ФОТОМЕНЮ

ИНФА ПРО НАС

МЕНЮ

КОПИ С НАМИ

Б - бар
А - абсолютно
Р - разных
С - современных
Л - людей
О - объединенных
Н - нашей
А - атмосферой

За 15 лет мы стали местом притяжения для любителей испанской атмосферы — бары четко ассоциируются с культурой традиционных тапас-баров столицы Каталонии. Уже долгие годы мы угощаем гостей блюдами, характерными для Барселоны, сангрией и радуем истинным friendly-сервисом.

МЕРЧ

Футболка Барслона & Trailhead Создана в коллаборации с брендом Trailhead	3000
Пивной бокал Барслона	999
Ремувка	350



СПБ

Большая Конюшенная 1
9000113

Рубинштейна 26
9000112

Некрасова 44
9000744

ТРК СитиМолл,
Коломяжский проспект 17, 4 этаж
9000119

МСК

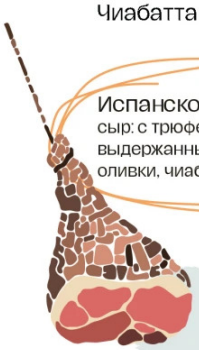
ТРК Европолис,
просп. Мира, 211, к. 2, 4 этаж
7(925)7757899

Данная печатная продукция является рекламным материалом.
С полной версией меню вы можете ознакомиться, обратившись к менеджеру ресторана.

ФОТОМЕНЮ

СТАРТЫ

Ассорти оливок: гордаль, сальса, сицилийские, каламата	680
Хамон Серрано	520
Хамон Иберико выдержка 24 месяца	950
Сыровяленая колбаса фуэт с трюфелем	370
Пикантная колбаса чоризо	350
Выдержанная колбаса сальчичон	330
Сыр с голубой плесенью кабралес	330
Сыр твердый пармезан	420
Полутвердый сыр с трюфелем	420
Овечий выдержанный сыр манчего	420
Чиабатта с мякотью томатов	310



Испанское плато — 2100
сыр: с трюфелем, выдержанный манчего, мясо: выдержанный сальчичон, фуэт с трюфелем, паштет, оливки, чиабатта, тортилья

ТАПАС закуска

Тартар из говядины с кеса кон крема, оливками и рифленым картофелем	690
Тартар из говядины с айоли и гарум	650
Севиче из форели и тунца с апельсином в соусе с лаймом, горчицей и ворчестером	670
Хамон с дыней	470
Паштет из утки и куриной печени с луковым конфитюром и чиабаттой	520
Гребешки глазированные в апельсиновом соусе	750

ГОРЯЧИЕ ТАПАС

Взрывные креветки со свит чили	690
Кальмар по-галисийски	530
Культовые гренки	410
Батат фри с соусом на выбор	560
Картофель по-каталонски	410
Куриный попкорн	430

Пивное плато — 1900
рёбра BBQ, куриный попкорн, картофель по-каталонски, луковые кольца, гренки, фрикадельки



все по-испански

ПИНЧО 333

закуска на хлебе

- С тартаром из говядины с вяленой вишней, кесо и песто
- С хамоном и мякотью томатов
- С тартаром из тунца с томатами и авокадо

ТАКО 555

3шт

- Тако с курицей и печеным перцем
- Тако с креветкой и крем-авокадо
- Тако-бургер

САЛАТЫ

Салат с креветками гриль, авокадо и черри	690
Салат с говядиной, черри, горгондзолой и фисташками	690
Кобб салат с курицей, авокадо, беконом с соусом айоли	560
Салат с помело, виноградом, рукколой и сиртаки	450

+хамон 250
+креветка 250

СУПЫ

Гаспачо сальморехо с хамоном и яйцом	630
Ахобланко из миндаля с креветками и виноградом	680
Де пойо с копченым куриным филе и птитимом	550
Борщ с говядиной и пампушками	550

ФОТОМЕНЮ

ТОСТАДА

испанская пицца на хрустящей чиабатте

Четыре сыра с инжирным джемом и соусом альфредо	730
Чоризо с печеной паприкой, соусом ромеско и моцареллой	690

БОКАДИЛЬОС

сэндвич в хрустящей чиабатте

Куриное филе с паприкой, моцареллой, шампиньонами и шпинатом	610
Томленая говядина с дорблю, луковым мармеладом и брусничным соусом	650

+ фри 200
+ халапеньо 50



Паэлья — это гордость и красочный символ испанской кухни. Происхождение блюда — это тайна, обросшая легендами. По одной из них, название — это исковерканное "para ella", то есть "для нее". Якобы испанскую паэлью впервые приготовил рыбак в ожидании своей любимой девушки. В стремлении угодить ей, он кинул в сковороду все самое вкусное.

ПАЭЛЬЯ

Паэлья с морепродуктами, рис арборио, шафраном и овощами	*на двоих*	1800
Валенсийская паэлья со стейком фланк, халапеньо и соусом айоли		1800
Паэлья Ля Фамилия, подается с хересом фино	*огромная паэлья для всей вашей большой компании*	5500

+ айоли и моцарелла 380

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Мясной пирог эмпанада с маскарпоне и петрушкой	520
Кальмар с картофелем стоун, каперсами и соусом сальса	630
Утиное филе с пастой орзо, крем-брынзой и песто	740
Свиные ребра су-вид с картофелем по-каталонски	920
Стейк Рибай	2600
Стейк Барса	1600
Томленая говядина с пюре и мясным соусом	790
Стейк из тунца с бататом фри с устричным соусом	910
Запечённый окунь с брокколи, морковью и миндалем	930

ДЕСЕРТЫ



Тирамису на мисо-пасте с карамелью	390
Чуррос с корицей, шоколадным ганашем, мороженым и вишней	470
Опаленый баскский чизкейк с фисташкой и шоколадным ганашем	480
Охересная баба в сиропе с кремом	370
Брауни на темном пиве с шоколадным кремом и орехами	420

ФОТОМЕНЮ

ЧАЙ И КОФЕ

SantaRicci

Чай в чайнике 500 мл ассам / эрл грей / пуэр / сенча / улун / жасмин / ройбуш / нахальный фрукт / ромашка / гречишный	370
Эспрессо / Американо	250
Капучино / Латте можно на альтернативном молоке +80	310
Бамбл кофе холодный кофе с апельсиновым соком	370
Кофе без кофеина в ассортименте, уточните у официанта	

ЛИМОНАДЫ



	400 мл
Сангрия безалкогольная	390
Алоэ / апельсин	370
Тархун / яблоко	370
Малина / клубника / эвкалипт	370
Домашний морс	280

Холодные СЕЗОННЫЕ ЧАИ

	400 мл
Фрамбуеза Каркаде с щавелем, малиной и лимоном	400
Манзана Жасминовый чай с алоэ и яблоком	400

ВОДА



Bon Aqua газ / негаз 330 мл	230
Prealpi 330 / 750 мл итальянская минеральная вода газ / негаз	390/590

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ



Добрый лайм лимон, апельсин	250 мл	260
Rich Cola 330 мл		260
Rich Tonic 330 мл		260
Соки Rich в ассортименте 250 мл		280
Свежевыжатый сок 250 мл апельсин / грейпфрут		390
Burn 330 мл		380

МОКТЕЙЛИ

безалкогольные коктейли

Italian Spritz 0% Классический итальянский аперетив	400 мл	550
Peyc 0% Терпкий коктейль на основе безалкогольных джина, вермута и гранатового вина	300 мл	550
Енелдо 0% Освежающий коктейль на основе безалкогольных джина, биттера и яблочного кордиала	300 мл	550

ПИВО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

Estrella Damm 330 мл лагер, Испания	390
Бакунин чистый 500 мл нью ингланд пейл эль	420

Если у вас есть аллергия на какой-нибудь продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
Для компании от 8 человек в счёт включается сервисный сбор в размере 10% от итоговой суммы.