

	Тара ЗАКУСКА	Portion ПОРЦИЯ
1 Glass bread with tomato and extra virgin olive oil / «Стеклянный хлеб» с томатами и оливковым маслом экстра вирджин	~	2,75 €
2 Cantabric anchovies Lolin, 4 or 6 pieces / Кантабрийские анчоусы Lolin, 4 или 6 штук	10,00 €	16,00 €
3 Iberico de bellota ham “D. O. Valle de los Pedroches”, manually sliced / Хамон Иберико де Бейота «D. O. Valle de los Pedroches», нарезанный вручную	14,00 €	24,00 €
4 Red tuna tartare with guacamole and toasts / Тартар из красного тунца с гуакамоле и тостами	9,50 €	18,00 €
5 Red tuna in three textures / Красный тунец в трех текстурах	14,00 €	25,00 €
6 Gilt-head bream and variegated scallops ceviche / Севиче из дорады и королевских гребешков	9,90 €	18,00 €
7 Foie shavings with almond crackers and Sherry vinegar reduction / Стружка из фуа-гра с миндальными крекерами и глазурью из хересного уксуса	9,50 €	15,00 €
8 Goat cheese and foie gras salad / Салат с козьим сыром и фуа-гра	7,50 €	12,00 €
9 Avocado, salmon and mango salad / Салат с авокадо, лососем и манго	8,50 €	13,00 €
10 Russian salad / «Русский салат»	5,70 €	~
11 Raf tomatoes, tuna belly and spring onions / Томаты раф и брюшко тунца с зеленым луком	8,50 €	13,00 €
12 Red prawn carpaccio with vinaigrette of their heads / красная креветка карпаччо	~	18,00 €
13 Marinated salmon with dill, capers and butter toast / маринованный лосось	9,00 €	14,00 €

Hot appetizers / Горячие закуски

14 Ham croquettes / Крокеты из хамона	5,50 €	9,90 €
15 Codfish fritters / Рыбные пончики из трески	5,90 €	9,90 €
16 Txangurro (spider crab) fritters / Пончики из краба чангурро	9,00 €	12,00 €
17 Squid croquettes in their ink and allioli sauce / крокеты с их кальмара соусом чернила Allioli	7,00 €	11,00 €
18 Deep fried seafood mix / Ассорти из жареных морепродуктов	9,50 €	14,00 €
19 Fishermen's soup / Суп рыбака	~	13,00 €
20 Cannelloni of pheasant and foie / Каннеллони из фазана и фуа-гра	10,00 €	15,00 €

Have-a-bite / Перекусить

21 Spicy fried potatoes / Картофель по-испански	5,90 €	~
22 Padron peppers / Перец Падрон	5,90 €	~
23 Spanish omelette with candied artichokes / Тортилья с карамелизированными артишоками	6,90 €	~
24 Cheese selection / Сырное ассорти	8,00 €	15,00 €
25 Grilled rock mussels / Мидии на гриле	7,50 €	10,00 €
26 Grilled variegated scallops, 4 or 8 pieces / Королевские гребешки на гриле, 4 или 8 штук	9,00 €	17,00 €
27 Calamars with pepper and onion “Vizcaina” sauce / Кальмары с соусом Вискаина из перца и лука	9,50 €	14,00 €
28 Grilled tallarinas (clams) / Жареные на гриле венерки (моллюск)	7,50 €	15,00 €
29 Galician style Octopus / осьминог по-галисийски	12,00 €	18,00 €
30 Grilled razor clams with fresh tomato marmalade / Морские черенки на гриле с конфитюром из свежих томатов	9,50 €	16,00 €
31 Clams with artichokes and ham shavings / Морские петушки с артишоками и стружкой из хамона	11,50 €	16,00 €
32 Salted red prawns / Красные креветки под солью	14,00 €	20,00 €
33 Sea anemones with Iberico bacon / Морские анемоны с Иберийским беконом	8,50 €	12,00 €
34 Galician cockle clams with ham and fresh parsley / Галисийские сердцевидки с хамом и свежей петрушкой	8,00 €	16,00 €
35 Cabreaos eggs style with ham and foie gras / Яйца «Кабреаос» с хамом и фуа-гра	7,50 €	11,00 €
36 Fried artichokes with romesco sauce or candied / Жареные артишоки с соусом ромеско или карамелизированные	6,90 €	9,90 €

Rice dishes and paella / Блюда из риса и паэлья

37 Seafood paella / Паэлья из морепродуктов	~	18,00 €
38 Vegetables rice in casserole with crust artichokes / растительный рис кора с артишоком	~	16,00 €
39 Seafood Fideuá / Фидеуа из морепродуктов	~	16,00 €
40 Black rice with lobster and sepia stumbles / Черный рис с омара и каракатицы	~	18,50 €
41 Monkfish and variegated scallops rice / Рис с морским чертом и королевскими гребешками	~	20,00 €
42 Seafood paella parellada / Паэлья парельяда из морепродуктов	~	20,00 €
43 Galley rice with clams and mussels / Камбузный рис с моллюсками и мидиями	~	18,50 €
44 Swimming crabs and cockles rice / Рис с плавающими крабами и моллюсками	~	20,00 €
45 Rice in broth or paella with lobster / Суп из риса или паэлья с омаром	~	23,00 €
46 “A banda” rice, with monkfish, lobster and cuttlefish / Рис «А банда» с морским чертом, омаром и каракатицей чертом	~	26,00 €

Rice and paellas min 2 pax, price per person / Рис и паэлья мин. 2 чел., Цена на человека

Fish / Рыба

	Тара ЗАКУСКА	Portion ПОРЦИЯ
47 Turbot on grill with artichoke and bacon risotto / Палтус на гриле с ризотто с артишоками и беконом	14,50 €	22,50 €
48 Cod loins with leek, clams and prawns sauce / Филе трески с соусом из зеленого чеснока, морских петушков и креветок	12,00 €	18,00 €
49 Cod loins with artichoke and clams green sauce / Филе трески под зеленым соусом из артишоков и морских петушков	12,00 €	18,00 €
50 Monkfish "A la marinera" with red prawns, tender garlic and gratinéed toasts with allioli sauce / Морской черт «А ла маринера» с красными креветками, нежным чесноком и запеченными тостами с соусом алиоли	14,00 €	22,00 €
51 Octopus on grill with chickpea hummus / Осьминог на гриле	12,00 €	22,00 €
52 Red tuna tataki, sweet potato and avocado purée / Татаки из красного тунца и пюре из сладкого картофеля и авокадо	14,00 €	20,00 €
53 Salted gill-head bream with vegetables / Дорада под солью с овощами	12,00 €	22,00 €
54 Sole fillets with cava, mini scallops and mussels / Единственное филе с кавой, мини-гребешками	14,00 €	22,00 €
55 Grilled lobster with crustacean sauce and vegetable risotto with Parmesan / Жареный омар с соусом из ракообразных и ризотто с пармезаном	14,00 €	24,00 €

Meat / Мясо

56 Burger with bacon, onions, brie cheese and barbecue sauce / Бургер с беконом, луком и сыром бри с соусом барбекю	9,50 €	15,00 €
57 Tartar steak, prepared in front of the client ("show cooking") / Стейк тартар, готовится перед клиентом ("show cooking")	~	22,00 €
58 Beef entrecote with black pepper sauce and pan fried potatoes / Антрекот из говядины с соусом из черного перца и жареным на сковороде картофелем	12,00 €	20,00 €
59 Grilled Nebraska entrecote with potato and wheat parmentier / Жареная небраска антрекота с картофелем и пшеницей	~	28,00 €
60 Beef sirloin with foie gras and Pedro Ximenez wine reduction with grilled shallots / Говяжья вырезка с фуа-гра и винной глазурью Педро Хименес с луком-шалот на гриле	14,00 €	22,00 €
61 Stone grilled 500 g steak with potatoes and Padron peppers / Стейк (500 г) на камне с картофелем и перцем Падрон	~	33,00 €
62 Suckling pig cooked at a low temperature / Поросенок, приготовленный при низкой температуре	14,00 €	22,00 €
63 Bull's tail stew with red wine / Бычий хвост, тушеный в красном вине	13,00 €	18,00 €

La Toja Menu Меню

Assorted snacks / Ассорти из закусок

Foie gras and goat cheese salad / Салат с фуа-гра и козьим сыром
Homemade croquettes / Домашние крокеты
Deep fried seafood mix / Ассорти из жареных морепродуктов
Mussels "A la marinera" / Мидии «А ла маринера»

Second course to choose / Второе блюдо на выбор

Cod in green sauce with artichokes and clams / Треска с зеленым соусом, артишоки и моллюски
Seafood rice in broth / Суп из риса и морепродуктов
Veal steak with roquefort / Стейк из телятины с рокефортом

Dessert of the day / Десерт дня

26,50 €

(Min. 2 Pax, Price for 1 pax. VAT included. Bread, drinks and coffee not included /
включая НДС. Хлеб, напитки и кофе не включены в стоимость)

Tapas Menu Меню из закусок

Assorted snacks / Ассорти из закусок

Spicy fried potatoes / Картофель по-испански
Homemade croquettes / Домашние крокеты
Grilled rock mussels / Мидии на гриле
Fried artichokes with romesco sauce / Жареные артишоки с соусом ромеско
Grilled squids with onions / Жареные кальмары с луком
Homemade bird cannelloni with bechamel / Домашняя птица каннеллони с бешамель

Dessert of the day / Десерт дня

16,50 €

(Min 2 Pax, price for 1 pax; VAT included. Bread, drinks and coffee not included /
включая НДС. Хлеб, напитки и кофе не включены в стоимость)