

Parilla de Temporada

GRILLOWA OFERTA SEZONOWA

Przystawki

Tuétano de Res

Grillowane kości szpikowe (ok. 80 g) pieczone z rozmarynem i solą morską, podane z sałatką z chorizo, natki pietruszki i kaparów oraz grillowanym wiejskim chlebem na zakwasie

54,-

Tartar de Wagyu

Tatar z polędwicy Wagyu A5 Kagoshima (50 g), podany na grzance z focacci (30 g), z masłem grzybowym, prażonymi kaparami oraz delikatnym żelem z żółtka

95,-

Sopa del Chef

Sezonowa zupa Szefa Kuchni (zapytaj obsługi o dzisiejszą specjalność)

35,-

Dania Główne

Lomo de Ciervo

Comber z jelenia (170 g) z knedlami śliwkowymi (150 g), bocznikami (80 g) oraz ciemnym sosem z nutą słodko-kwaśnego rokitnika (40 g)

184,-

Carrillera de Res

Długoduszony policzek wołowy (180 g) w czerwonym winie, podany z ziemniaczanym purée z chrzanem (160 g), delikatnie zasmażanymi buraczkami na smalcu z Wagyu (130 g) oraz intensywnym sosem pieczeniowym (50 g)

119,-

Pechuga de Pato Berbería

Pierś z kaczki berberyjskiej (170 g) z grillowanymi ziemniakami confit (120 g), jabłkiem gotowanym w winie Malbec (60 g) oraz aksamitnym sosem wiśniowym (50 g)

89,-

Deser

Merengue de Viva Tango

Tort bezowy (zapytaj obsługi o dzisiejszą specjalność)

35,-

Do rachunku zostanie doliczony serwis kelnerski w wysokości 10%
Niektóre dania mogą zawierać alergeny, o szczegóły zapytaj obsługę