|---|------|
| 01 | Жареная брускетта с помидорами и базиликом | 4,50 |
| 02 | Хлеб "Legendary"
<i>с помидорами, ветчиной Иберико и гратен из моцареллы</i> | 6,50 |
| 03 | Хлеб с чесночное сливочное масло | 2,80 |
| 04 | Хлеб с Алиоли | 2,30 |

Супы и кремы

- | | | |
|----|---|------|
| 05 | Крем из моркови, имбиря, апельсина и кориандра | 6,80 |
| 06 | Крем из лука порея с оливковым маслом первого отжима
<i>servido con tostones de pan y crujiente de jamón Ibérico</i> | 7,50 |
| 07 | Суп из рыбы и морепродуктов со вкусом Перно´ | 8,50 |

Салат

- | | | |
|----|--|-------|
| 08 | Салат "Legendary"
<i>копченый лосось, рулет из козьего сыра и грецкие орехи с винегрет из лесных фруктов</i> | 15,00 |
| 09 | Теплый салат
<i>помидоры черри, баклажаны темпура, кинза, королевские креветки и кунжут</i> | 15,00 |
| 10 | Экзотический салат
<i>шпинат, сушеные помидоры, красный лук, манго, клубника, изюм, пармезан, редис, мята с маракуйей и имбирным соусом</i> | 13,00 |

Холодные Закуски

- | | | |
|----|---|-------|
| 11 | Севиче из канарской рыбы по перуански стиль
<i>с нитями чили и пряный хрустальный хлеб</i> | 18,00 |
| 12 | Стейк Тартар в стиле Дон Хоакина
<i>подается с хрустящими тостами</i> | 20,00 |
| 13 | Крем из баклажанов
<i>запеченными чипсами из сладкого картофеля, тофу с жареный хлеб</i> | 12,00 |
| 14 | Сырная доска | 15,00 |
| 15 | Иберийская ветчина 100% Желудь 5J | 30,00 |
| 16 | Карпаччо Вагю - Японский Кобе А5 | 38,00 |
| 17 | Тартар из тунца | 18,00 |





Горячие закуски

18	Жареный осьминог <i>с водорослями вакаме, имбирем, чили, соусом кимчи и картофелем</i>	22,00
19	Осьминог на гриле	22,00
20	Жареный сахарский кальмар <i>с манго айоли</i>	18,00
21	Креветки с чесночным соусом	16,00
22	Крокеты	11,00
23	Падрон перец	8,50
24	Мидии в кокосовом соусе и аромат карри	14,00
25	Полутвердый сыр на гриле <i>с чатни из манго и айвы</i>	11,50
26	Красные креветки на гриле <i>подается с солью Янубио</i>	22,00
27	Морские гребешки с соусом Моджо из кориандра	16,00

Мясные блюда


28	Мавританский куриный шашлык	14,50
29	Иберийская свиная щека <i>со сморчковым соусом и тыквенным пюре</i>	22,00
30	Бараньи отбивные	32,00
31	Баранья нога <i>при низкой температуре, подается с овощами</i>	35,00
32	Кусочки говяжьей вырезки Ангус <i>обжаренный с королевские креветки, с ароматом самбуки</i>	24,50
33	Утка магрет <i>с соусом Порт Грэмс</i>	26,00
34	Шатобриан минимум 2 человека	58,00
35	Астурийская отборная говяжья вырезка <i>на гриле на уголь Хоспера</i>	27,00
36	Рибай стейк Галисийский <i>на гриле на уголь Хоспера</i>	25,00
37	Стейк рибай на кости отборная	<i>спроси у официанта</i>
38	Стейк рибай на кости - сухой выдержки	<i>спроси у официанта</i>

Гарнир

39	Картофель фри	4,00
40	Канарский картофель	5,50
41	Тыквенное пюре	4,00
42	Сладкий картофель фри	5,00
43	Овощи	5,00

Соусы

44	Соус Беарнез	3,20
45	Соус из черных трюфелей	3,20
46	Французский Рокфор	3,20
47	Перечный соус	3,20



Рыба и ракообразные

48	Хек на гриле <i>на соусе из морского ежа</i>	22,00
49	Конфи из трески в томатном соусе	25,00
50	Лосось гриль с соусом шампанское	20,00
51	Татаки из тунца	22,00
52	Рыба дня	<i>спроси у официанта</i>
53	Живые ракообразные и морепродукты	<i>спроси у официанта</i>

Рис

54	Сливочный рис с омар	<i>спроси у официанта</i>
55	Ассорти ризотто с лесными грибами	15,00
56	Паэлья из рыбы и морепродукты	56,00
57	Паэлья с мясом и чоризо из Кастилии и Леона	49,00
58	Черный рис с каракатицей, королевские креветки и алиоли	52,00

номер 56, 57, 58 - цена за 2 человека

Паста

59	Спагетти "Don Faducci" <i>сливочно шпинатный соус, жареная курица и дикая спаржа</i>	13,50
60	Тальятелле "Gambapetti" <i>сливки, чеснок, большие королевские креветки и руккола</i>	15,50
61	Тыквенные тортелли <i>со сливочным сыром и шалфеем</i>	14,00

Детское меню

62	Куриные наггетсы с картофелем фри	6,50
63	Спагетти "Неаполитано"	6,50
64	Медальоны из говяжьей вырезки с картошкой фри	11,50

