

## ***ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ***

---

### **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**

<b>3</b>	Морские петушки "Экстра де Карриль" на гриле	<b>44,50</b>
<b>73</b>	Морские петушки "Экстра де Карриль" живые	<b>44,50</b>
<b>2</b>	Морские петушки "Экстра де Карриль" с морепродуктами в томатном соусе	<b>44,50</b>
<b>262</b>	Молодая фасоль "Де Сангюэса" с морскими петушками "Де Карриль"	<b>35,00</b>
<b>199</b>	Молодая фасоль "Де Сангюэса" с трепангом дальневосточным	<b>41,00</b>
<b>725</b>	Молодая фасоль "Де Сангюэса" с морскими гребешками	<b>26,50</b>
<b>172</b>	Галийские моллюски приготовленные на пару	<b>16,50</b>
<b>30</b>	Пончики из трески с кедровыми орешками из Кастили	<b>19,50</b>
<b>8</b>	Кальмаровые кольца в кляре "А ля романа"	<b>20,00</b>
<b>222</b>	Кальмары жареные "А ля андалуса"	<b>20,00</b>
<b>37</b>	Средиземноморские кальмарчики в кляре «Чипиронес»	<b>26,00</b>
<b>38</b>	Свежевыловленные кальмары "Чипиронес" по-андалузски	<b>26,00</b>
<b>245</b>	Свежевыловленные омары обжаренные с солью и чёрным перцем	<b>24,00</b>
<b>63</b>	Крокеты домашние из хамона "Иберико де Хабуго" и гусиной печени	<b>19,50</b>
<b>236</b>	Трепанг дальневосточный на гриле	<b>56,50</b>
<b>502</b>	Трепанг дальневосточный жареный "А ля андалуса"	<b>56,50</b>
<b>536</b>	Трепанг дальневосточный в кляре "Я ля Романа" - "По-римски"	<b>56,50</b>
<b>551</b>	Трепанг дальневосточный тушёный с помидорами	<b>58,50</b>
<b>258</b>	Красные средиземноморские креветки обжаренные или на гриле	<b>26,00</b>
<b>39</b>	Ассорти из каракатицы, осминожек и различными моллюсками жаренное в оливковом масле	<b>22,00</b>
<b>403</b>	Енсис-Морксой Нож на гриле	<b>17,50</b>
<b>59</b>	Ассорти из жареных морских рыбок	<b>19,00</b>

<b>35</b>	Сепия в стиле "Кан Соле" с запечёнными помидорами	<b>23,00</b>
<b>36</b>	Свежевыловленная сепия обжаренная в собственных чернилах	<b>22,00</b>
<b>12</b>	Суп из рапа (морской чёрт)	<b>17,00</b>

### **ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА**

<b>7</b>	Солёные анчоусы "экстра" из Кантабрии	<b>25,50</b>
<b>9</b>	Салат из Туделы с грудинкой тунца и оливковым маслом	<b>15,50</b>
<b>1</b>	"Ескаливада" - ассорти овощей на гриле: красный перец, лук, и баклажан (Национальное блюдо Каталонии)	<b>12,50</b>
<b>10</b>	Салат "Из моего огорода" (листья салата, помидоры, лук, чёрные оливки из Каламаты)	<b>9,50</b>
<b>139</b>	Салат из перца на гриле с хрустящим луком и листьями салата	<b>13,50</b>
<b>15</b>	Спаржа из Наварры экстра крупная 6/8	<b>16,00</b>
<b>623</b>	Спажа зелёная экстра, на гриле	<b>12,50</b>
<b>269</b>	Хамон иберико (испанская ветчина) нарезанный вручную де Bellota Jabugo 100гр. - Уэльва	<b>24,00</b>
<b>722</b>	Красный перец "Де пикийо" жареный по-домашнему	<b>13,00</b>

<b>99</b>	Хлеб подаётся бесплатно как аперитив	<b>2,00</b>
<b>222</b>	Тосты с томатом подаются к каждому блюду	<b>2,50</b>
	Соусы - Чесночный соус (Али-Оли), майонез и "Ромеско" подаются порционно	<b>3,00</b>

## ***БЛЮДА ИЗ РИСА И ЛАПШИ - (20 МИНУТ)***

---

ВСЕ РИСОВЫЕ БЛЮДА ПРИГОТОВЛЕНЫ ИЗ РИСА МАРКИ БОМ  
ПОРЦИЯ МИНИМУМ НА 2 ЧЕЛОВЕКА

23	Плов "А банда" ( приготовленный с рыбой и морепродуктами после приготовления рыбу и морепродукты отделяют, а рис подают с любым гарниром, или отдельно-рис.)	17,00
24	Плов "А банда" с лобстером (омаром)	34,00
698	Плов "А банда" с королевским, красным крабом из Норвегии	34,50
697	Плов "А банда" с морскими петушками "Де Карриль"	38,00
305	Плов "А банда" с трепангом дальневосточным	39,50
696	Плов "А банда" с морскими петушками	22,50
20	Плов с мидиями, морскими гребешками, сепией, кальмаром и омаром в соусе "Кан Соле"	20,00
21	Плов с омаром в соусе "Кан Соле"	34,00
587	Плов с щупальцами королевского краба в соусе "Кан Соле"	34,50
244	Плов с трепангом дальневосточным в соусе "Кан Соле"	39,50
476	Плов с морскими ежами и гребешками в соусе "Кан Соле"	29,50
643	Плов с морскими гребешками в соусе "Кан Соле"	31,50
228	Плов с морскими гребешками "Де карриль" в соусе "Кан Соле"	38,00
22	Чёрный плов с каракатицами в стиле «АМПУРДАН» (рис в краске каракатицы)	26,00
18	Плов с морепродуктами « А ЛЯ ПАЭЛЬЯ»	20,00
19	Плов с чёрным рисом в краске сепии "А ЛЯ ПАЭЛЬЯ"	20,00
5	Лапша (фидеуа) в соусе «А БАНДА»	17,00
150	Лапша (фидеуа) с омаром в соусе «А БАНДА»	34,00
706	Лапша(фидеуа) с щупальцами королевского красного краба в соусе "А банда"	35,50

<b>707</b>	Лапша (фидеуа) с морскими петушками в соусе "А банда"	<b>39,00</b>
<b>708</b>	Лапша (фидеуа) с трепангом дальневосточным в соусе "А банда"	<b>40,50</b>
<b>704</b>	Лапша (фидеуа) с морскими гребешками в соусе "А банда"	<b>22,50</b>
<b>521</b>	Лапша(фидеуа) с пляжными каракатицами в краске сепии	<b>26,00</b>
<b>4</b>	Плов с морепродуктами, в томатном соусе	<b>20,00</b>

## ***БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ***

---

<b>55</b>	Свежий, средиземноморский тунец на гриле	<b>24,50</b>
<b>54</b>	Свежий, средиземноморский тунец с помидорами и луком	<b>25,50</b>
<b>32</b>	Треска консервированная	<b>29,50</b>
<b>241</b>	Треска обжаренная с луком, смородиной и кедровыми орешками "А ля каталана"	<b>29,50</b>
<b>64</b>	Треска "Кан Соле" с запеченым в соусе ромеско картофелем, приправленная Али-Оли (чесночный соус)	<b>29,50</b>
<b>50</b>	Омар на гриле (+/- 500/600гр.)	<b>53,50</b>
<b>741</b>	Омар тушёный с помидорами (+/- 500/600гр.)	<b>53,50</b>
<b>224</b>	Омар варёный (+/- 500/600гр.)	<b>53,50</b>
<b>282</b>	Марсельская ухе с морепродуктами в стиле "Кан Соле"	<b>52,50</b>
<b>293</b>	Омар тушёный в собственном соку - цена за одну порцию, минимум 2 человека	<b>35,50</b>
<b>48</b>	Свежие, морские раки на гриле (-/+300г.)	<b>38,50</b>
<b>47</b>	Свежевыловленные креветки гриль (+/- 260гр.)	<b>45,50</b>
<b>57</b>	Тигровые креветки гриль "Санто Карлос" (-/+300г.)	<b>42,00</b>
<b>250</b>	Тигровые креветки, варёные "Санто Карлос"(-/+300г.)	<b>42,00</b>
<b>46</b>	Морской язык, жаренный (+/- 300/350г)	<b>26,00</b>
<b>215</b>	Морской язык на гриле (+/- 300/350г)	<b>26,00</b>
<b>212</b>	Морской язык по-французски (+/- 300/350г)	<b>28,50</b>

<b>44</b>	Хек приготовленный на гриле	<b>24,00</b>
<b>182</b>	Хек в кляре по-римски	<b>24,00</b>
<b>181</b>	Хек жаренный по-андалузски	<b>24,00</b>
<b>185</b>	Хек запеченный с картошкой и луком	<b>26,00</b>
<b>45</b>	Хек запечённый с помидорами	<b>26,00</b>
<b>183</b>	Хек с зажаркой "А ля еспальда"	<b>26,00</b>
<b>53</b>	Шашлык из рыбы и морепродуктов	<b>50,50</b>
<b>43</b>	Морской черт на гриле	<b>26,50</b>
<b>189</b>	Морской чёрт в кляре по-римски	<b>28,00</b>
<b>193</b>	Морской чёрт, жаренный в стиле андалуза	<b>28,00</b>
<b>186</b>	Морской черт запеченный с картошкой и луком	<b>31,00</b>
<b>188</b>	Морской черт с картошкой в соусе ромеско приправленный чесночным соусом Али-Оли	<b>31,00</b>
<b>190</b>	Морской черт запеченный с помидорами	<b>31,00</b>
<b>41</b>	Дикий палтус с кантабрийского моря на гриле	<b>31,50</b>
<b>197</b>	Дикий палтус с кантабрийского моря, жаренный по-андалузски	<b>31,50</b>
<b>195</b>	Дикий палтус с кантабрийского моря запеченный с картошкой и луком	<b>34,00</b>
<b>194</b>	Дикий палтус с кантабрийского моря запеченный с помидорами	<b>34,00</b>
<b>523</b>	Рагу из морского черта "Де сант висенте" с картошкой, омаром и морскими петушками	<b>39,00</b>
<b>739</b>	Рагу из палтуса с картошкой, омаром и морскими петушками	<b>40,00</b>
<b>60</b>	Сарсуела (соус) из рыбы и морепродуктов в стиле "Кан Соле"	<b>50,50</b>

## ***МЯСО***

---

<b>71</b>	Домашняя колбаса "Де ла риера", жаренная с гарниром из перца Падрон.	<b>15,00</b>
<b>75</b>	Бифштекс из говядины на гриле с жареной картошкой +/- 320гр.	<b>25,50</b>

## ***ДЕСЕРТЫ***

---

### **ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

<b>93</b>	Висквит "Глассе" с горячим шоколадом	<b>8,00</b>
<b>92</b>	Пьяный бисквит пропитанный ликёром	<b>8,00</b>
<b>325</b>	Трубочки из слоёного теста с тыквенной начинкой	<b>7,50</b>
<b>328</b>	Трубочки из слоёного теста с заварным кремом	<b>8,00</b>
<b>320</b>	Шоколадный бисквит с начинкой из жидкого шоколада	<b>9,00</b>
<b>89</b>	Заварной крем по-каталански с корочкой жареного сахара	<b>8,00</b>
<b>80</b>	Яичный пудинг	<b>6,50</b>
<b>79</b>	Бисквитное мороженое с молотым миндалем в карамели "Пралине"	<b>8,00</b>
<b>94</b>	Апельсиновый пудинг	<b>7,50</b>
<b>96</b>	Щербет из шампанского, водки или французского ликёра	<b>9,50</b>
<b>691</b>	Яблочный пирог "Татин"	<b>8,00</b>
<b>91</b>	Пудинг с яичного желтка " Небесный десерт"	<b>7,50</b>
<b>95</b>	Трюфеля шоколадные	<b>7,50</b>
<b>84</b>	Апельсиновый сок (натуральный)	<b>4,50</b>

### **А ЕЩЁ...**

<b>562</b>	Миндаль в шоколаде с трюфельной посыпкой - Катанияс с Вилафранка де Пенедез	<b>6,50</b>
<b>90</b>	Фрукт сезона на выбор.	<b>4,50</b>
<b>76</b>	Мороженое из какао 72%	<b>8,00</b>
<b>72</b>	Мороженое из кавказского йогурта (кефир) с настоем из зеленого лимона	<b>7,50</b>
<b>77</b>	Ванильное мороженое (ваниль из Папантлы мексика)	<b>7,50</b>
<b>83</b>	Сухой сыр "Манчего" в оливковом масле	<b>6,50</b>
<b>78</b>	Лимонный щербет ( с свежесвыжатого лимона "Гандия"- Валенсия)	<b>6,50</b>
<b>327</b>	Мандариновый щербет "Де Солер" (Майорка)	<b>7,00</b>