

Карта Возрождения

В 2009 году мы начали путь, который привел нас к сегодняшнему дню; многое произошло за это время, и на этом этапе зрелости мы решили вновь вдохновиться одним из наших первых меню. Самая качественная основа, свежие продукты местного происхождения и собственное производство — вот некоторые из секретов этой карты. Мы собрали некоторые из блюд, которые вы чаще всего заказывали. Конечно, вы будете скучать по тем, которые мы убрали из меню, но севиче, суши и некоторые другие блюда теперь готовят повсюду... Надеемся, вам понравится. Добро пожаловать.

Морские закуски

	PVP
Мидии на гриле с Дельта реки Эбро 	7,50 €
Мидии с Дельта реки Эбро в остром соусе Дьяволо 	8,50 €
Французская устрица Жилардо 	6,00 €
Ассортимент французских устриц Жилардо (6 штук) 	30,00 €
Креветки с чесноком 	14,50 €
Красные креветки на гриле (6 штук) 	18,00 €
Королевские креветки в соусе Карри 	16,50 €
Осьминог по-галисийски со сладким перцем из региона Вера 	21,00 €
Крокеты из морепродуктов (6 штук)    	9,50 €
Кантабрийские анчоусы 	Филе 4,50 €
Жареные маленькие кальмарчики по-андалуски 	10,50 €
Жареная каракатица по-андалузски 	14,50 €

Земные Закуски

	PVP
Жареная картофель Бравас с двумя острыми соусами  	7,50 €
Мясные крокеты (6)  	9,50 €
Картофель с экологическим разбитым яйцом и иберийским хамоном 	12,50 €
Картофель с экологическим разбитым яйцом и с фуа-гра 	14,50 €
Артишок со стружками фуа-гра	6,00 €
Артишок со стружками иберийского хамона и перепелиным яйцом 	6,00 €
Тушеный говяжий рубец в стиле Бандарра (острый)	10,50 €
Зеленый острый перчик на гриле	7,00 €
Пшеничные тортільи с качественной курицей Пота блава, овощи в кисло-сладком соусе, маринованный лук с двумя соусами  	14,50 €
Испанский салат Оливье с хрустящим иберийском беконом  	10,50 €
Тушеная свиная морда с осьминогом 	18,50 €
Хрустящая курица, маринованная с ароматными травами 	12,50 €
Поджаренный лук порей с хамоном, соусом Ромеско и чесночным соусом Айоли   	14,00 €
Фондю из овечьего сыра Торта дель Касар с тостами  	19,00 €
Обжаренные свежие свиные шкварки из региона Соррии с картофельной соломкой	16,00 €
Бургосская морсилья (кровяная колбаска из риса и лука) с запеченным картофелем	13,50 €

Закуски на доске

Доска с Иберийским хамоном и хлеб с помидором 

Доска с разновидностями Фуа-гра 

Доска с разновидностями национальных и интернациональных сыров  

Доска Монтадитос (маленькие разнообразные бутерброды)      

Доска с овощами на гриле

PVP

19,00 €

19,00 €

16,50 €

18,00 €

16,50 €

Холодные и свежие блюда

Салат Цезарь   

Салат из свежеприготовленной тещи тунца конфи и жареных перцев 

Салат с козьим сыром 

Фермерский салат

Салат с бурратой, качественными помидорами Даниела, иберийским хамоном и клубничным конфитюром  

Салат с тофу, кукурузой, авокадо, орехами и помидором Черри

Карпаччо из черного Ангуса со стружками пармезана и руколой  

Карпаччо из трески и помидором Черри  

Карпаччо из красных креветок  

Карпаччо из овощей

Тартар из дуэта красных: тунец и креветка   

Тартар из норвежского лосося  

Тартар из копченого угря, помидора "Яйца быка" и паштета из черных оливок  

PVP

12,50 €

14,00 €

13,00 €

11,00 €

14,50 €

14,00 €

14,00 €

19,00 €

21,00 €

13,50 €

18,50 €

16,00 €

17,00 €

ПАСТА

Свежие пенне

Свежие паппарделле

Соусы:

Рокфор, болоньезе, грибной, путтанеска, пять перцев 

PVP

12,50 €

12,50 €

Рис (Мин на 2 человек)

Фидеуа (вермишель вареная в рыбном бульоне с морепродуктами)  

Черный рис *Сеньорет* с очищенными морепродуктами и чернилами кальмара  

Рис с омаром, приготовленное в насыщенном бульоне  

Рис с красными креветками и лангустинами 

Рис с морскими раками-богомолами и                  

Рис мясной

Рис с овощами

Рис запеченный в железной сковороде, с утиной грудкой магре и стружками фуа-гра

PVP

14,50 €

14,50 €

25,00 €

19,00 €

16,00 €

18,00 €

14,00 €

20,00 €

Из рыбного рынка

	PVP
Маленькая морская каракатица с района Серальо с обжаренными овощами 	17,00 €
Осьминог на гриле с картофельным пюре пармантье по-галисийски 	28,00 €
Палтус на гриле приготовленный с кожей и сезонными овощами 	21,00 €
Треска конфи (приготовленная на медленном огне) в лимонном тимьяне 	18,00 €
Норвежский лосось, маринованный в майонезе с васаби 	18,00 €

*Рыба подается с картофелем и/или сезонными овощами

Мясные блюда

	PVP
Татаки из утиной грудки магре в соусе терияки (прибл. 400 грамм)	25,00 €
Свиная свежая колбаса высокого качества из Лериды на гриле	16,00 €
Национальное говяжье филе	31,00 €
Антрекот из выдержанного мяса галисийской коровы	27,00 €
Особенный стейк чулетон из Блэка Ангуса приготовленный на камне без кости (мин. 500 грамм) 	(за 100 гр) 8,50 €
Веганский бургер из нутовой котлеты с миксом салатным и помидором	13,50 €
Бургер из мяса галисийской блондинки коровы с сыром чеддер и жареным перцем  	12,50 €
Говяжий бургер с козьим сыром  	13,50 €
Говяжий бургер с овечьим сыром Идиасабаль  	13,50 €
Бургер из петушка “кокюле” с добавками 	13,50 €
Супер бургер (400 грамм) 	17,00 €
Иберийские щечки тушёные в соусе из красного вина Приората	16,00 €
Жареная говяжья вырезка энтранья с картофелем 	13,00 €
Вырезка из иберийской свиньи, маринованная ароматными травами при низкой температуре  	14,00 €

Рекомендации

Если возникают вопросы об аллергенах, Вы можете обратиться к нашим официантам.
Дополнительные соусы к порциям оплачиваются отдельно.
Емкости для упаковки еды с собой платные, согласно с вещным правом 1055/2022 от 27/12 об упаковках и их остатках.