

## Platos Para Compartir

共用菜肴

Tabla De Ibéricos 塞拉诺火腿混合拼盘, 伊比利亚老香肠, Lomo和Manchego奶酪	11.5
Tabla De Serrano 切片 Serrano 火腿拼盘	9.5
Plato Combinado Español 西班牙玉米饼和Pixto 萨尔萨酱, Tostada de Sobrasada, Ensalada Andaluza, Serrano火腿和Manchego奶酪组成的混合西班牙美食拼盘	14.5

## Tapas de Vegetales

蔬菜

Tortilla Española (v) 最基本的西班牙小吃, 玉米饼煎蛋卷配传统切片的土豆和洋葱配Pixto萨尔萨酱	4.9
Patatas Bravas (v) 小土豆配香辣番茄酱及蛋黄酱	4.7
Pimientos De Padrón (v) Padrón小青椒用传统的方式烹饪, 配以海盐	5.6
Ensalada Marroquí (v) 烤红薯, 欧洲防风草和鹰嘴豆混合切碎的欧芹和香菜, 配上番茄	4.9
Espárragos A La Parrilla 烤芦笋配上磨碎的Manchego奶酪, 柠檬荷兰酱和碎黑胡椒	6.4
Ensalada De Piñones (v) 蒸粗麦沙拉配橄榄油, 樱桃番茄, 西班牙橄榄, 新鲜罗勒和烤松子	4.9
Patatas Gratinadas (v) 切片土豆层配大蒜奶油和马苏里拉奶酪烤	4.8
Ensalada Andaluza (v) 芦笋尖, 朝鲜蓟和番茄沙拉配甜美hinamin蘸料	5.9
Berenjenas Rellenas De Pimientos (v) 茄子里面装满蒸粗麦粉, 辣椒, 苏丹娜葡萄干、番茄和罗勒酱, 配磨碎的马苏里拉奶酪	5.4
Queso De Cabra Al Horno 烤山羊奶酪配橙子及辣椒果酱	5.7

## Tapas de Carne

肉类

Albóndigas 辣猪肉丸配浓郁的番茄酱	5.7
Chorizo Al Vino 红酒薄片香肠	5.8
Croquetas De Jamón Y Queso 塞满塞拉诺火腿的脆皮炸丸子搭配马苏里拉奶酪配蒜泥蛋黄酱	5.8
Solomillo Con Setas 大蒜和辣椒粉腌制的嫩牛肉条, 用蘑菇炒熟, 最后加入奶油	7.2
Paella Tapa 慢煮Calasparra米饭与鸡肉, 猪肉, 血肠和鹰嘴豆的美味组合	5.6
Butifarra Negra 传统的厚切烤黑布丁配上自制的苹果和洋葱酸辣酱	5.4
Tajine De Cordero Tagine羊肉肩慢煮辣椒粉, 孜然, 西红柿, 肉桂, 蜂蜜	7.2
Carrillada De Cerdo 猪肉炖浓郁的红酒酱, 配上烤青葱, 百里香和大蒜	6.9
Pinchitos Morunos 猪肉串配Picon蘸酱	6.9
Pollo Rebozado Con Miel 脆鸡肉片配蜂蜜蘸酱	6.7
Chorizo Y Butifarra Negra 香肠和黑色布丁配辣番茄酱	6.2
Carne De Res Picante 牛肉辣条配Manchego奶酪和香肠油	6.5
Pollo Marinado 辣椒粉、柠檬和香菜腌制的鸡肉, 搭配特有酸奶	6.2

## Tapas de Mariscos Y Pescados

鱼类及海鲜

Calamares 经典的鱿鱼圈配新鲜柠檬和烟熏辣椒粉	5.9
Gambas Pil Pil 橄榄油热烤大虾, 配新鲜辣椒, 辣椒粉和大蒜	6.9
Salmón Con Chorizo 浓郁的番茄, 香肠和鹰嘴豆cassoulet烤三文鱼配上薄荷酸奶和脆皮韭菜	7.4
Pescado Adobado 柠檬, 辣椒粉和大蒜腌制的鳕鱼片, 配蒜泥蛋黄酱	7.2
Vieiras Con Serrano 香煎苏格兰国王扇贝与罗勒奶油韭菜, 并配以清脆的塞拉诺火腿	9.9
Mejillones A La Marinera 用白葡萄酒, 青葱和大蒜烹制的新鲜设得兰群岛贻贝, 最后加入新鲜奶油	6.2
Gambas Rebozadas 大虾用香菜调味的轻薄面糊, 搭配蒜泥蛋黄酱	7.2
Chipirones 酥炸的小鱿鱼配新鲜柠檬和蒜泥蛋黄酱	6.2
Boquerones En Vinagre 新鲜腌制的凤尾鱼	4.4
Gambas A La Plancha 大蒜国王虾, 配香菜, 辣椒和蕃茄油煎	8.0

## Paellas

我们的美味海鲜饭选择西班牙南部古城穆尔西亚周围的地区种植的Calasparra米饭。肉类和海鲜都可选择, 传统的圆钢西班牙海鲜饭锅, 非常适合共享。

Paella De Carne 配鸡肉, 猪肉, 西班牙黑布丁, 蘑菇和新鲜芦笋	25
Paella Mixta 配鸡肉, 北大西洋鳕鱼, 鱿鱼和设得兰贻贝, 配上2个大型贝壳大虾	26
Paella De Mariscos 北大西洋鳕鱼, 鱿鱼和设得兰贻贝, 配上2个大型贝壳	27

我们建议我们的烩饭两人食用.因为是新鲜食材准备的, 请允许25分钟烹饪

## Acompañamientos

开胃菜

Pan Fresco 新鲜面包配橄榄油	3.5	Bollo Al Ajillo 大蒜黄油烤面包	3.7
Pan Catalán 烤脆皮面包配番茄, 大蒜和特级初榨橄榄油	3.7	Patatas Fritas 炸薯条	3.5

## Menú Del Día

适合2人共享的每日菜单, 可选择含蔬菜、肉类和海鲜的两种主菜

Pan Fresco Y Aceitunas Aliñadas  
新鲜面包和调味橄榄

Plato Combinado Español

西班牙玉米饼、Pixto酱, Sobrasada吐司, 安达卢西亚沙拉, 塞拉诺火腿和Manchego奶酪组成的西班牙混合拼盘

Pollo Rebozado Con Miel

脆鸡肉片配蜂蜜芥末蘸酱

Patatas Bravas (v)

小土豆配番茄酱及蛋黄酱

Chorizo Al Vino

红酒薄片香肠

Queso De Cabra Al Horno

烤山羊奶酪配橙子及辣椒果酱

Berenjenas Rellenas De

Pimientos (v)

茄子里面装满蒸粗麦粉、辣椒、苏丹

娜葡萄干、番茄和罗勒酱, 配马苏

里奶酪

£22.95 每位

Chipirones

酥炸的小鱿鱼配新鲜柠檬和蒜泥蛋黄酱

Solomillo Con Setas

大蒜和辣椒粉腌制的嫩牛肉条, 用蘑菇炒熟, 最后加入奶油

Patatas Gratinadas (v)

切片土豆层配大蒜奶油和马苏里拉奶酪烤

Gambas Pil Pil

橄榄油烤大虾配新鲜辣

椒、辣椒粉和大蒜

Pollo Rebozado Con Miel

脆鸡肉片配蜂蜜蘸酱

£25.95 per person