
CHUŤOVKY A VERMUT

Olivy 100 g	135	Papričky plněné sýrem	100 g	150
Gildas	75	Solené a pražené mandle	100 g	150
Tradiční baskický pintxo s piparra papričkami, olivami a marinované ančovičky.		Španělské sardinky		155
Grissiny 100 g	75	v olivovém oleji a tomatové chutney		
Picos 100 g	65	Kváskový chléb		55
Boquerones	80	with Arbequina extra virgin olive oil		
marinované ančovičky		Pan con tomate		95
		opečený chléb s nastrohaným rajčetem, extra panenským olivovým olejem a solí.		

Naši someliéři doporučují spárovat chuťovky s některým z nabídky španělských vermutů jako apertiv, který naladí vaše chuťové pohárky.

SÝRY

Vychutnejte si rozmanité řemeslné sýry ze Španělska, Francie, Itálie a Holandska. Náš someliér vám s radostí pomůže vybrat ten pravý sýr, který dokonale doplní vaše víno.

Výběr řemeslných sýrů: 100 g	275
200 g	495
300 g	690

Aktuální nabídku sýrů Vám rád sdělí someliér.

UZENINY

Ochutnejte výběr nejkvalitnějších iberských a španělských uzenin od našeho dodavatele přímo ze Španělska, které vynikají svou jedinečnou chutí. Náš someliér vám rád poradí s výběrem uzenin, které skvěle doplní vaše víno.

Výběr iberských uzenin: 80 g	275
160 g	495
240 g	690

UZENINY SAMOSTATNĚ

Jamón Ibérico Bellota	40 g	220	Fuet Pagés	40 g	125
Sušená zadní kýta z iberského prasete krmeného žaludy ve volném výběhu.			Tradiční katalánská sušená klobása.		
Paleta Ibérica	40 g	150	Chorizo Ibérico	40 g	125
Sušená přední kýta z iberského prasete.			Pikantní salám z iberského prasete.		
Jamón Ibérico	40 g	170	Lomo Ibérico	40 g	170
Sušená zadní kýta z iberského prasete.			Sušené karé z iberského prasete.		
Cecina de León	40 g	150	Salchichón Ibérico	40 g	125
Sušené a lehce uzené hovězí maso z oblasti León ve Španělsku			Tradiční španělský salám z iberského prasete.		

NAŠE TAPAS

Fúze gurmánských tapas autentických chutí, s důrazem na prémiové španělské a české sezónní produkty. Navrženo pro radost a sdílení, které vyjadřuje podstatu tradiční španělské kultury gastronomie.

TORTILLAS

Tortilla de Patata 155
Španělská bramborová omeleta s konfitovanou cibulí, podávaná s konfitovaným česnekovým allioli.

Tortilla vaga (sezonní) 175
Otevřená španělská omeleta plněná:

- českými lesními houbami, konfitovanou cibulí a bílým lanýžovým olejem.
- mallorskou iberskou sobrasadou, sýrem Mahon z Menorky a piparrami.

- Používáme česká bio vejce z volného chovu.

CROQUETAS

Croquetas 80
smažené krémové bešamelové těsto, obalené ve strouhance, plněné: (kus)

- Jamón ibérico, demi-glace, konfitované česnekové alioli. (kus)
- Lesní houby s romesco omáčkou. (kus)
- Pomalu tažená hovězí oháňka, demi-glace a konfitované česnekové alioli. (kus)

SIGNATURE TAPAS

Filet z kantabrijské ančovičky na domácí opečené briošce, 165
s Mónaco krémem, kávovým máslem a datlemi.
Jemná delikatesa pro chuťové pohárky, plná umami.

Bikini s jamónem ibérico, lanýžem a sýrem Manchego. 225
Slavný gourmet sendvič pojmenovaný po nočním klubu Bikini v Barceloně z 50. let. Jedná se o grilovaný toast plněný plátky jamónu Ibérico, zralým sýrem Manchego a lanýžovým krémem.

Rabo de Toro a cannelloni z pečeného lilku 295
48 hodin sous-vide pomalu tažená hovězí oháňka, spálený uzený lilek, demi-glace, krémové gratinované cannelloni a ovčí sýr s lanýžem.

Slider s iberskými chorizitos na cideru 185
Tradiční asturijské chorizitos ibéricos na cideru, konfitovaná šalotka, křepelčí vejce, emulze z cideru, brioška a patata paja (tenké bramborové slámky).

Montadito de pluma ibérica	170
Medium rare pluma "flank" z iberského prasete pomalu tažná metodou sous-vide, jemně nařezané a opálené na ohni, servírované na briošce s demi-glace majonézou a krémovým sýrem.	
Bacalao, Pil-Pil	255
Tradiční baskické jídlo s treskou, vařenou v omáčce z olivového oleje, česneku a přirozeného želé (které uvolňuje ryba), čímž se vytvoří jemná emulze pil-pil.	
Fideua de marisco	295
Katalánské tenké nudle ve stylu paella s malými olihněmi, krevetami, černým česnekovým alioli a emulzí z krevetového oleje.	

Náš someliér vám s radostí doporučí vína, která vhodně doplní tyto vynikající tapas a udělá z nich nezapomenutelný gastronomický zážitek. Jako španělská šéfkuchařka vám přeji, abyste si užili tento moment, sdíleli jej s úsměvem a vychutnali si ho s láskou.



Yenessy Valencia

SLADKÁ TEČKA

Nechte se potěšit některým z nejznámějších katalánských dezertů.

Crema catalana	165
Pěnový krém z pudinku, ozdobený karamelizovaným cukrem.	
Pa amb xocolata i oli	195
Čokoládová ganache s pomerančem a Cointreau, olivovým olejem Arbequina, pistáciemi, citrusovou kůrou, vločkami soli a chlebovou tuilkou.	



Bon profit! Dobrou chuť!