

ЗАКУСКИ

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|-------------------------------|-------|-------|
| ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ | 200 г | 530 ₹ |
| КАРПАЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ | 130 г | 470 ₹ |
| КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ | 80 г | 310 ₹ |
| РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ | 130 г | 320 ₹ |
| ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ | 200 г | 290 ₹ |
| БУЖЕНИНА ИЗ СВИНОЙ ШЕИ | 130 г | 210 ₹ |
| ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ | 130 г | 420 ₹ |
| САЛО ПО - ДОМАШНЕМУ | 100 г | 250 ₹ |

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|------------------|-------|-------|
| ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ | 250 г | 730 ₹ |
|------------------|-------|-------|

СОЛЕНАЯ РЫБА

| | | |
|--------|-------|-------|
| СЕМГА | 200 г | 670 ₹ |
| СЕЛЬДЬ | 220 г | 250 ₹ |

КОПЧЕНАЯ РЫБА:

ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

ОТ КОПТИЛЬНИ EL FUEGO

НА ВЕС ОТ 300 ДО 500 Г

| | | |
|---------------|-------|-------|
| СИБАС | 100 г | 330 ₹ |
| ДОРАДО | 100 г | 290 ₹ |
| МОРСКОЙ ОКУНЬ | 100 г | 210 ₹ |
| СКУМБРИЯ | 100 г | 140 ₹ |

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

| | | |
|--------|-------|-------|
| ПАЛТУС | 130 г | 390 ₹ |
|--------|-------|-------|

ЗАКУСКИ

ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА

| | | |
|-------------------|-------|-------|
| МЯСНАЯ ТАРЕЛКА | 500 г | 790 ₺ |
| ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ | 480 г | 490 ₺ |
| ТАРЕЛКА К ПИВУ | 350 г | 590 ₺ |

К ПИВУ

| | | |
|-----------------------|-------|-------|
| КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ BBQ | 400 г | 420 ₺ |
| ЧЕБУРЕКИ | | |
| С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ | 270 г | 380 ₺ |
| СО СВИНИНОЙ | 270 г | 320 ₺ |
| БАСТУРМА | | |
| ИЗ ГОВЯДИНЫ | 50 г | 260 ₺ |
| ИЗ СВИНИНЫ | 50 г | 180 ₺ |
| ЧИПСЫ ИЗ КУРИЦЫ | 50 г | 220 ₺ |
| ЧЕСНОЧНЫЕ ХЛЕБЦЫ | 130 г | 150 ₺ |
| ФИРМЕННЫЕ СУХАРИКИ | 50 г | 90 ₺ |
| АРАХИС | 50 г | 100 ₺ |

СЫРЫ

| | | |
|------------------------------------|------|-------|
| СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ «БЛЮ» / MAR | 40 г | 160 ₺ |
| ГОЙЯ / ARG | 40 г | 140 ₺ |
| ГАУДА / RUS | 40 г | 90 ₺ |

САЛАТЫ

ИЗ ОВОЩЕЙ

| | | |
|--|-------|-------|
| САЛАТ ГУАКОМОЛЕ | 220 г | 450 ₽ |
| Авокадо, томаты черри, перец чили, красный лук, листья салата, свежие травы, заправка на оливковом масле | | |
| САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И СЫРОМ | 200 г | 290 ₽ |
| Ломтики печеной свеклы с мягким сыром, рукколой, кедровыми орешками и пармезаном | | |
| САЛАТ «ОЛА, СЕВИЛЬЯ!» | 300 г | 590 ₽ |
| Испанские печеные перцы с жареными оливками, вялеными томатами и артишоками, приправленные малиновым уксусом, подаются с жареным сыром | | |
| МИКС САЛАТ | 190 г | 310 ₽ |
| Свежие томаты, огурцы, болгарский перец, сельдерей, листья салатов, лук порей, оливковое масло | | |

ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

| | | |
|--|-------|-------|
| САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ | 390 г | 830₽ |
| Обжаренные креветки, кальмар, с/с лосось, свежие овощи, кедровые орехи, листовая зелень под заправкой на оливковом масле | | |
| САЛАТ РУККОЛА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО | 250 г | 670 ₽ |
| Обжаренные креветки, авокадо, томаты черри, руккола под заправкой на оливковом масле с бальзамическим кремом | | |
| САЛАТ ЦЕЗАРЬ С РЫБОЙ | 310 г | 590 ₽ |
| Слабосоленый лосось, копченый палтус, копченая дорадо, листовая зелень, свежие овощи под заправкой Цезарь и сыром Пармезан | | |
| САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ | 250 г | 620 ₽ |
| Обжаренные креветки, авокадо, свежий огурец, салатный микс, сыр пармезан под средиземноморской заправкой | | |

ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

| | | |
|--|-------|-------|
| САЛАТ EL FUEGO | 230 г | 380 ₽ |
| Нежная обжаренная печень кролика подается с грейпфрутом, свежими травами и салатными листьями под заправкой на основе кунжутного масла | | |
| САЛАТ ПАТО АНЬЕХО | 190 г | 550 ₽ |
| Сыровяленая грудка утки, сыр с голубой плесенью, авокадо, листья салатов, обжаренный миндаль под заправкой на основе кунжутного масла | | |
| САЛАТ ХАМОН ДЕ СЕРРАНО | 210 г | 580 ₽ |
| Сыровяленый свиной окорок с вялеными томатами, спелым авокадо, обжаренной стручковой фасолью и листовой зеленью | | |
| САЛАТ С РОСТБИФОМ | 250 г | 460 ₽ |
| Сочное, ароматное мясо бычка мраморной породы Black Angus с листовой зеленью и свежими овощами. | | |
| САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ | 260 г | 390 ₽ |
| Куриное филе - гриль, бекон, листовая зелень, лук-порей, томаты под заправкой Цезарь. Подается с золотистыми гренками и сыром пармезан | | |
| РУССКИЙ САЛАТ | 270 г | 270 ₽ |
| Филе цыпленка - гриль, домашняя буженина и свежие овощи под заправкой на майонезной основе. | | |

СУПЫ

МЯСНЫЕ

| | | |
|---|--------------|--------------|
| МЯСНАЯ СОЛЯНКА | 550 г | 390 ₽ |
| Настоящая русская солянка из 5 видов мяса | | |
| БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЯЙЦОМ | 370 г | 190 ₽ |

РЫБНЫЕ

| | | |
|--|--------------|--------------|
| ПОХЛЕБКА «КАЛЬДЕРЕТА» | 550 г | 560 ₽ |
| Густая, наваристая похлебка «Кальдерета» - суп аргентинских рыбаков, получивший название от «caldera» (с исп. «горшок»), готовится из разных видов морепродуктов и рыбы. | | |
| УХА ИЗ СЕМГИ | 450 г | 590 ₽ |
| Крупные ломтики сочной семги в натуральном наваристом бульоне с томатами и луком. Подается, по Вашему желанию, с натуральными сливками | | |

ОВОЩНЫЕ

| | | |
|--|--------------|-------------|
| ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ - СУП С КРЕВЕТКАМИ | 380 г | 320₽ |
|--|--------------|-------------|

ПОМОРСКИЕ

| | | |
|--|--------------|--------------|
| ПОМОРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ТРЕСКИ | 600 г | 460 ₽ |
| Похлебка из трески приготовлена традиционным поморским способом – на молоке с морковным маслом, луком и картофелем. Подается с картофельной калиткой. | | |
| СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ | 550 г | 370 ₽ |
| Наваристый густой суп из свежих белых грибов северных лесов. Приготовлен традиционным способом жителей поморских деревень. Подается с картофельной калиткой. | | |

БУРГЕР МЕНЮ

БУРГЕР ЭЛЬ ПЕПИНО

620 ₹

Котлета из мраморной говядины, огуречный релиш, томат, сыр чеддер, бекон, лук маринованный, соус эль пепино. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

БУРГЕР БАРБЕКЮ ПИМИЕНТО

620 ₹

Котлета из мраморной говядины, перец печеный, томат, лук карамелизированный, сыр чеддер, соус барбекю. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

БУРГЕР РЕД ХОТ ЧИЛИ

620 ₹

Котлета из мраморной говядины, огурец маринованный, бекон, лук маринованный, сыр чеддер, перец халапеньо, соус чили. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

БУРГЕР С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

620 ₹

Котлета из мраморной говядины, сыр с голубой плесенью Блю, сальса из вяленых томатов, руккола. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.



БУРГЕР ЭЛЬ КАМАРОН

620 ₹

Samagones (креветки), руккола, салат, томат, свежий огурец, сальса ali-oli. Подаётся с картофелем фри и чесночным соусом.

ДОБАВИТЬ В БУРГЕР

| | | |
|--------------------------------|-------|-------|
| БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ | 130 г | 250 ₹ |
| СЫР ЧЕДДАР | 40 г | 120 ₹ |
| ОБЖАРЕННЫЙ БЕКОН | 20 г | 60 ₹ |
| САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ | 30 г | 90 ₹ |
| ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ | 30 г | 130 ₹ |
| ПЕРЕЦ ХАЛАПЕНЬО | 20 г | 40 ₹ |
| ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС | 30 г | 50 ₹ |
| СОУС ЭЛЬ ПЕПИНО | 30 г | 50 ₹ |

ГРИЛЬ МЕНЮ

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА ВЛАЖНОГО ВЫЗРЕВАНИЯ

Предлагаем Вам выбрать часть отруба и степень мраморности мяса, из которого будет приготовлен Ваш стейк, а также размер Вашего стейка (подаётся на вес, цена указана за 100 г)



| | | |
|--|-------|-------|
| СТЕЙК ТЕНДЕРЛОЙН PRIME Подается на вес от 200 г | 100 г | 680 ₽ |
| СТЕЙК "НЬЮ ЙОРК" CHOICE Подается на вес от 300 г | 100 г | 570 ₽ |
| СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME Подается на вес от 250 г | 100 г | 550 ₽ |
| СТЕЙК "САНТА-МАРИЯ" Подается на вес от 200 г | 100 г | 330 ₽ |

СТЕЙКИ

| | | |
|---|-------|-------|
| СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / на вес от 200г | 100 г | 450 ₽ |
| СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / на вес от 200г | 100 г | 310 ₽ |
| СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / вес 200 - 280г | 100 г | 230 ₽ |
| СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ УТКИ / на вес от 200г | 100 г | 270 ₽ |
| СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ / на вес от 200г | 100 г | 230 ₽ |
| СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ГРИЛЬ / на вес от 200г | 100 г | 180 ₽ |
| СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ / на вес от 200г | 100 г | 160 ₽ |

Внимание: Цены на все блюда, приготовленные на угле, указаны на продукцию в сыром виде.

ГРИЛЬ МЕНЮ

МЯСО

| | | | |
|---|--|--------------|--------------|
| | БИФШТЕКС | 460 г | 640 ₹ |
| | Большой сочный бифштекс из мраморной говядины 100% Black Angus. Подается с печеным картофелем и соусом BBQ | | |
|  | КЕБАБ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ | 320 г | 610 ₹ |
| | Готовится на угле, подаётся на лепёшке - tortilla с испанским томатным соусом, печеным перцем, маринованным луком и свежей кинзой | | |
|  | КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ | 300 г | 630 ₹ |
| | Готовится на угле, подаётся на лепёшке - tortilla с испанским томатным соусом, печеным перцем, маринованным луком и свежей кинзой | | |
|  | КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ | 410 г | 540 ₹ |
| | Кебабы-мини из свиной шеи, готовятся на угле, подаются с печеным картофелем и соусом BBQ | | |
|  | БРОЧЕТА С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ТОМАТАМИ | 350 г | 540 ₹ |
| | Brocheta – испанский вариант шашлыка с овощами. Нежные, сочные кусочки грудки цыпленка, приготовленные с томатами и шампиньонами на угле, подаются на шампуре с соусом али-оли. | | |
|  | БРОЧЕТА С ВЫРЕЗКОЙ И ОВОЩАМИ | 300 г | 690 ₹ |
| | Кусочки вырезки BLACK ANGUS PRIME, самого деликатесного и нежного на вкус мяса мраморной говядины, приготовлены с томатами, шампиньонами и цуккини на угле. Подаются на шампуре с испанским томатным соусом. | | |
|  | БРОЧЕТА С ПЕЧЕНЬЮ ЯГНЕНКА | 000 г | 000 ₹ |
| | Нежная, ароматная печень ягненка, обжаренная на угле с кусочками курдюка, подается на шампуре с соусом Ромеско, кинзой и печеными томатами | | |

ДЛЯ БОЛЬШОГО СТОЛА


| | | | |
|--|--|---------------|---------------|
| | БОЛЬШОЙ МЯСНОЙ ГРИЛЬ | 3000 г | 4900 ₹ |
| | Блюдо на компанию (на 5-6 гостей). Состав: мраморная говядина, кебабы из баранины, кебабы из свинины, свиная вырезка, свиные ребрышки, шашлычки из цыпленка. | | |
| | БОЛЬШОЙ РЫБНЫЙ ГРИЛЬ | 2500 г | 4400 ₹ |
| | Блюдо на компанию (на 4-5 гостей). Состав: стейки из семги, палтуса и трески, корюшка | | |
| | МОРСКАЯ ПАРИЛЬЯДА ГРИЛЬ | 1600 г | 3500 ₹ |
| | Блюдо на компанию (на 4-5 гостей). Состав: Красные королевские креветки, креветки vannamei, кальмары, голубые мидии, соус чимичурри, али-оли | | |

ГРИЛЬ МЕНЮ

РЫБА

Готовится по Вашему желанию: LA BRASA (на «живом» угле),
LA PLANCHA (испанский гриль), STEAMED (на пару)

Подается на вес (цена указана за 100г)

| | | |
|--|-------|-------|
| СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Ориентировочный вес 200 - 400 г | 100 г | 520 ₹ |
| СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА Ориентировочный вес 200 - 400 г | 100 г | 260 ₹ |
| СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ Ориентировочный вес 250 - 350 г | 100 г | 210 ₹ |
| СИБАС Ориентировочный вес 270 - 600 г | 100 г | 290 ₹ |
| ДОРАДО Ориентировочный вес 300 - 450 г | 100 г | 250 ₹ |
| ОКУНЬ МОРСКОЙ Ориентировочный вес 400 - 600 г | 100 г | 180 ₹ |
| КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ | 280 г | 420 ₹ |
|  БРОЧЕТА С ЛОСОСЕМ И ТОМАТАМИ Сочные кусочки лосося, приготовленные с томатами на угле, подаются на шампуре с соусом али-оли. | 000 г | 000 ₹ |

МОРЕПРОДУКТЫ

Готовятся по Вашему желанию: LA BRASA (на «живом» угле),
LA PLANCHA (испанский гриль), STEAMED (на пару)

| | | |
|-------------------------------------|-------|-------|
| КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ | 100 г | 220 ₹ |
| ИСПАНСКИЕ МИДИИ | 100 г | 290 ₹ |
| КРЕВЕТКИ - ГРИЛЬ НА ШПАЖКЕ | 100 г | 410 ₹ |
| КРЕВЕТКА КРАСНАЯ КОРОЛЕВСКАЯ | 1 шт | 210 ₹ |

Внимание: Цены на все блюда, приготовленные на угле, указаны на продукцию в сыром виде.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПУЧЕРО АРГЕНТИНО 370 г 760 ₽

Нежная телячья вырезка подается с печеными помидорами, ароматными травами и коварным перчиком чили на горячей сковороде в шипящем соусе.

ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИАНА МИКСТА 650 г 870 ₽

Классическая валенсийская паэлья:

цыпленок, белая рыба, креветки, голубые мидии, ракушки клювис, кальмары, душистый рис, стручковая фасоль, томаты, пряности.

Подается на сковороде «paellera» с традиционной корочкой socarrat.

На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей

МЯСНАЯ ПАЭЛЬЯ 740 г 690 ₽

Телячья и свиная вырезка, печень кролика, куриное филе, душистый рис, овощи, пряности. Подается на сковороде «Паэльере» с традиционной socarrat.

На компанию можно заказать большую сковороду с двойной или тройной Паэльей

ФАХИТАС 650 г 750 ₽

Свиная вырезка, куриное филе, баклажаны, сладкий перец, цуккини, томаты.

Подается с лепешками tortillas, при подаче фламбюруется текилой.

Заворачиваем фахитас в тортилью, по вкусу добавляя зелень, сальсу и сметану.

ТЕЛЯТИНА В ГРИБНОМ СОУСЕ 310 г 590 ₽

Ломтики вырезки телянка с шампиньонами в натуральных сливках.

Подается с печеным картофелем.



ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ ТОМЛЕННЫЕ 430 г 690 ₽

Приготовлены по технологии sous vide, подаются с картофельным пюре и с соусом из чернослива.



РУЛЬКА СВИНАЯ 1300 г 790 ₽

Приготовлена по технологии sous vide, подается с печеным картофелем, хреном и горчицей.

ЭСКАВЕЧЕ ИЗ БАКЛАЖАНА 360 г 540 ₽

Баклажан, запеченный с томатами, болгарским перцем, луком, перцем чили и сыром пармезан.

Подается с сальсой из вяленых томатов.

БЛЮДА ПОМОРСКОЙ КУХНИ

ПОМОРСКАЯ ТРАПЕЗА 450 г 690 ₽

Это блюдо, ставшее позднее очень популярным, было придумано поморами.

Северный палтус запекается с картофелем и сыром в молочном соусе.

Подается на горячей сковороде.

ТРЕСКА В МОЛОКЕ 460 г 580 ₽

Филе трески, запеченное с картофелем и томатами в молочном соусе.

Подается на горячей сковороде.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 350 г 550 ₽

Белые грибы северных лесов, припущенные в натуральных сливках.

Подаются на горячей сковороде с печеным картофелем.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ С КАРТОФЕЛЕМ И БЕКОНОМ 370 г 570 ₽

Свежие белые грибы, обжаренные с картофелем и беконом.

Подается на горячей сковороде.

ГАРНИРЫ



| | | |
|--|--------------|--------------|
| ОВОЩИ ГРИЛЬ В МАСЛЕ С ТРАВАМИ | 220 г | 290 ₺ |
| Цуккини, помидоры, болгарские перцы, картофель, приготовленные на угле, свежие травы, оливковое масло | | |
| РИС «ВЕРДУРЕС» | 240 г | 250 ₺ |
| Душистый рис с томатами, болгарским перцем, кукурузой, стручковой фасолью и луком, обжаренными на оливковом масле. | | |
| РИС ОТВАРНОЙ ЖЕЛТЫЙ | 190 г | 80 ₺ |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 200 г | 100 ₺ |
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ | 120 г | 170 ₺ |

ОВОЩИ

Вы можете заказать любую комбинацию из предложенных овощей, приготовленных по Вашему желанию на гриле, на пару или в свежем виде (овощи подаются на вес, цена указана за 100 г)

| | | |
|-------------------------|--------------|--------------|
| БАКЛАЖАН | 100 г | 120 ₺ |
| ЦУККИНИ | 100 г | 90 ₺ |
| КУКУРУЗА | 100 г | 110 ₺ |
| ШАМПИНЬОНЫ | 100 г | 130 ₺ |
| БОЛГАРСКИЕ ПЕРЦЫ | 100 г | 150 ₺ |
| ПОМИДОРЫ | 100 г | 90 ₺ |
| СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ | 100 г | 60 ₺ |
| ПЕЧЕНЬ ЛУК | 100 г | 50 ₺ |
| ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ | 100 г | 80 ₺ |

СОУСЫ

| | | | |
|---|-----------------------------------|------|-------|
|  | ИСПАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ | 40 г | 70 ₽ |
|  | РОМЕСКО | 40 г | 70 ₽ |
| | АЛИ-ОЛИ | 40 г | 60 ₽ |
| | ЧИММИЧУРРИ | 40 г | 100 ₽ |
| | САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ | 40 г | 120 ₽ |
| | СОУС ВВQ | 40 г | 70 ₽ |
| | ДЖЕК ДЕНИЕЛ'С | 40 г | 90 ₽ |
| | ИЗ СВЕЖЕЙ КЛЮКВЫ | 40 г | 60 ₽ |

ВЫПЕЧКА

| | | |
|---|-------|-------|
| ЭМПАНАДАС Пирожок с начинкой из сочного мяса с ароматными травами и луком | 100 г | 100 ₽ |
| АРГЕНТИНСКАЯ ЛЕПЕШКА «Воздушная» булочка с хрустящей корочкой | 70 г | 70 ₽ |
| БУЛОЧКА МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ | 50 г | 70 ₽ |
| КАЛИТКА С КАРТОФЕЛЕМ | 90 г | 90 ₽ |
| КАЛИТКА С БРУСНИКОЙ | 90 г | 100 ₽ |
| ТОРТИЛЬЯ | 40 г | 50 ₽ |
| ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО | 30 г | 80 ₽ |

ДЕСЕРТЫ

| | | |
|---|--------------|--------------|
| ДЕСЕРТ «ЭСФЕРА» | 260 г | 530 ₽ |
| Шоколадная сфера со сливочным мороженым, свежими ягодами и грецким орехом. Подается с горячим карамельным соусом с добавлением ликера «Бейлис» | | |
| ДЕСЕРТ «СЕНЬОРА ФЕРНАНДЕС» | 170 г | 480 ₽ |
| Свежие ягоды с шариком мороженого в хрустящей вафельной корзинке | | |
| ТИРАМИСУ | 130 г | 290 ₽ |
| ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК | 170 г | 320 ₽ |
| Подается с соусом кули из свежей малины | | |
| ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ | 170 г | 230 ₽ |

МОРОЖЕНОЕ

| | | |
|-----------------------------------|--------------|--------------|
| МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР | 100 г | 170 ₽ |
| ДОБАВИТЬ: | | |
| ШОКОЛАД | 15 г | 50 ₽ |
| СОУС КУЛИ ИЗ СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ | 30 г | 80 ₽ |
| ШОКОЛАДНЫЙ СОУС | 30 г | 50 ₽ |
| КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ | 4 г | 50 ₽ |
| ГРЕЦКИЕ ОРЕШКИ | 10 г | 50 ₽ |
| МИНДАЛЬ | 10 г | 50 ₽ |
| ЛИКЕР БЕЙЛИС | 30 г | 180 ₽ |

**БАР И ГРИЛЬ «ЭЛЬ ФУЭГО»
ИП ПЫШКИНА ГАЛИНА ДМИТРИЕВНА
ИНН 290200912381 ЕГР 304290233600016**

**ВНИМАНИЕ: СВЕДЕНИЯ, УКАЗАННЫЕ В НАСТОЯЩЕЙ БРОШЮРЕ,
НОСЯТ ИНФОРМАЦИОННЫЙ ХАРАКТЕР И НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ПУБЛИЧНОЙ ОФЕРТОЙ.
С МЕНЮ, А ТАКЖЕ С ФИСКАЛЬНЫМ МЕНЮ (ПРЕЙСКУРАНТОМ)
ВЫ МОЖЕТЕ ОЗНАКОМИТЬСЯ НА ИНФОРМАЦИОННОЙ СТОЙКЕ НАШЕГО РЕСТОРАНА.**