

# ЗАКУСКИ

## МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

|                               |       |       |
|-------------------------------|-------|-------|
| МЯСНАЯ ТАРЕЛКА                | 500 г | 830 ₹ |
| ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ    | 200 г | 540 ₹ |
| КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ  | 130 г | 480 ₹ |
| КОПЧЕНАЯ ГРУДКА УТКИ          | 80 г  | 290 ₹ |
| РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ | 130 г | 290 ₹ |
| ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ     | 200 г | 320 ₹ |
| БУЖЕНИНА ИЗ СВИНОЙ ШЕИ        | 130 г | 230 ₹ |
| ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ                  | 130 г | 460 ₹ |
| САЛО ПО - ДОМАШНЕМУ           | 100 г | 310 ₹ |

## 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 | 320 ₹ |
| ДОРАДО        | 100 г | 270 ₹ |
| МОРСКОЙ ОКУНЬ | 100 г | 210 ₹ |
| СКУМБРИЯ      | 100 г | 140 ₹ |

### ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

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

# ЗАКУСКИ

## ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

|                   |       |       |
|-------------------|-------|-------|
| ТАРЕЛКА ПОД ВОДКУ | 480 г | 490 ₹ |
| ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ   | 230 г | 490 ₹ |

## К ПИВУ

|                       |       |       |
|-----------------------|-------|-------|
| ТАРЕЛКА К ПИВУ        | 350 г | 590 ₹ |
| КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ ВВQ    | 400 г | 430 ₹ |
| 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

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

## ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b>  | 390 г | 830₹  |
| Обжаренные креветки, кальмар, с/с лосось, свежие овощи, кедровые орехи, листовая зелень под заправкой на оливковом масле   |       |       |
| <b>САЛАТ РУККОЛА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО</b>  | 250 г | 650 ₹ |
| Обжаренные креветки, авокадо, томаты черри, руккола под заправкой на оливковом масле с бальзамическим кремом               |       |       |
| <b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ С РЫБОЙ</b>  | 310 г | 550 ₹ |
| Слабосоленый лосось, копченый палтус, копченая дорадо, листовая зелень, свежие овощи под заправкой Цезарь и сыром Пармезан |       |       |
| <b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ</b>   | 250 г | 620 ₹ |
| Обжаренные креветки, авокадо, свежий огурец, салатный микс, сыр пармезан под средиземноморской заправкой                   |       |       |

## ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>САЛАТ EL FUEGO</b>  | 230 г | 390 ₹ |
| Нежная обжаренная печень кролика подается с грейпфрутом, свежими травами и салатными листьями под заправкой на основе кунжутного масла |       |       |
| <b>САЛАТ ПАТО АНЬЕХО</b>   | 190 г | 550 ₹ |
| Сыровяленая грудка утки, сыр с голубой плесенью, авокадо, листья салатов, обжаренный миндаль под заправкой на основе кунжутного масла  |       |       |
| <b>САЛАТ ХАМОН ДЕ СЕРРАНО</b>  | 210 г | 570 ₹ |
| Сыровяленый свиной окорок с вялеными томатами, спелым авокадо, обжаренной стручковой фасолью и листовой зеленью                        |       |       |
| <b>САЛАТ С РОСТБИФОМ</b>   | 250 г | 460 ₹ |
| Сочное, ароматное мясо бычка мраморной породы Black Angus с листовой зеленью и свежими овощами.  |       |       |
| <b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ ГРИЛЬ</b>  | 260 г | 390 ₹ |
| Куриное филе - гриль, бекон, листовая зелень, лук-порей, томаты под заправкой Цезарь. Подается с золотистыми гренками и сыром пармезан |       |       |
| <b>РУССКИЙ САЛАТ</b>   | 270 г | 270 ₹ |
| Филе цыпленка - гриль, домашняя буженина и свежие овощи под заправкой на майонезной основе.  |       |       |

# СУПЫ

## МЯСНЫЕ

**МЯСНАЯ СОЛЯНКА** 550 г 410 ₹

Настоящая русская солянка из 5 видов мяса

**БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ЯЙЦОМ** 370 г 250 ₹

Подаётся с эмпанадас (с пирожком с мясом)

## РЫБНЫЕ

**УХА ИЗ СЕМГИ** 450 г 620 ₹

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 340₹

## 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 390 ₹

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)



|  |       |       |
|--|-------|-------|
| <b>СТЕЙК ТЕНДЕРЛОЙН PRIME</b><br>Подается на вес от 200 г  | 100 г | 710 ₺ |
| <b>СТЕЙК РИБАЙ PRIME</b><br>Подается на вес от 250 г       | 100 г | 930 ₺ |
| <b>СТЕЙК РИБАЙ CHOICE</b><br>Подается на вес от 300 г      | 100 г | 780 ₺ |
| <b>СТЕЙК "НЬЮ ЙОРК" CHOICE</b><br>Подается на вес от 300 г | 100 г | 570 ₺ |
| <b>СТЕЙК "МАЧЕТЕ" PRIME</b><br>Подается на вес от 250 г    | 100 г | 550 ₺ |
| <b>СТЕЙК "САНТА-МАРИЯ"</b><br>Подается на вес от 200 г     | 100 г | 330 ₺ |

## СТЕЙКИ

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ / на вес от 200г</b> | 100 г | 470 ₺ |
| <b>СТЕЙК ИЗ ЯГНЕНКА / на вес от 200г</b>          | 100 г | 310 ₺ |
| <b>СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ / вес 200 - 280г</b>          | 100 г | 230 ₺ |
| <b>СТЕЙК ИЗ ГРУДКИ УТКИ / на вес от 200г</b>      | 100 г | 270 ₺ |
| <b>СТЕЙК ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ / на вес от 200г</b>   | 100 г | 220 ₺ |
| <b>СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ГРИЛЬ / на вес от 200г</b>      | 100 г | 160 ₺ |
| <b>СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ГРИЛЬ / на вес от 200г</b>     | 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 490 ₽

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.

## 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 ребра, шашлычки из цыпленка, соусы испанский, BBQ и али-оли

**БОЛЬШОЙ РЫБНЫЙ ГРИЛЬ** 2500 г 4600 ₽

Блюдо на компанию (на 4-5 гостей).

Состав: стейки из палтуса и трески, брочеты с лососем, корюшка, соусы али-оли и ромеско

**МОРСКАЯ ПАРИЛЬЯДА ГРИЛЬ** 1600 г 3100 ₽

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)

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| <b>СТЕЙК ИЗ СЕМГИ</b><br>Ориентировочный вес 200 - 400 г  | 100 г | 520 ₹ |
| <b>СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА</b><br>Ориентировочный вес 200 - 400 г  | 100 г | 260 ₹ |
| <b>СТЕЙК ИЗ ТРЕСКИ</b><br>Ориентировочный вес 250 - 350 г   | 100 г | 210 ₹ |
| <b>СИБАС</b><br>Ориентировочный вес 300 - 600 г   | 100 г | 290 ₹ |
| <b>ДОРАДО</b><br>Ориентировочный вес 300 - 450 г  | 100 г | 240 ₹ |
| <b>ОКУНЬ МОРСКОЙ</b><br>Ориентировочный вес 400 - 900 г   | 100 г | 180 ₹ |
|  <b>БРОЧЕТА С ЛОСОСЕМ И ТОМАТАМИ</b><br>Сочные кусочки лосося, приготовленные с томатами на угле,<br>подаются на шампуре с соусом Ромеско. | 320 г | 690 ₹ |
| <b>КОРЮШКА ЖАРЕНАЯ</b>  | 280 г | 440 ₹ |

## МОРЕПРОДУКТЫ

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

|                                     |       |       |
|-------------------------------------|-------|-------|
| <b>КАЛЬМАРЫ ГРИЛЬ</b>               | 100 г | 220 ₹ |
| <b>ИСПАНСКИЕ МИДИИ</b>              | 100 г | 290 ₹ |
| <b>КРЕВЕТКИ - ГРИЛЬ НА ШПАЖКЕ</b>   | 100 г | 410 ₹ |
| <b>КРЕВЕТКА КРАСНАЯ КОРОЛЕВСКАЯ</b> | 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 610 ₽

Ломтики вырезки телянка с шампиньонами в натуральных сливках.

Подается с печеным картофелем.

**ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ ТОМЛЕННЫЕ С ПЮРЕ** 430 г 710 ₽

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 550 ₽

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.

**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, луком и беконом.

Подается на горячей сковороде.

# ГАРНИРЫ

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

## 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)

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

## СОУСЫ

|   |                                   |      |      |
|---|-----------------------------------|------|------|
|  | <b>ИСПАНСКИЙ ТОМАТНЫЙ</b>         | 40 г | 70 ₽ |
|  | <b>РОМЕСКО</b>                    | 40 г | 70 ₽ |
|   | <b>АЛИ-ОЛИ</b>                    | 40 г | 60 ₽ |
|   | <b>ЧИММИЧУРРИ</b>                 | 40 г | 70 ₽ |
|   | <b>САЛЬСА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ</b> | 30 г | 80 ₽ |
|   | <b>СОУС ВВQ</b>                   | 40 г | 70 ₽ |
|   | <b>ДЖЕК ДЭНИЕЛ'С</b>              | 40 г | 70 ₽ |
|   | <b>КЛЮКВЕННЫЙ</b>                 | 40 г | 60 ₽ |

## ВЫПЕЧКА

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

# ДЕСЕРТЫ

|   |              |              |
|---|--------------|--------------|
| <b>ДЕСЕРТ «ЭСФЕРА»</b>  | <b>260 г</b> | <b>490 ₹</b> |
| Шоколадная сфера со сливочным мороженым, свежими ягодами и грецким орехом.<br>Подается с горячим карамельным соусом с добавлением ликера «Бейлис» |              |              |
| <b>ДЕСЕРТ «СЕНЬОРА ФЕРНАНДЕС»</b>   | <b>170 г</b> | <b>450 ₹</b> |
| Свежие ягоды с шариком мороженого в хрустящей вафельной корзинке  |              |              |
| <b>ТИРАМИСУ</b>   | <b>130 г</b> | <b>310 ₹</b> |
| <b>ЧИЗКЕЙК НЬЮ-ЙОРК</b>   | <b>170 г</b> | <b>350 ₹</b> |
| Подается с соусом кули из свежей малины   |              |              |
| <b>ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ<br/>С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ</b>  | <b>170 г</b> | <b>250 ₹</b> |
| <b>МАЛИНА СО СЛИВКАМИ</b>   | <b>150 г</b> | <b>360 ₹</b> |

## МОРОЖЕНОЕ

|                          |              |              |
|--------------------------|--------------|--------------|
| <b>МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР</b> | <b>100 г</b> | <b>170 ₹</b> |
|--------------------------|--------------|--------------|

### ДОБАВИТЬ:

|                                   |             |              |
|-----------------------------------|-------------|--------------|
| <b>ШОКОЛАД</b>                    | <b>15 г</b> | <b>60 ₹</b>  |
| <b>СОУС КУЛИ ИЗ СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ</b> | <b>30 г</b> | <b>60 ₹</b>  |
| <b>ШОКОЛАДНЫЙ СОУС</b>            | <b>30 г</b> | <b>60 ₹</b>  |
| <b>КЕДРОВЫЕ ОРЕШКИ</b>            | <b>4 г</b>  | <b>50 ₹</b>  |
| <b>ГРЕЦКИЕ ОРЕШКИ</b>             | <b>10 г</b> | <b>50 ₹</b>  |
| <b>МИНДАЛЬ</b>                    | <b>10 г</b> | <b>50 ₹</b>  |
| <b>ЛИКЕР БЕЙЛИС</b>               | <b>30 г</b> | <b>180 ₹</b> |

**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.**

