

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЧИЛИ КОН КАРНЕ Традиционное блюдо мексиканско-тexasской кухни из рубленой говядины, запеченной с сыром, подается с кукурузными чипсами «начос», соусом «пико де гайо» и сметаной	400 г	1050 Р
УТКА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ И ЗАПЕЧЕННЫМ ЧЕРРИ КАРТОФЕЛЕМ Сочная и нежная утиная ножка, запеченная по классическому испанскому рецепту, подается с запеченным черри-картофелем	165/100/ 65 г	1050 Р
УТИНОЕ ФИЛЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ Запеченное филе на коже, со стручковой фасолью, сладким горошком и болгарским перцем	280 г	1250 Р
ЧИЛИНДРОН ИЗ БАРАНИНЫ ПО-КУБИНСКИ Тушеная в пиве баранина с томатами и сладким перцем, подается с рисом по-кубински	250/150/ 100 г	1490 Р
ЛОМО САЛЬТАДО Национальное блюдо Перу, рагу по-перуански – ломтики говяжьей вырезки в традиционном уксусно-перечном соусе «антикучос»	350/150г	1250 Р
ДОРАДО АЛЬ ОРНО Приготовленная целиком на углях, подается с запеченными овощами	300 – 400 г (сырого продукта)	1550 Р
ПЕСКАДО А ЛА ФЛОРЕНТИНА Запеченное филе судака с сыром и соусом из шпината и сливок, подается с картофельным пюре	400 г	1050 Р
РОПА ВЪЕХА Говядина, тушеная в томатном соусе с луком, сладким перцем и зелеными оливками и разобранная на волокна, в переводе с испанского «старая одежда» - популярное во всем мире кубинское блюдо	200/150/ 100 г	1050 Р
ЩЕЧКИ ТЕЛЯЧЬИ "АЛЬ ВИНО" С БЕКОНОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ Щечки, картофельные ньокки, бекон, сливочный соус, лук фри, мускатный орех	350 г	1350 Р
ЗАПЕЧЕНОЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ Со сливочным соусом и эстрагоном	320 г	1650 Р
ЗАПЕЧЕНОЕ ФИЛЕ СУДАКА С МЯТНЫМ МУССОМ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА Филе судака, зеленый горошек, мята, каперсы на ветке, томаты вяленые, красный чили, копченая паприка	350 г	1350 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РИСА

(на 2 персоны)

ПАЭЛЬЯ «МАРИНЕРА» Классическое испанское блюдо с морепродуктами - лангустинами, креветками, кальмарами, мидиями	950 г	3590 Р
ПАЭЛЬЯ «ДЕ ПАТО» Испанская паэлья с уткой по рецепту нашего шефа	950 г	2890 Р
ПАЭЛЬЯ «МИКСТА» Мясо цыпленка, колбаса чоризо, мидии, кальмары	950 г	2650 Р
ПАЭЛЬЯ «ВЕГЕТАРИАНА» вегетарианская: стручковая фасоль, перец, шампиньоны, кабачки, баклажаны, оливки	950 г	2300 Р
ПАЭЛЬЯ «ЧЕРНАЯ» Классическое испанское блюдо с морепродуктами лангустинами, креветками, кальмарами, мидиями, чернилами каракатицы	950 г	3690 Р
«АРРОС ЧАУФА» - жареный рис по-перуански: <ul style="list-style-type: none"> • КОН МАРИСКОС (С МОРЕПРОДУКТАМИ) 500 г 1200 Р • МИКСТА (С КУРИЦЕЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ) 485 г 1100 Р • КОН ПОЙО (С КУРИЦЕЙ) 435 г 990 Р 		

СОУСЫ

ФИРМЕННЫЙ «ЭЛЬ ИДИЛИО» ЧИМИЧУРИ ВЕРДЕ МЕКСИКАНСКИЙ	50 г	150 Р
---	------	-------

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ «КРИОЛЬЯ» Запеченный на гриле картофель	150 г	300 Р
ЮКА КОН МОХО	150 г	450 Р
ТОСТОНЕС Обжаренные ломтики бананов специального сорта	150 г	550 Р
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	120 г	300 Р
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	160 г	300 Р
БАТАТ ФРИ	100 г	400 Р
ОВОЩИ ГРИЛЬ Баклажаны, сладкий перец, репчатый лук, шампиньоны, цукини и томаты, приготовленные на углях	230 г	750 Р
РИС ПО-КУБИНСКИ Рис с черной фасолью, на бульоне из мясных копченостей	150 г	400 Р
РИС БЕЛЫЙ	150 г	300 Р

ХЛЕБ

ПАН ДЕ КРИСТАЛ	80/30 г	190 Р
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА: три вида булочки («французская», мультислаковая, «пражская» солодовая), подается с томатным соусом по-домашнему	120/ 30 г	250 Р
БУЛОЧКА В АССОРТИМЕНТЕ	30 г	45 Р
ЧЕСНОЧНЫЙ	100 г	150 Р



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОЛИВКИ, МАРИНОВАННЫЕ ПО-ДОМАШНЕМУ Крупные оливки «гордаль», маринуются с цедрой лимона, апельсина, чесноком и оливковым маслом	100 г	590 Р
ОГУРЦЫ ПО-ДОМАШНЕМУ (по предварительному заказу) Маринованные с соевым соусом, кунжутным маслом и перцем чили	200 г	590 Р
ГУАКАМОЛЕ С ЧИПСАМИ Традиционная мексиканская закуска из мелко нарубленного авокадо, перца «халапеньо», томатов, с добавлением чеснока, лайма и кинзы, подается с чипсами «начос»	100/ 60 г	690 Р
ХАМОН ИБЕРИКО СЕБО Из свиней, откормленных фуражом и желудями	50 г	1750 Р
ТОСТАДАС ДЕ ХАМОН Традиционная испанская закуска с хамоном иберико себо, подается с чесночными тостами, томатами и оливковым маслом	50/80/70 г	1950 Р
БРЕЗАОЛА СЫРОВАЯ Сыровяленая говяжья вырезка	50 г	750 Р
АССОРТИ РЫБНОЕ Лосось х/к, масляная рыба х/к, угорь жареный. Блюдо готовится по предварительному заказу	210 г	2200 Р
ТАБЛА ИБЕРИКА Традиционный сет из мясных деликатесов: «сальчичон экстра», «чоризо экстра», хамон «серрано», «хамон де пато»	200 г	2100 Р
ТАБЛА ДЕ КЕСО Ассорти из фермерских сыров, подается с медом, фруктами и грецким орехом	200/60 /30 г	1950 Р

СЕВИЧЕ

СЕВИЧЕ «ЭЛЬ ИДИЛИО» Филе тунца, маринованное с соусом «никкей», Авокадо, кунжут и красный лук	270 г	1350 Р
СЕВИЧЕ ИЗ СЕМГИ Традиционное перуанское блюдо - филе семги, маринованное с соусом «лече де тигре», с авокадо, красным луком, кукурузой и бататом	280 г	1550 Р
СЕВИЧЕ БЛАНКО Традиционное перуанское блюдо – филе судака, маринованное соком лайма, с кукурузой, красным луком и бататом	335 г	790 Р

ТАКОС МЕХИКАНОС На пшеничной лепешке

ТАКОС ДЕ МАРИСКОС «ВЕРАКРУС» Креветки тигровые, кальмары, салат айсберг, сальса асевичадо, соус из авокадо	200 г	1250 Р
С УТКОЙ Филе утиной ножки, микс салат, соус чипотле, соус барбекю, апельсиновый соус, кунжут	200 г	790 Р

САЛАТЫ

«ЭЛЬ ИДИЛИО» Обжаренное филе тунца, с кунжутом, авокадо, микс-салатом, с кисло-сладким соусом «никкей»	200 г	1250 Р
С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО Сочные тигровые креветки с микс-салатом, авокадо и соусом «айоли»	240 г	1350 Р
ЭНСАЛАДИЛЬЯ РУСА С ТУНЦОМ Тунец, картофель, варёное яйцо, солёные огурцы, морковь, зелёный горошек, заправляется майонезом	250 г	850 Р
МИКС-САЛАТ С ЛОСОСЕМ Филе слабосоленого лосося с микс-салатом и кунжутной заправкой	220 г	980 Р
САЛАТ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ С СЫРОМ Томаты, сладкий перец, огурцы, красный лук, оливки, мягкий сыр, кинза, заправленные ароматным оливковым маслом	300 г	760 Р
ЭНСАЛАДА ДЕ ПОЙО Куриное филе со свежими листьями салата, томатами, сыром, авокадо и кукурузой под медово-майонезным соусом. Подается с пшеничными чипсами	280/ 20 г	760 Р
САЛАТ С РОСТБИФОМ И РУКОЛОЙ Маринованный и обжаренный ростбиф из мраморной говядины, рукола, сыр пармезан, томаты черри, каперсы. Заправляется горчичным соусом	200/ 35 г	880 Р
ЭНСАЛАДА ДЕ БЕРЕНХЕНА Томаты, запеченный баклажан, кинза, сырный мусс, соус «свит чили»	250 г	870 Р
САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ Утиная грудка, рукола, помидоры черри, кедровых орех, апельсин, соус терияки, соус манго, трюфельный мусс	260 г	850 Р
САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ Микс-салат, авокадо, томаты черри, бланшированные кальмары, тигровые креветки, мидии, с соусом из сока лимона, кинзы, халапеньо, с тыквенными семечками	300 г	1290 Р
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ВЕШЕНКАМИ С мини шпинатом, ростками сои, ореховым соусом	200 г	690 Р

ПАН ДЕ КРИСТАЛ

ХРУСТЯЩИЙ ИСПАНСКИЙ ХЛЕБ

ПОДАЕТСЯ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА И ПРОТЕРТЫМИ ТОМАТАМИ

С ХАМОНОМ	160 г	1050 Р
С РОСТБИФОМ	210 г	890 Р
С ЛОСОСЕМ	190 г	1150 Р

ТАПАС

ТРАДИЦИОННАЯ ИСПАНСКАЯ ЗАКУСКА, ПОДАЕТСЯ НА ТОСТЕ ИЗ ДОМАШНЕГО ХЛЕБА

«ИБЕРИКА» С ХАМОНОМ	65 г	750 Р
С РОСТБИФОМ	90 г	650 Р
С ЛОСОСЕМ	90 г	850 Р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА Филе тунца, авокадо, кисло-сладкий соус «никкей»	220 г	1090 Р
КАМАМБЕР В ПЕЧИ Благородный сыр, запеченный с оливковым маслом и чесноком, подается с ягодным соусом и тостами из домашнего хлеба	120/70/ 40 г	890 Р
МИДИИ А ЛА ФЛОРЕНТИНА Мидии, запеченные с сыром моцарелла под соусом «флорентина», подаются с салатом «айсберг»	300 г	950 Р
ПАЛИТОС ДЕ КЕСО Сырные палочки с ягодным соусом	340/ 30 г	650 Р
ЭМПАНАДАС «ЭЛЬ ИДИЛИО» Перуанские жареные пирожки с начинкой из говядины с мексиканским соусом «сальса»	200/ 30 г	690 Р
КЕСАДИЛЬЯ Пшеничные лепёшки, фаршированные мясом, сыром, овощами, жаренные на гриле. Подаются со сметаной и «Сальса Мехикана»		
С курицей	230/30/30 г	750 Р
С говяжьей вырезкой	230/30/30 г	890 Р
С грибами	210/30/30 г	750 Р
КРЕВЕТКИ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ Тигровые креветки, обжаренные на оливковом масле с чесноком и белым вином, подаются с тостами из домашнего хлеба	170/40 г	1190 Р
ХАЛЕА МИКСТА (на 2 персоны) Кальмары и филе белой рыбы, маринованные в соке лайма, панированные и обжаренные во фритюре, с соусом «Эль Идилио» и «айоли». Блюдо готовится по предварительному заказу	330 г	1300 Р
КРОКЕТАС ДЕ КАРНЕ Крокеты из говядины с пикантным овощным мексиканским соусом	225/30 г	595 Р
КРОКЕТАС ДЕ ХАМОН Крокеты из хамона с соусом «блю чиз»	225/30 г	695 Р
КУРИНЫЕ ПАЛЬЧИКИ Хрустящие и пикантные ломтики куриного филе, жареные во фритюре, подаются с медово-горчичным соусом	225/ 30 г	650 Р
СВИНЫЕ УШКИ НА ГРИЛЕ Обжаренные на оливковом масле с чесноком, розмарином, тимьяном, перцем чили и белым вином, подаются с тостами из домашнего хлеба	240/ 40 г	650 Р

СУПЫ

РАБО ДЕ ТОРО Знаменитый испанский суп из бычьих хвостов. Наваристый и сытный	350 г	750 Р
СУП «АЦТЕКА» Традиционный мексиканский суп, приготовленный из кукурузной лепешки, на курином бульоне с томатами, чесноком и луком. Подается с кусочками перца халапеньо, авокадо и сметаной	350 г	590 Р
ПОТАХЕ ДЕ ФРИХОЛЕС Густой и ароматный кубинский суп из красной фасоли с копченостями	300 г	590 Р
ЧУПЕ ДЕ КАМАРОНЕС Жемчужина перуанской гастрономии – суп из креветок, с яйцом, сливками и сладким перцем, с кукурузой и рисом	330/40 г	850 Р
ПАРИУЭЛА Сытный, густой и пряный суп из рыбы и морепродуктов	350/20 г	1050 Р
КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ С КРЕВЕТКОЙ И ПАРМЕЗАНОМ Тыква баттернат, кокосовое молоко, семечки тыквы, семечки подсолнечника, креветки, пармезан	300 г	750 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА УГЛЯХ (НА ХОСПЕРЕ)

КУБИНСКИЙ СЭНДВИЧ Знаменитый сэндвич с маринованной и обжаренной свиной, ветчиной и сыром, с соленым огурчиком, медово-горчичным соусом, подается с картофелем фри и кетчупом	300/ 100/30 г	950 Р
«ПАН КОН ЛЕЧОН» Кубинский сэндвич с запеченной свиной, Подается с бататом фри и соусами блю-чиз и мохито	200/ 100/60 г	890 Р
СТЕЙК «ЭЛЬ ИДИЛИО» Стейк из тонкого края мраморной говядины. Подается с картофелем «криоля» и соусом «чимичурри»	250 г (сырого продукта)/ 100/35/30 г	2850 Р
СТЕЙК «МАЧЕТЕ» Тонкий и длинный стейк из тонкого края диафрагмы. Подается с картофелем «криоля», томатами черри и соусом «чимичурри»	220 г (сырого продукта)/ 100/30/30	2100 Р
ФИЛЕ МИНЬОН С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ Стейк из вырезки, сочный и мягкий, рекомендуемая прожарка «медиум». Подается с соусом «чимичурри»	220 г (сырого продукта)/ 100/35/30	2100 Р
ПЕППЕР СТЕЙК Сочная говядина под перечным соусом с грибным ризотто	220 г (сырого продукта)/ 180/80/15	2100 Р
ЦЫПЛЕНОК НА ХОСПЕРЕ Фермерский цыпленок, маринованный в пряных травах, подается с соусом «BBQ»	200/30/20 г	950 Р
СВИНАЯ КОРЕЙКА Сочная фермерская свинина на косточке в карибском стиле, подается с рисом по-кубински и соусом «BBQ»	100 г (сырого продукта)/ 150/30	260 Р
ФИЛЕ ТУНЦА Подается с картофелем «криоля», томатами черри и соусом «чимичурри»	135/100/30 г	1350 Р
ЛАНГУСТИНЫ – ГРИЛЬ Аргентинские лангустины, обжаренные в панцире на углях	200 г	1590 Р

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

ЛЕЧОН АСАДО (ЛОПАТКА) Запеченный молочный поросенок по испанскому рецепту	100 г (сырого продукта)	5380 Р
ЛЕЧОН АСАДО (ОКОРОК) Запеченный молочный поросенок по испанскому рецепту.	1500 г (сырого продукта)	6770 Р
ЛЕЧОН АСАДО Запеченный молочный поросенок по испанскому рецепту. Вес в сыром виде 5кг. Блюдо готовится по предварительному заказу	шт	24000 Р
ПАЛЕТА ДЕ КОРДЕРО АСАДА Запеченная баранья лопатка.	1500 г (сырого продукта)	4650 Р
ПЛАТО ДЕ МАРИСКОС Лангустины, креветки, командорские кальмары, мидии в половине ракушки, филе тунца – на гриле	950 г	4350 Р
АССОРТИ СТЕЙКОВ НА КОМПАНИЮ Стриплойн, Мачете, Миньон, Свинья корейка, подается с овощами гриль и картофелем «криоля», соусами «Эль Идилио» и «чимичурри»	990 г (сырого продукта)/ 350/150/60	8350 Р