

*Parilla de Temporada*

GRILLOWA OFERTA SEZONOWA

**Przystawki**

**Espárragos con Huevo y Jamón**

Grillowane zielone szparagi z jajkiem, chipsem z szynki serrano, parmezanem oraz sosem holenderskim (250 g)

54,-

**Manteca de Wagyu**

Smalec z polędwicy wagyu (50 g) z pesto z czosnku niedźwiedziego i chlebem wiejskim na zakwasie (150 g)

55,-

**Tartar de Wagyu**

Tatar z polędwicy wagyu z piklowanymi białymi szparagami, lubczykiem i żelem z żółtka (90 g), podany na grzance z focacci (60 g)

99,-

Dodaj czarną trufkę + 17,-

**Crema de Espárragos**

Kremowa zupa ze szparagów na winie Riesling, chips z szynki serrano, grzanki z focacci oraz lekka pianka mleczna (300 g)

39,-

**Dania Główne**

**Ternera al Vino Tinto**

Długo duszona wołowina w bulionie wołowym z dodatkiem czerwonego wina, podana z purée ziemniaczanym i zielonymi szparagami (400 g)

119,-

**Lomo Surf & Turf**

Polędwica argentyńska Surf & Turf podana na szparagach z purée ziemniaczanym i krewetkami w sosie winno-maślanym (530 g)

249,-

**Pechuga de Pollo**

Pierś kurczaka kukurydzianego supreme z kością, smażone szparagi, młode ziemniaki confit oraz sos smardzowy (520 g)

98,-

**Deser**

**Crème Brûlée**

Waniliowy crème brûlée z nutą cynamonu cejlońskiego oraz autorską konfiturą z rabarbaru (170 g)

35,-

**Dodatki**

Grillowane szparagi w emulsji maślanej z suszonymi pomidorami i serem Parmigiano Reggiano (220 g)

38,-

Kremowe purée ziemniaczane z dodatkiem chorizo (200 g)

27,-

Sos smardzowy demi-glace (50 g)

15,-

*Do rachunku doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%  
Niektóre dania mogą zawierać alergeny, o szczegóły prosimy pytać obsługę*