

Oferta

Przyjęcie Okolicznościowe

Formal Event Menu

el Patio

Spanish Restaurant



SALATKI | SALAD

- 58 **"Ensaladilla Rusa" - Zimna sałatka ziemniaczana z warzywami i chlebem Picos**
"Ensaladilla Rusa" Potato and vegetable cold Salad with Picos bread
- 60 **Sałatka z tuńczykiem, pomidorem, czerwoną cebulą, czarnymi oliwkami i jajkiem**
Tuna Salad, tomato, red onion, black olive and egg
- 66 **Mango, awokado, truskawki, sałata rzymska z miętą**
Mango, avocado strawberry, Romana salad with mint leaves
- 72 **Zielony ogórek, zielone jabłko, sałata, cukinia i prażone orzechy**
Cucumber, green apple, zucchini green salad and roasted nuts
- 138 **Sałatka z homarem i pomidorem**
Lobster Salad with mix tomato

ZIMNE PRZYSTAWKI | COLD ENTRÉE

- 78 **Tartar z tuńczyka, pomidor, awokado, kawior z łososia, nasiona sezamu, olej sezamowy**
Tuna tartar with tomato, avocado, lettuce, sesame seeds, sesame oil
- 72 **Hiszpańska szynka Iberico 40 g hiszpańska szynka żółtodziowa iberyjska, chleb picos**
"IBERICO" Ham Board, Spanish Iberian acorn ham, picos bread
- 98 **Deska Iberysjka, ser Manchego, chorizo, salchichon, fuet, grzanka z pomidorami**
"EMBUTIDO" - Cold cut board, Manchego cheese, chorizo, salchichon, fuet, toast with tomatoes
- 72 **Carpaccio z bakłażana z serem feta, sosem bazyliowym, granatem i nasionami słonecznika**
Eggplant carpaccio with feta cheese, basil sauce, pomegranate, sun flower seeds
- 128 **Carpaccio z wołowiny „Rubia Gallega” z kaparami, nasionami gorczycy i frytkami**
"Rubia Gallega" Beef Carpaccio with capers, mustards seeds Potato fries



GORĄCE PRZYSTAWKI | HOT ENTRÉE

- 22 **Ziemniaki Bravas z płatkami chili i sosem aioli**
Potato Bravas with chilly flakes and aioli
- 76 **Quiche z łososiem i wędzonym kremowym serem**
Salmon Quiche with smoked creamy cheese
- 68 **Zielony groszek duszony z pancettą iberyjską**
Green peas sautéed with Iberian pancetta
- 40 **Croqueta z beszamelem, grzybami, truflą i aioli**
Mushroom Truffle Croqueta with aioli
- 40 **Croqueta z beszamelem i kurczakiem**
Roasted Chicken Croqueta with
- 50 **Croqueta z beszamelem i szynką iberyjską**
Iberico Ham croqueta

ZUPY | SOUP

- 28 **Kremowa zupa warzywna**
White vegetable creamy soup
- 32 **Zupa z kurczaka z jajkiem gotowanym, szynką i grzankami**
Chicken soup with boiled egg, ham and croutons
- 34 **Zupa krewetkowa z olejem pietruszkowym**
Prawn soup with parsley oil



DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

RYBA

- 92 **Stek z tuńczyka z kuskusem i podsmażanym jarmużem**
Tuna steak with cous-cous and sauteed kale
- 78 **Dorsz „Salsa Verde” z galicyjskimi małżami i zielonym groszkiem**
Codfish "Salsa Verde" with Galician mussels and green peas
- 82 **Halibut z czarnym ryżem, kałamarnicami, zielonym groszkiem i grzankami z chorizo**
Pan fried Halibut with black rice, squid, green peas and chorizo croutons
- 108 **Pieczony łosoś z sezonowymi pieczonymi warzywami i glazurą balsamiczną**
Baked Salmon with seasonal roasted vegetables and balsamic glaze

MIEŚO

- 88 **Policzki wieprzowe z pieczonymi francuskimi ziemniakami**
Pork cheeks with roasted French potatoes
- 108 **Policzki wołowe z puree z batatów**
Beef cheeks with sweet potato mash
- 78 **Pieczony kurczak z sałatką pomidorową i buraczną (24h marynacja)**
Baked chicken with tomato and beetroot salad (24h marination)
- 98 **Kaczka smażona z ragout z zielonej fasoli**
Pan fried duck with green beans ragout
- 148 **Stek Entrecote 200 g z zapiekany ziemniaczanym terrinem i demi-glace z czerwonego wina**
Entrecote Steak 200 g with baked-potato terrine and red wine demi-glace
- 208 **Stek Rib eye 250 g z zapiekany ziemniaczanym terrinem i demi-glace z czerwonego wina**
Rib eye steak 250 g with baked-potato terrine and red wine demi-glace



WEGETARIAŃSKIE | VEGETARIAN

- 88 **Stek z kalafiora z sosem Manchego i sosem Romesco**
Cauliflower steak with Manchego sauce and Romesco sauce
- 78 **Dziki ryż grzybowy z truflą i rukolą**
Wild mushroom rice with truffle and arugula
- 98 **Lasagna z sezonowymi warzywami i sosem beszamelowym**
Seasonal Vegetables Lasagna with bechamel sauce

DESER | DESSERT

- 25 **Flan karmelowy**
Flan caramel
- 25 **Sernik baskijski z lodami waniliowymi i pokruszonymi ciasteczkami**
Basque Cheesecake with Vanilla ice cream and cookie crumble
- 25 **„Crema Catalana” - Krem budyniowy z nutą pomarańczy i cynamonu**
“Crema Catalana” Custard with infused orange and cinnamon touch
- 20 **Lody – 2 kulki z ciasteczkiem**
Ice cream – 2 balls with cookie
- 28 **Salatka owocowa, miska z sezonowymi owocami**
Fruit Salad, seasonal fruits bowl
- 30 **Ciepły brownie czekoladowy z orzechami i białą kremówką**
Warm Chocolate brownie with nuts and white cream



MENU DZIECIĘCE | KIDS OPTIONS

- 55 **Zimna płyta startowa, empanada, sałatka na zimno, wędliny, pieczywo pomidorowe**
Mix starter with Empanada, salad, cold cuts and bread tomato
- 22 **Makaron pomidorowy, makaron, sos pomidorowy, parmezan**
Tomato pasta, penne pasta, tomato sauce, parmesan
- 18 **Zupa z kurczaka, kurczak, zielony groszek, marchewka, bulion z kurczaka**
Chicken broth, chicken, pasta, carrot, chicken broth
- 26 **Polędwiczki kurczaka, kurczak w panierce, frytki, ketchup**
Chicken fingers, breaded chicken, fries, ketchup
- 42 **Policzki wieprzowe dla dzieci, policzki wieprzowe, marchew, frytki**
Pork cheeks for kids with confited carrots and fries
- 25 **"Libritos" Pork Cordon Blue, schabowy w panierce, szynka, cheddar, frytki, ketchup**
"Libritos" Pork Cordon Blue, breaded pork, sweet ham, Cheddar cheese, fries, ketchup



OFERTA OPEN BAR

OPEN BAR nr.1

3h 50zł/os.

Woda niegazowana i gazowana, sok pomarańczowy i jabłkowy, kawa i herbata

Still and sparkling water, orange and apple juice, coffee or tea

OPEN BAR nr.2

3h 80zł/os.

Woda niegazowana i gazowana, sok pomarańczowy i jabłkowy, kawa, herbata i piwo.

Still and sparkling water, orange and apple juice, coffee or tea and beer

EXTRAS

Cały sernik baskijski 250zł

Whole Basque cheesecake