

ЛЕГКИЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА ПОРЦИЯ

Прозрачный хлеб с помидорами и оливковым маслом	~	2,95
Моллюски с артишоками и ветчиной хамон	12,50	18,00
Креветки красные береговые с солью "4 или 6 штук"	16,00	22,00
Лапша обжаренная на гриле	9,50	15,00
Галиссийские ракушки на гриле с чипсами жабуго	9,90	16,00
Моллюски наваха на гриле с томатным джемом	9,90	16,00
Обжаренные на гриле мидии	8,50	12,00
Кальмарчики обжаренные на гриле с перцем и луком	10,50	15,00
Кальмарчики обжаренные на гриле с андалузским соусом тар-тар	10,50	15,00
Осьминог Камариньяс-Корунья по-галиссийски	15,00	19,50
Жареные морские гребешки (4 или 8 штук)	11,00	18,00
Яйца кабрео с хамоном и фуа	8,50	12,00
Жареные артишоки с яйцами и жабуго	~	12,00
Жареные артишоки с ромеской	7,90	10,90
Картофель с острыми специями по-каталонски	6,50	~
Перчики Падрон	6,50	~
Тортилья с цукатами	7,50	~
Баклажанные чипсы с тростниковым медом	8,90	~

САЛАТЫ

Салат с козьим сыром и фуа	8,50	12,90
Салат с авокадо, лососем и манго	9,50	13,50
Русский салат Оливье	6,50	~
Салат Шатонада дель Гарраф	~	15,00
Свежие томаты «раф» с тунцом и зеленым луком	9,50	13,50
Тушеные овощи по-каталонски с тунцом и анчоусами	~	15,00
Тайский салат с курицей, имбирным винегретом, арахисом и фисташками	~	14,50
Овощной салат	~	10,50
Веганский салат из бими, капусты кале, красной лебеды, тофу, горчицы и медового винегреа	~	13,50

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Консервированные анчоусы "4 или 6 штук"	12,00	18,00
Иберийский хамон из чистокровных иберийских свиней района "Валле де лос Педрочес"	16,00	26,00
Устрица из Гийардо	~	4,00
Ассорти из сыров	9,50	15,00
Тартар из тунца с гуакамоле и тостами	14,00	19,00
Лосось, маринованный с укропом, каперсами и тостами с маслом	9,90	14,00
Традиционное андалузское гаспачо	~	9,90
Карпаччо из телячьей и пармезановой стружки	~	15,00
Тартар из лосося с гуакамоле и тостами	~	18,00
Фарш из дорадо и морских гребешков	13,50	20,00
Фарш осьминога с манго, клубникой и авокадо	~	17,00
Стружка фуа с миндальными крекерами и редуцированным уксусом Педро Хименеса	13,50	17,50

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Крокеты из хамона	6,90	12,00
Домашние куриные крокеты	5,90	11,00
Пирожки с кальмарами в собственных чернилах и соусе из аллиоли	9,50	14,00
Пикантная бомба из Кастельдефельс	3,30 ud.	
Оладьи из трески	7,50	12,00
Оладьи из краба	9,75	14,00
Разнообразная фритурита из морепродуктов	9,50	14,00
Суп рыбаков	~	13,00
Фазан и фуа-каннеллони	10,00	15,00
Равиоли, фаршированные фуа с кремом джабуго	~	15,00

БЛЮДА С РИСОМ И ПАЭЛЬИ

ЗАКУСКА ПОРЦИЯ

(Цена указана для 1-го человека, готовится минимум на 2-их)

Паэлья рыбака с омарами и морепродуктами	~	23,90
Паэлья из морепродуктов	~	20,90
Рис с овощами и артишоками в яичной корочке	~	18,50
Фидэа с морепродуктами и щепоткой омаров	~	18,50
Черный рис с лобстером и каракатицей	~	20,00
Рис с морскими гребешками	~	22,00
Паэлья смешанная пареллада	~	21,00
Рис с треской, артишоками и моллюсками	~	20,00
Рис отварной с лобстером	~	24,50
Рис с лобстером и кальмаром	~	27,50
Рисовый бульон из морепродуктов с осьминогом и ромеско	~	22,00
Горный рис с курицей, колбасой из Калафа и грибами	~	20,00

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Свежая местная рыба (По рыночной цене)	~	~
Филе трески с чесночным соусом, моллюсками и креветками	14,00	18,00
Филе трески в зеленом соусе с артишоками и моллюсками	14,00	18,00
Рапс а ля марина с красными креветками, нежным чесноком и жареным гратеном с аллиоли	15,50	22,00
Морской черт с лобстером, белыми грибами и ромеско	~	24,00
Медальоны из морского черта с морским гребешком и стружкой хабуго	~	22,00
Сочный лосось на гриле с ризотто рокфор	~	18,00
Осьминог Камариньяс-Корунья на гриле с хумусом гарбанзо	16,00	22,00
Татаки из голубого тунца или лосося, пюре из сладкого картофеля и авокадо	15,00	20,00
Морской лещ с солью и овощами	13,50	22,00
Лобстер на гриле с соусом из раков и овощным ризотто с пармезаном	16,00	26,00

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Гамбургер с беконом, луком и сыром бри с соусом барбекю	11,00	16,00
Стейк тартар, приготовленный прямо перед клиентом "шоу-кулинария"	~	23,00
Стейк из говядины с соусом из черного перца и картофелем фри	14,00	22,00
Филе вола с фуа и редуцированный уксус Педро Хименеса с жареным луком шалот	16,00	24,00
Мраморное мясо уругвайских быков породы Black Angus (500 г) с пататитами и падроном	~	39,00
Поросенок, приготовленный на низкой температуре	~	23,00
Бычий хвост, тушеный в красном вине	15,00	19,00
Запеченное плечо ягненка, очень мягкое и без косточки	~	25,00

МЕНЮ 28,90 LA TOJA

Закуски пика-пика состоят из:

- Салат с фуа и козьим сыром
- Домашние куриные крокеты
- Разнообразная фритурита из морепродуктов
- Обжаренные на гриле мидии

Второе блюдо на выбор:

- Треска в зеленом соусе с артишоками и моллюсками
- Рисовый суп из морепродуктов
- Тушеный бычий хвост по Кордоване

Десерт на выбор:

Морковный пирог, лимонный сорбет или каталонский крем

МЕНЮ ТАПАС 17,90

Закуски пика-пика состоят из:

- Картофель с острыми специями по-каталонски
- Домашние куриные крокеты
- Обжаренные на гриле мидии
- Жареные артишоки с ромеской
- Жареный кальмар с луком
- Домашние каннеллони с соусом бешамель

Десерт на выбор:

Морковный пирог, лимонный сорбет или каталонский крем

Минимальный заказ на 2 человека, цены указаны на 1-го человека (для всех меню). В стоимость не входят: хлеб, напитки и кофе. Цены указаны с учетом НДС.