

ПАВЕТТА ПАВЕТТА ПАВЕТТА

МЕНЮ

ДЛЯ НАЧАЛА / AT FIRST

Устрицы с соусом херес* OYSTERS ON ICE WITH SHERRY SAUCE	250.- 1/40
Испанские колбасы SPANISH SAUSAGE	850.- 135
Хамон Серрано JAM ON SERRANO	500.- 50
Хамон Иберико JAM ON IBERICO	1400.- 40
Ассорти вкусных сыров VARIETY OF TASTY CHEESES	1200.- 120/120/60
Разные томаты с цветочной солью и оливковым маслом DIFFEREN TOMATOES WITH FLOWERS SALT AND OLIVE OIL	410.- 300
Зеленый маринованный перец/перец пекиллио GREEN PICKLED PEPPER / PECILLI PEPPER	170.- 50
Оливки/маслины/вяленые томаты/чеснок/каперсы OLIVES, SUN DRIED TOMATOES, GARLIC OR CAPERS	170.- 50

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ / STARTRS AND SALADS

Гуакомоле с чипсами из поленты GUACAMOLE AND CHIPS OF POLENTA	390.- 160/30
Крокеты с грибами с соусами айоли и томатным MUSHTOOMS CROQUETTES WITH AIOLI AND TOMATO SAUSE	350.- 160/40
Тортилья картофельная с перцем пикильо и соусом сальморехо POTATO TORTILLA WITH PEPPERS PIQUILLO AND SALMOREJO SAUCE	330.- 150
Рыба и морепродукты по-андалузски FISH AND SEAFOOD BY ANDALUSIAN STYLE	630.- 160/60
Мидии в томатном супе со свежими травами MUSSELS IN TOMATO SOUP WITH FRESH HERBS	900.- 450
Сладкие аргентинские креветки с соусом айоли SWEET ARGENTINA SHRIMPS WITH AIOLI SAUCE	670.- 160/40/30
Креветки жаренные с чили перцем, чесноком и соусом айоли SHRIMP FIRED WITH CHILLI PEPPERS GARLIC AND AIOLI SAUCE	710.- 140/40/30
Севиче из дорадо с соусом манго, свежими овощами и цитрусовыми CEVICHE DORADO WITH MANGO SUCE, FRESH VEGETABLES AND A CITRUS	550.- 150
Куриные крылья с маринованным испанским перцем CHICKEN WINGS WITH PICKLED SPANISH PEPPERS	480.- 350/80
Тартар из говядины BEEF TARTARTE	480.- 110/15/5
Салат из свежих овощей SALAD WITH FRESH VEGETABLES	490.- 280
Салат из сезонных томатов с песто из трав и мягким сыром SALAD FROM SEASONAL TOMATOES WITH PESTO FROM HERBS AND SOFT CHEESE	490.- 220
Салат с авокадо, овощами, жареными кабачками и пармезаном SALAD WITH AVOCADO, VEGETABLES, FRIED ZUCCHINI AND PARMEAN	390.- 200
Салат с маринованными креветками, имбирным соусом SALAD WITH MARINATED PRAWNS AND GINGER SAUCE	580.- 180
Цезарь с куриной грудкой и чипсами из поленты CAESAR SALAD WITH CHICKEN BREAST AND CHIPS OF POLENTA	550.- 210

ТАПАС / TAPAS

с авокадо, соусом из свежих трав и сырным соусом WITH AVOCADO, FRESH HERBS SAUCE AND CHEESE SAUCES	270.- 85
со слабосоленым лососем, маринованными огурцами и воздушным соусом из свеклы WITH LIGHT SALTS ALMON, MARINATED CUCUMBERS AND AIR BEEF ROOT SAUCE	310.- 110
с тунцом и вяленым томатом WITH A TUNA AND A DRIED TOMATO	270.- 110
с олюторской сельдью WITH THE ALYUTOR HERRING	250.- 80
с печенью трески, перепелиным яйцом и песто из вяленых томатов WITH COD LIVER, QUAIL EGG AND PESTO OF DRIED TOMATOES	300.- 130
с паштетом из куриной печени и яблочным мармеладом WITH PASTE FROM CHICKEN LIVER AND APPLE JELLY	250.- 80
с хамоном, сыром мончего и рублеными томатами WITH JAMON, MANCHEGO CHEESE AND CHOPPED TOMATOES	330.- 90
с говядиной и подмаринованным печеным перцем и сырно-базиликовым соусом WITH BEEF AND MARINATED ROSTED PEPPER, BASIL-CHEESE SAUCES	290.- 130

СУПЫ / SOUP

Густой суп с калмарами ла лига, рисом, свежей зеленью и лаймом THICK SOUP WITH SQUID LA LIGA, RICE, FRESH HERBS AND LIME	480.- 350
Суп из трех видов мяса с чечевицей и свежей зеленью SOUP OF THE THREE KINDS OF MEAT WITH LENTILS AND FRESH HERBS	380.- 350
Охлаждающий томатный гаспачо с овощами THE COOLING TOMATO GAZPACHO WITH VEGETABLES	350.- 260
Грибной суп MUSHROOM SOUP	310.- 250/20



ПАЭЛЬЯ МАРИНЕРА 1800.- MARINER'S PAELLA 500 ГП

ПАЭЛЬЯ ЧЕРНАЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ 700.- BLACH PAELLA WITH SEAFOOD 400 ГП

ПАЭЛЬЯ МИКСТА 560.- MIXED PAELLA 400 ГП

ПАЭЛЬЯ С КАЛЬМАРАМИ 670.- PAELLA WITH SQUIDS 400 ГП



ПАЭЛЬЯ С КУРИЦЕЙ 550.- PAELLA WITH CHICKEN 400 ГП

ПАЭЛЬЯ С ОВОЩАМИ 480.- PAELLA WITH VEGETABLES 400 ГП

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT DISHES

Филе дорадо папильот с базиликовым соусом FILLET OF DORADO PAPILOT WITH BASIL SAUCE	680.- 280/30
Треска печёная с жареными грибами COD WITH FRIED MUSHROOMS	580.- 200
Цыплёнок маринованный в испанских специях с картофелем бравас CHICKEN MARINATED IN SPANISH SPICES WITH POTATOES BRAVO	680.- 280/120/60
Утиная ножка томлёная в собственном соку с ризотто из перловки и сегментами апельсина DUCK LEG STEWED IN OWN JUICE WITH PEARL BARLEY RISOTTO	740.- 260
Язык говяжий с ризотто из булгура, томатным мармеладом и песто из трав BEEF TONGUE WITH BILGIR RISOTTO, TOMATO MARMALADE AND HERB PESTO	610.- 240
Подпечёное мясо молодого барашка с кускусом и соусом из болгарского перца BAKED LAMB MEAT WITH COUSCOUS AND PAPRIKA SAUCE	680.- 280
Лопатка ягненка томленая с пряными овощами на пару (на двоих)* STEWED LAMBS HOULDER BLADE WITH FRAGRANT STAMED VEGETABLES (FOR TWO)	1500.- 800/450
Бычий хвост с салатом из рубленых помидоров, чеснока и петрушки BULL TAIL WITH CHOPPED TOMATOES, GARLIC AND PARSLEY SALAD	950.- 400/150
Рибай стэйк чойс RIBEYE STEAK CHOICE	1400.- 280/50/50

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Каталонский крем с мороженым «Маракуйя» CREAM CATALAN WITH ICE CREAM "PASSION FRUIT"	350.- 75/50
Клубничный гаспачо с клубничным сорбетом и тартаром из клубники STRAWBERRY GAZPACHO WITH STRAWBERRY SORBET AND TARTAR FROM STRAWBERRY	350.- 250
Зефир апельсиновый с карамельной прослойкой и кунжутом MARSHMELOW WITH ORANGE CARAMEL LAYER AND SESAME	320.- 100
Чизкейк с малиновым сорбетом CHEESECAKE WITH RASPBERRY SORBET	300.- 120/40
Торт шоколадный без муки с вишневым сорбетом CHOCOLATE CAKE WITHOUT FLOUR WITH CHERRY SORBET	340.- 120/40
Чуррос с шоколадным и карамельным соусом CHURROS WITH CHOCOLATE AND CARAMEL SAUCE	270.- 100/80
Медовик HONEY CAKE	350.- 140/40
Наполеон с миндальным пломбиром NAPOLEON WITH ALMOND SUNDAE	330.- 120/40

А ЕСЛИ ЧТО-ТО ХОЧЕТСЯ И ЭТОГО НЕТ В МЕНЮ, ШЕПНИТЕ ОФИЦИАНТУ...

* – на данное блюдо скидка не распространяется