



ИНФА
ПРО НАС

МЕНЮ



КОПИ
С НАМИ

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, сангрии и радуем истинным friendly-сервисом.

МЕРЧ

Футболка Барслона & Trailhead Создана в коллаборации с брендом Trailhead	3000
Пивной бокал Барслона	999
Ремувка	350

СПБ

Большая Конюшенная 1
9000113

Рубинштейна 26
9000112

Некрасова 44
9000744

ТРК СитиМолл,
Коломяжский проспект 17, 4 этаж
9000119



МСК

ТРК Европолис,
просп. Мира, 211, к. 2, 4 этаж
7(925)7757899

СТАРТЫ

Ассорти оливок: гордаль, сальса, сицилийские, каламата	680
Хамон Серрано	520
Хамон Иберико выдержка 24 месяца	950
Сыровяленая колбаса фуэт с трюфелем	370
Пикантная колбаса чоризо	350
Выдержанная колбаса сальчичон	330
Сыр с голубой плесенью кабралес	330
Сыр твердый пармезан	420
Полутвердый сыр с трюфелем	420
Овечий выдержанный сыр манчего	420
Чиабатта с мякотью томатов	310

Испанское плато 2100
сыр: с трюфелем, выдержанный манчего, мясо:
выдержанный сальчичон, фуэт с трюфелем, паштет,
оливки, чиабатта, торталья

ПИНЧО 333

закуска на хлебе

- С тартаром из говядины с вяленой вишней, кесо и песто
- С хамоном и мякотью томатов
- С тартаром из тунца с томатами и авокадо

САЛАТЫ

Салат с креветками гриль, авокадо и черри	690
Салат с говядиной, черри, горгондзоллой и фисташками	690
Кобб салат с курицей, авокадо, беконом с соусом айоли	560
Салат с помело, виноградом, рукколой и сиртаки	450

*+хамон 250
+креветка 250*

ТАПАС *закуска*

Тартар из говядины с кеса кон крема, оливками и рифленным картофелем	690
Тартар из говядины с айоли и гарум	650
Севиче из форели и тунца с апельсином в соусе с лаймом, горчицей и ворчестером	670
Хамон с дыней	470
Паштет из утки и куриной печени с луковым конфиюром и чиабаттой	520
Гребешки глазированные в апельсиновом соусе	750

ГОРЯЧИЕ ТАПАС

Взрывные креветки со свит чили	690
Кальмар по-галисийски	530
Культовые гренки	410
Батат фри с соусом на выбор	560
Картофель по-каталонски	410
Куриный попкорн	430

Пивное плато 1900
рёбра ВВВ, куриный попкорн, картофель по-каталонски, луковые кольца, гренки, фрикадельки

ТАКО 555

- Тако с курицей и печеным перцем
- Тако с креветкой и крем-авокадо
- Тако-бургер

СУПЫ

Гаспачо сальморехо с хамоном и яйцом	630
Ахобланко из миндаля с креветками и виноградом	680
Де пойо с копченым куриным филе и птитимом	550
Борщ с говядиной и пампушками	550

ТОСТАДА

испанская пицца на хрустящей чиабатте

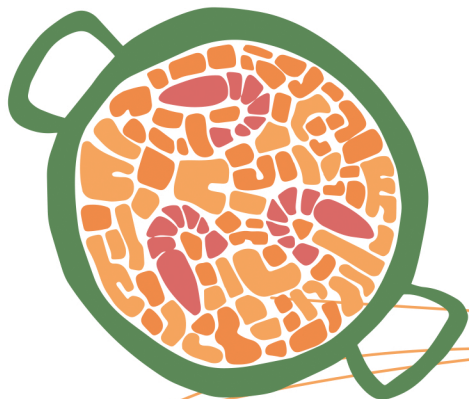
Четыре сыра с инжирным джемом и соусом альфредо	730
Чоризо с печеной паприкой, соусом ромеско и моцареллой	690

БОКАДИЛЬОС

сэндвич в хрустящей чиабатте

Куриное филе с паприкой, моцареллой, шампиньонами и шпинатом	610
Томленая говядина с дорблю, луковым мармеладом и брусничным соусом	650

+ 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 "рага 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

Паэлья с морепродуктами, рис арборио, шафраном и овощами	1800
Валенсийская паэлья со стейком фланк, халапеньо и соусом айоли	1800
Паэлья Ля Фамилия, подается с хересом Фино <i>огромная паэлья для всей вашей большой компании</i>	5500

+ айоли и моцарелла 380

на двоих

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Мясной пирог эмпанада с маскарпоне и петрушкой	520	Стейк Рибай	2600
Кальмар с картофелем стоун, каперсами и соусом сальса	630	Стейк Барса	1600
Утиное филе с пастой орзо, крем-брынзой и песто	740	Томленая говядина с пюре и мясным соусом	790
Свинные ребра су-вид с картофелем по-каталонски	920	Стейк из тунца с бататом фри с устричным соусом	910
		Запечённый окунь с брокколи, морковью и миндалем	930

ДЕСЕРТЫ

Тирамису на мисо-пасте с карамелью	390
Чуррос с корицей, шоколадным ганашем, мороженым и вишней	470
Опаленый баскский чизкейк с фисташкой и шоколадным ганашем	480
Охересная баба в сиропе с кремом	370
Брауни на темном пиве с шоколадным кремом и орехами	420



ЧАЙ И КОФЕ

SantaRicci

Чай в чайнике 500 мл

ассам / эрл грей / пуэр / сенча / улун / жасмин / ройбуш / нахальный фрукт / ромашка / гречишный

Эспрессо / Американо

Капучино / Латте

можно на альтернативном молоке +80

Бамбл кофе

холодный кофе с апельсиновым соком

Кофе без кофеина

в ассортименте, уточните у официанта

370

250

310

370

ЛИМОНАДЫ

Сангрия безалкогольная

Алоэ / апельсин

Тархун / яблоко

Малина / клубника / эвкалипт

Домашний морс

400 мл

390

370

370

370

280

Холодные СЕЗОННЫЕ ЧАИ

Фрамбуеза

Каркаде с шавелем, малиной и лимоном

Манзана

Жасминовый чай с алоэ и яблоком

400 мл

400

400

ВОДА

Bon Aqua газ / негаз 330 мл

Prealpi 330 / 750 мл

итальянская минеральная вода газ / негаз



230

390/590

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ



Добрый лайм лимон, апельсин

250 мл

260

Rich Cola 330 мл

260

Rich Tonic 330 мл

260

Соки Rich в ассортименте 250 мл

280

Свежевыжатый сок 250 мл

390

апельсин / грейпфрут

Burn 330 мл

380

МОКТЕЙЛИ

безалкогольные коктейли

Italian Spritz 0%

Классический итальянский аперетив

400 мл

550

Peys 0%

Терпкий коктейль на основе безалкогольных джина, вермута и гранатового вина

300 мл

550

Енеeldo 0%

Освежающий коктейль на основе безалкогольных джина, биттера и яблочного кордиала

300 мл

550

ПИВО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

Estrella Damm 330 мл

лагер, Испания

390

Бакунин ЧИСТЫЙ 500 мл

ню ингланд пейл эль

420

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.