

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

### PESCADOS

**Лосось по-тоскански (#)** 20,90€  
Salmón a la Toscana

**Лосось с сладким и цитрусовым соусом, овощами и жасминовым рисом** 20,90€  
Salmón con salsa dulce y cítrica con verduritas y arroz jazmín

**Дорада в духовке или по-доностиарски** 24,60€  
Dorada al horno o a la Donostiarra

**Татаки из тунца в кунжутной панировке, с жасминовым рисом, конфитированными томатами, водорослями и соусом терияки** 26,90€  
Tataki de atún con sésamo, Arroz Jazmín, tomate confitado, algas y salsa teriyaki

**Бургер из каракатицы с карамелизованным луком и айоли с чернилами (#)** 23,50€  
Hamburguesa de sepia con cebolla caramelizada y alioli de tinta

**Татаки из тунца на креме из зелёного горошка с мятой** 25,90€  
Tataki de atún sobre crema de guisantes y menta

**Засоленная треска на гриле с эскаливадой (\*)** 26,50€  
Bacalao salado a la parrilla con escalivada

**Морской черт на гриле со сливочным картофелем, шпинатом, и песто из базилика (+ #)** 28,90€  
Rape a la parrilla con cremoso de patatas, espinacas, y pesto de albahaca

**Филе хека по-риохански (\*)** 28,90€  
Suprema de merluza a la riojana

**Камбала на гриле или по-мельничному (#)** 37,90€  
Lenguado a la plancha o a la meunière

**Лаврак (1 кг - минимум 2 человек)** 95,00€  
Lubina salvaje (1 kg – mínimo 2 personas)

**Запечённый тюрбо в духовке** 36,90€  
Rodaballo al horno

## МОРЕПРОДУКТЫ

### MARISCO

**Креветки на гриле (300 гр)** 49,90€  
Langostinos a la plancha (300 gr)

**Лангустины на гриле или в духовке с лимоном (400 г)** 52,50€  
Cigalas a la plancha o al horno con limón (400 gr)

**Кантабрийский богавант (600 г)** 64,90€  
Bogavante del Cantábrico (600 gr)

\* не подходит для больных целиакией (непереносимость глютена)

+ не подходит для страдающих аллергией на сухофрукты

# не подходит для не переносящих лактозу

## ПАЭЛЬИ

(РИС С СЕРТИФИКАТОМ ПРОИСХОЖДЕНИЯ "PEGO OLIVA")

### PAELLAS (ARROZ D.O. PEGO OLIVA)

**Паэлья вегетарианская** 20,50€  
Paella vegetariana

**Паэлья по-моряцки (с морепродуктами и рыбой)** 23,90€  
Paella marinera

**Паэлья по-моряцки без ракушек** 23,90€  
Paella Parellada

**Паэлья по-моряцки без ракушек в чернилах каракатицы** 24,50€  
Arroz negro

**Фидеуа (паэлья из вермишели) с креветками и каракатицей (\* +)** 23,90€  
Fideuá con gambas y sepia

**Фидеуа (паэлья из вермишели) с креветками и каракатицей в чернилах кальмара (\* +)** 24,50€  
Fideuá negra con gambas y sepia

**Паэлья-микс из мяса, рыбы и морепродуктов** 24,50€  
Paella mixta de carne, pescado y marisco

**Паэлья с курицей, свиными ребрышками, бобами и горохом** 23,50€  
Paella de pollo con costilla de cerdo, habitas y guisantes

**Паэлья с иберийским секретом на дровах с кровяной колбасой, чоризо и грибами** 24,50€  
Paella de secreto ibérico a la leña con morcilla, chorizo y setas

**Паэлья с омаром** 49,90€  
Paella de bogavante

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

### CARNES

**Ребрышки в стиле черного пива (\*)** 24,50€  
Asado de tira a la Cerveza negra

**Баранина в духовке (выдержка 12 часов при низкой температуре) (\*)** 24,90€  
Cordero al horno (cocción 12 horas a baja temp)

**Энтрекот из говядины с соусом пармезан (\* #)** 24,90€  
Entrecot de ternera con salsa parmesano

**Телячья вырезка с соусом на портвейне (\*)** 33,60€  
Solomillo de ternera con salsa de Oporto