# Барслона
# МЕНЮ

всё по-испански

# СТАРТЫ

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.

Сыровяленый окорок хамон **430**

Ассорти оливок: **450**
кампо реал, сальса, каламата

Пикантная колбаса чоризо **250**

Сыровяленная колбаса фуэт **350**

Сыр с голубой плесенью кабралес **290**

Овечий сыр семикурадо **290**

Чиабатта с мякотью томатов **290**

Сыр твердый пармезан **320**

Испанское плато **1700**
сыр: кабралес, семикурадо; мясо: фуэт, чоризо;
паштет, оливки, чиабатта, тортилья, вяленые томаты, тортилья с айоли

# ТАПАС *закуска*

Сивиче сибаса и форели **620**

Дыня с хамоном и манго **480**

Тартар из говядины с айоли и гарум **590**

Карпаччо из говядины **540**
с трюфельным айоли и тертым пармезаном

Паштет из утки и куриной печени **430**
с чиабаттой и луковым конфитюром

Гребешки глазированные с Камчатки **730**
в апельсиновом соусе

Тако с говядиной **555**
в соусе кимчи

Тако с креветкой **555**
и крем-брынзой

Тако с куриным бедром **555**

Пивное плато **1700**
рёбра BBQ, крылья свит чили, картофель
по-каталонски, луковые кольца, гренки

# ГОРЯЧИЕ ТАПАС

Взрывные креветки 630

Культовые гренки 390

Куриный попкорн 360

Картофель по-каталонски 310

Батат фри с соусом дорблю 530

Кальмар по-галисийски 390

Куриные крылышки в соусе свит чили 630

# ПИНЧО 220

закуска на хлебе

Хамон и мякоть томатов

Тартар из говядины,
вяленая вишня и трюфельный айоли

Чоризо, запеченный перец, брынза

Ростбиф, пармезан
и соус вителло тоннато

Буженина с соусом тартар,
сливочным хреном и зеленым луком

Форель шеф-посола с брынзой

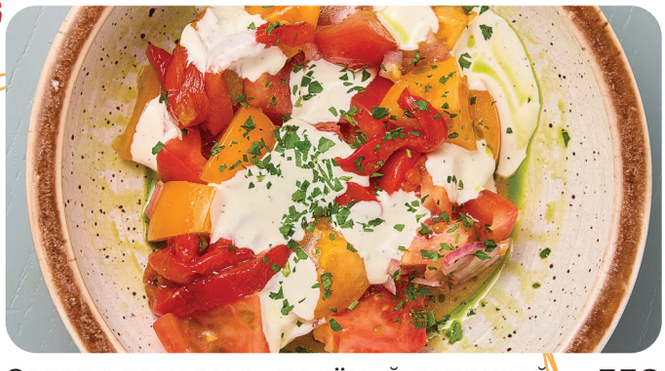
Креветка-гриль с апельсином

Груша с горгонзолой
и вареньем из инжира

# САЛАТЫ

Салат с креветками гриль, авокадо и черри **650**

Салат с куриным бедром барбекю соус айоли, томатами и кабачком **490**



Салат с томатами, печёной паприкой и креп-брынзой **550**

Теплый салат с говядиной, картофелем стоун и муссом барса **590**

# СУПЫ

Гаспачо сальмарехо с хамоном и яйцом **560**

Борщ с говядиной и пампушками **520**

Де пойо с копченым куриным филе и птитимом **520**

# БОКАДИЛЬОС

*сэндвич в хрустящей чиабатте*

Куриное филе с моцареллой, паприкой, шампиньонами и шпинатом **530**

Рваное свиное ребро с черемшой, маринованным огурцом и луком криспи **570**

Томленая говядина с соусом дорблю и вареньем из брусники **590**

*+ 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 «paga 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.*

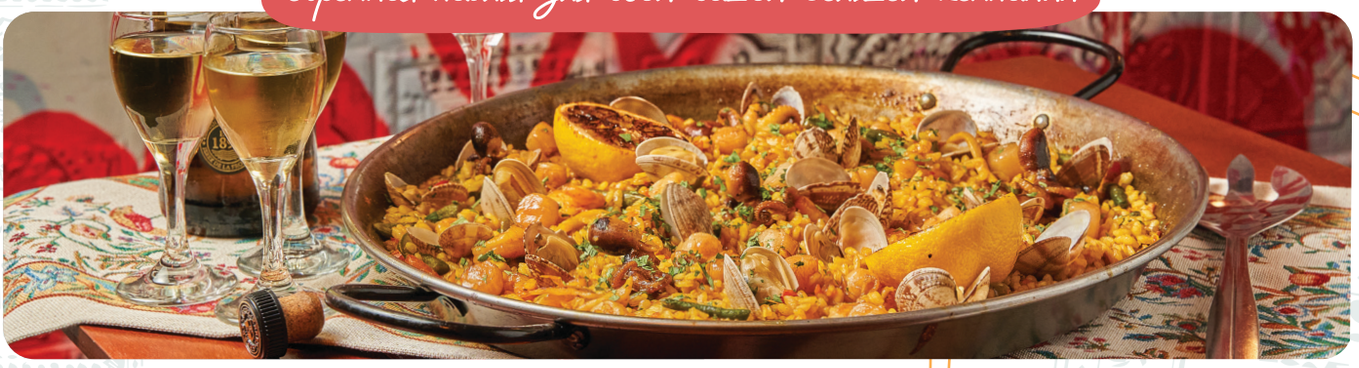
# ПАЭЛЬЯ

*на двоих*

Паэлья с морепродуктами, рисом арборио, шафраном и овощами **1800**

Валенсийская паэлья со стейком фланк, халапеньо и соусом айоли **1800**

*огромная паэлья для всей вашей большой компании*



Паэлья ля Фамилия, подается с хересом Фино **5500**

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Мясной пирог эмпанада
с маскарпоне и петрушкой **450**

Кальмар с картофелем стоун,
каперсами и соусом сальса **580**

Филе сибаса на гриле с соте из овощей,
с ремойном и винным соусом **1250**

Утиное филе с пастой орзо
крем-брынзой и песто **690**

Стейк фланк в устричном соусе **1050**

Стейк мясника с соусом барса **1600**

Свиные ребра су-вид
с картофелем по-каталонски **890**

Томленая говядина с пюре
и мясным соусом **790**

Гребешки глазированные
с пастой птитим и устричным соусом **810**

# ДЕСЕРТЫ

Классический испанский десерт крема каталана **320**

Чуррос с шоколадным ганашем, мороженым и вишней **450**

Трес лечес с фисташкой и сливочным кремом **370**

Брауни на кокосовом молоке, с фундучным мороженым и соусом из ягод **390**

Опаленный баскский чизкейк с фисташкой и шоколадным ганашем **440**

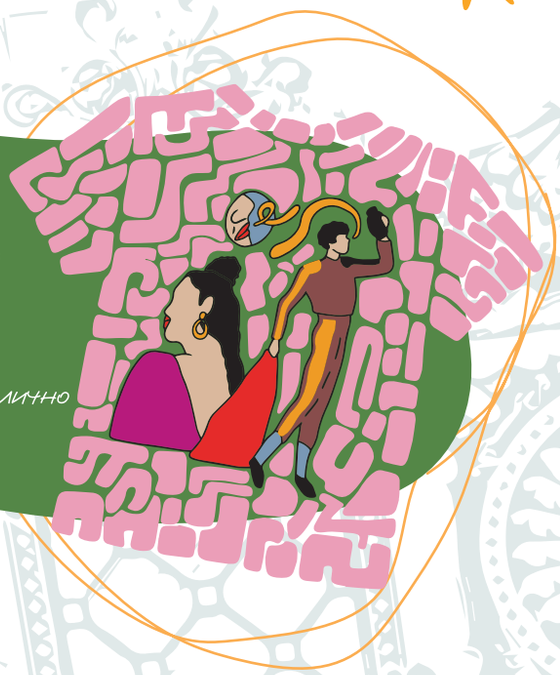
Б - бар
А - абсолютно
Р - разных
С - современных
Л - людей
О - объединенных
Н - нашей
А - атмосферой

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.

ИНФА
ПРО НАС

КОПИ
С НАМИ

Мы вместе с художником Вовой Цы'ганом запустили мерч.
Вова известен своим актуальным искусством,
созданием стрит-арта и переосмыслением промышленных районов.
В рамках коллаборации создали футболки,
дизайн которых перекликается с рисунками со стен баров.
Они доступны в ярких цветах: голубом и розовом, их подбирал лично
владелец баров Андрей Федотов.



## СПБ

**Большая Конюшенная 1**
**9000113**

**Рубинштейна 26**
**9000112**

**ТРК СитиМолл,**
**Коломяжский проспект 17, 4 этаж**
**9000119**

## МСК

**ТРК Европолис,**
**просп. Мира, 211, к. 2, 4 этаж**
**7(926)4689969**

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