

Меню

Закуски

ЖИВЫЕ УСТРИЦЫ ИЗ РЕК ГАЛИСИИ, 6 штук 36.00

АРТИШОКИ ИЗ ПОД ГОРОДКА ПРАТ («по-королевски», карамелизированные и хрустящие) С ФУА-ГРА ИЗ ПОД ГОРОДКА КОЛОМЕРС 30.00

МОРСКИЕ ЁЖИКИ И МОЛЛЮСКИ ИЗ РЕК ГАЛИСИИ С СОУСОМ ПИЛЬ-ПИЛЬ И СУПОМ-ПЮРЕ ПАРМАНТЬЕ 34.00

ТАР-ТАР ИЗ КРАСНЫХ КРЕВЕТОК С «АХОБЛАНКО» (испанский холодный суп) И КОПЧЕНЫМИ УСТРИЦАМИ НА ЧЕРНЫХ ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЯХ 42.50

ГАЛИСИЙСКИЙ ОМАР В САЛАТЕ С ЗАЛИВНЫМ ИЗ ПЕРВЫХ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ 48.50

«ДИМ СУМ» (китайские равиоли), НАЧИНЕННЫЕ КРЕВЕТКАМИ ИЗ ПАЛАМОСА В БУЛЬОНЕ «ДАШИ» НА ПАРУ С ТУНЦОМ И МОРСКИМИ ВОДОРΟΣЛЯМИ 36.50

ТАЛЬОЛИНИ СО СВАРЕННЫМ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ ЯЙЦОМ ИЗ ГОРОДКА КАЛАФ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЧЕРНЫМИ ТРЮФЕЛЯМИ ИЗ РАЙОНА ГРАУС 42.50

ФИРМЕННЫЕ КАННЕЛОНИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ ПЕТУХА, ВЫВЕДЕННОГО В РАЙОНЕ ПРАТ («ПОТА БЛАВА») 25.00

Рыбные и рисовые блюда

РЫБА, ПРЕВЕЗЕННАЯ ИЗ ИЗВЕСТНОГО РЫНКА СВЕЖЕЙ РЫБЫ, КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ С ТИМЬЯНОМ И ПОДАВАЕМАЯ С СУПОМ-ПЮРЕ ИЗ БОРАГО И РЕПЕЙНИКА ИЗ РАЙОНА НАВАРРЫ 38.50

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ СУЛТАНКА (без костей) С КОНСОМЕ ИЗ КОРЕЙСКОЙ СОИ И ЛИСТЬЯМИ ЛУКА ИЗ ПОД ГОРОДКА ФИГЕРАС НА ОГНЕ 32.50

ДИКИЙ МОРСКОЙ СУДАК, ЗАПЕЧЕННЫЙ НА УГЛЯХ, И РИС С КРУПНЫМИ КРАСНЫМИ КРЕВЕТКАМИ 42.50

ТРЕПАНГИ, ОБЖАРЕННЫЕ В МАСЛЕ С ЛАПШОЙ «РОССЕХАТ» 52.50

РИС «СОКАРРАТ» (С ЧУТЬ ПРИГОРЕВШЕЙ КОРОЧКОЙ) С УГРЕМ ИЗ «ДЕЛЬТЫ» И ЛАНГУСТАМИ ИЗ БАРСЕЛОНЕТЫ 30.50

Мясные блюда

СВИНЫЕ НОЖКИ И ХВОСТИКИ (ХРУСТЯЩИЕ И БЕЗ КОСТЕЙ) С РЕПОЙ ИЗ ДЕРЕВНИ ТАЛЬДЕНТРЕ РАЙОНА СЕРДАНЬ 28.00

ЖАРКОЕ ИЗ УТКИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ «А-ЛЯ ПРЕСС» (мин. на 2 чел.) 39.50 (цена за человека) 39.50 р.р.
(наше фирменное классическое блюдо с 1967 г.)

ЦЫПЛЕНОК ИЗ БРЕССА, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ В ДВУХ ИСПОЛНЕНИЯХ С РИСОМ ПОД СОУСОМ КАРРИ 36.50
«Традиционная» зажаренная грудка и приготовленное на малом огне и глазированное куриное бедро

СПИНКА КОЗЛЕНКА С РИСОТТО ИЗ ПАСТЫ «ПУНТАЛЕТ» И КОЗЬИМ СЫРОМ «ВАЛЕНСАЙ» 32.50
(приготовленная в двух исполнениях: карамелизированная в течение 12 часов и в теплом карпаччо)

ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТКИ ИЗ КОЗЛЕНКА, ОБЖАРЕННЫЕ В ГРИЛЕ НА УГЛЯХ С КАРТОФЕЛЕМ-СУФЛЕ 39.50

ТАЛЬЯТА ИЗ БЫЧЬЕГО ФИЛЕ «ШАРОЛЕ» С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВОЙ И РАГУ ИЗ ГРИБОВ 39.50

Меню «Черный трюфель»

Из города Граус (регион Уэска) в наши края пришел «Тубер Меланоспорум» — лучший черный трюфель

Закуски:

ТОСТ ИЗ ДЕРЕВЕНСКОГО ХЛЕБА С МАСЛОМ ИЗ ОЛИВОК ТЫСЯЧЕЛЕТНИХ ОЛИВКОВЫХ ДЕРЕВЬЕВ ИЗ ДОЛИНЫ РЕКИ СЕНИЯ И ЧЕРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ В ШАМПАНСКОМ

НАЧИНЕННЫЙ ТРЮФЕЛЯМИ ЛУК ИЗ ПОД ГОРОДКА ФИГЕРАС

(начиненный фуа, хлебной крошкой и трюфелями в концентрированном соку хамона 5J)

ТАЛЬОЛИНИ СО СВАРЕННЫМ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ ЯЙЦОМ ИЗ ГОРОДКА КАЛАФ И ЧЕРНЫМИ ТРЮФЕЛЯМИ ИЗ РАЙОНА ГРАУС

ТАЛЬЯТА ИЗ БЫЧЬЕГО ФИЛЕ «ШАРОЛЕ» С РИССОТО С СЫРОМ ПЕКОРИНО САРДО И ЧЕРНЫМИ ТРЮФЕЛЯМИ

СЫР «КАМЕМБЕРГ ИЗ НОРМАНДИИ» ИЗ СЫРНОГО ПОГРЕБА ЖАНА Д'АЛОСА С ЧЕРНЫМИ ТРЮФЕЛЯМИ

«СЛАДКИЙ ПОЧЕТ» ЧЕРНОМУ ТРЮФЕЛЮ

Цена: 140€/чел.

Дегустационное меню

Ассортимент наших самых известных фирменных блюд вместе с нашими последними новинками

Закуска: РЫБА С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ «ВИА ВЕНЕТО»

ОБЖАРЕННЫЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С САЛАТОМ «ВАЛЬДОРФ» (ЯБЛОКИ И ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ ИЗ РАЙОНА ЖИРОНЫ, РОМЕН-САЛАТ ИЗ ТУДЕЛЫ)

«ДИМ СУМ» (китайские равиоли), НАЧИНЕННЫЕ КРЕВЕТКАМИ ИЗ ПАЛАМОСА В БУЛЬОНЕ «ДАШИ» НА ПАРУ С ТУНЦОМ И МОРСКИМИ ВОДОРΟΣЛЯМИ

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ СУЛТАНКА (без костей) С КОНСОМЕ ИЗ КОРЕЙСКОЙ СОИ И ЛИСТЬЯМИ ЛУКА ИЗ ПОД ГОРОДКА ФИГЕРАС НА ОГНЕ

СПИНКА КОЗЛЕНКА С РИСОТТО ИЗ ПАСТЫ «ПУНТАЛЕТ» И КОЗЬИМ СЫРОМ «ВАЛЕНСАЙ»

(приготовленная в двух исполнениях: карамелизованная в течение 12 часов и в теплом карпаччо)

ШОКОЛАДНЫЕ ПОНЧИКИ С ФУНДУКОМ, КАКАО И ТАЙСКИМ МОРОЖЕНЫМ

Цена: 100€/чел.

