

zaMULAJ z nami

OSTRYGI FINES NAVARRE

*Ostrygi Idealnie komponują się z hiszpańskim białym winem El Brazo Albariño lub musującą Cava

1 szt.....	19	6 szt.....	109
4 szt.....	69	8 szt.....	145

- Natural z cytryną
- Ponzu chilli
- Marakuja
- Mignonette

MULE

*Do muli dobierz białe wino Pandra Verdejo lub musującą Cavę

MULE KLASYCZNE W SOSIE WINNO-MAŚLANYM

z pomidorkami koktajlowymi / pieczywo..... 52

MULE Z CURRY W SOSIE Z MŁECZKA KOKOSOWEGO /

z pomidorkami koktajlowymi / pieczywo..... 52

MULE Z PIKANTNĄ KIEŁBASĄ NDUJĄ W SOSIE WINNO MAŚLANYM /

z pomidorkami koktajlowymi / pieczywo..... 52

ZESTAW BELLOTA Z DODATKAMI 155

Hiszpańska wieprzowina najwyższej klasy Bellota

PRESA wycinany z przedniej części karku, niezwykle soczysty i marmurkowy kawałek mięsa. **100G**

PLUMA Pochodzi z tylnej części grzbietu, dokładnie z końcówki łędźwi/karku, charakteryzujący się trójkątnym kształtem i silną marmurkowością. **100G**

- Grillowana ośmiornica
- Papryczki padrone
- Ziemniaki z ogniska
- Patatas bravas
- Pieczywo
- Sosy: aioli / romesco / mus z szarej renety

DANIA GŁÓWNE

*Do dań głównych doskonale pasują hiszpańskie czerwone wino Tamaral Roble Tempranillo

POLICZKI IBERICO / sos z winem Rioja, ziemniaki puree / grillowana sałata rzymska / kruszonka orzechowa..... 69

PINSA Z GRILLOWANYM KARCZKIEM IBERICO /

sos romesco / pieczone pory / pomidor / rukola..... 59

DESER - ZESTAW

TORIJA / ESPRESSO / LODY SZAFRANOWE..... 36