

АКВАРИУМ

| | ₽ |
|------------------------------------|-----|
| Устрица Дальневосточная, 1 шт | 380 |
| Морской ёж, 100 г | 490 |
| Морской гребешок, 100 г | 590 |
| Устрица: Новозеландская / Японская | 790 |

ТРАДИЦИОННАЯ ИСПАНСКАЯ ЗАКУСКА региона Басков, подаётся на хрустящем багете подаём до 18:00

| | ₽ |
|---|-----|
| Со снежным крабом и яйцом, 1 шт | 200 |
| С кальмаром и песто, 1 шт | 200 |
| С печёными овощами и ростбифом, 1 шт | 200 |
| С тунцом холодного копчения и сыром, 1 шт | 200 |

ХАМОН

Испанский сыровяленый деликатес из свиного окорока на кости

| | |
|-----------------------------------|------|
| Серрано выдержка 12 месяцев, 50 г | 1290 |
| Иберико выдержка 36 месяцев, 50 г | 2590 |

Подается с традиционным испанским хлебом и томатами

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | ₽ |
|--|------|
| Хумус с хрустящим хворостом, 120 г | 390 |
| Паштет из цыпленка на сдобном хлебе бриошь, 145 г | 390 |
| NEW Паштет из говядины с вареньем из инжира, 120 г | 390 |
| NEW Паштет из кролика с томатным джемом, 120 г | 410 |
| Кукурузные чипсы Начос с пюре из авокадо, 120/75 г | 490 |
| Маслины и оливки, 100 г | 500 |
| Тартар из лосося на сдобном хлебе бриошь, 150 г | 790 |
| Тартар из мраморной говядины, 180 г | 790 |
| Плато рыб, 100/25/50/50 г | 1390 |
| Тунец холодного копчения, окунь холодного копчения и лосось слабосоленые, подаются с икрой, блинами и маслом | |
| Плато мясных деликатесов, 300 г | 1390 |
| сыровяленая свинина, говядина в красном вине, | |
| утиная грудка холодного копчения, пикантная куриная грудка, подаются с соленьями, хлебным хворостом, пюре из авокадо и хумусом | |
| Плато сыров, 200/70 | 1390 |
| стилтон, горный, фирменный кофе, пажитник, пармезан | |

САЛАТЫ

| | ₽ |
|--|-----|
| Салат из свежих овощей, 200 г | 390 |
| Салат с индейкой и цитрусовым соусом, 120 г | 400 |
| Салат из печеных овощей «Эскаливада», 200 г | 550 |
| под медово-горчичным соусом и мягким сыром. Подается охлажденным | |
| Минс-салат с ротсбифом, пармезаном и томатами, 140 г | 550 |
| Салат с обжаренным тунцом и овощами, 270 г | 650 |
| С креветками, кальмаром, мидиями и устричным соусом, 200 г | 650 |
| Сливочный сыр Буррата с томатами, 250 г | 990 |

ГОРЯЧИЕ ИСПАНСКИЕ ЗАКУСКИ

| | ₽ |
|---|-----|
| Традиционный испанский хлеб с томатами, 170 г | 290 |
| Пончики из заварного теста с мясом краба, 180 г | 390 |
| NEW Эклеры с рваной говядиной и соусом блючиз, 110 г | 400 |
| Хрустящие рулетики с креветкой и овощами, 140 г | 530 |



БАРСЕЛОНЕТА

ОТКРЫТАЯ КУХНЯ

СУПЫ

| | ₽ |
|--|-----|
| NEW Холодный суп с индейкой на квасе, 350 г | 350 |
| NEW Холодный суп с индейкой на кефире, 350 г | 350 |
| Наваристый грибной суп, 350 г | 400 |
| Луковый крем-суп с кальмаром и чипсами, 250 г | 400 |
| Наваристый рыбный бульон с креветками, 350 г моллюсками и овощами, Neptuno | 670 |
| Холодный томатный суп «Гаспачо» с креветкой и овощами, 250 г | 750 |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

| | ₽ |
|---|------|
| Паровые котлетки из индейки с овощами, 320 г | 490 |
| Стейк из индейки с фасолью и вялеными томатами, 300 г | 600 |
| NEW Бифштекс с запеченным картофелем, 270 г | 650 |
| NEW Телятина в соусе браун с булгуром, 300 г | 690 |
| NEW Глазированная телятина BBQ со свежими томатами, 250 г | 900 |
| NEW Баранья лопатка в перечном соусе с печеными овощами, 250 г | 900 |
| NEW Бефстроганов с софрито, 270 г | 950 |
| Стейк мясника с перечным соусом, 280 г бейби картофелем и фасолью | 990 |
| Томленая говяжья щека в соусе демиглас, 120/120 г с картофельным пюре | 1090 |

СВИНЫЕ РЕБРА GRANDE

| | |
|--|-----|
| Свинные ребра GRANDE горячего копчения, 100 г в соусе BBQ или перечном | 350 |
|--|-----|

Приготовлены по испанской технологии и обжарены в печи JOSPER на углях, сопровождаются интерактивной подачей с поджиганием ароматного розмарина и опилок

*общий вес порции уточните у официанта

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

| | ₽ |
|--|------|
| Кальмар Командорский, 100 г | 450 |
| Аргентинская креветка, 100 г | 500 |
| Филе морского окуня с зеленым киноа, 300 г | 990 |
| Спинка лосося с рисом и овощами, 220 г | 1290 |
| Мидии в томатном соусе, 550 г | 1190 |
| Мидии в соусе блю чиз (сырный соус на основе сыра горгонзола), 550 г | 1190 |

NEW ЛОВИ ТУНЦА

| | |
|--|------|
| Острый суп с тунцом и морепродуктами, 400 г | 990 |
| Тартар из тунца с икрой и гуакомоле на булочке бриошь, 150 г | 990 |
| Сашими из тунца, 110 г | 1590 |
| Стейк тунца, 100 г | 1590 |

Тунец эллоуфин из глубин Тихого океана

ПАСТА

| | ₽ |
|--|-----|
| NEW Спагетти Болоньезе, 280 г | 650 |
| Спагетти с хамоном в томатном соусе, 280 г | 690 |
| Феттучини с кальмаром и песто в сливочном соусе, 280 г | 790 |
| NEW Феттучини с морепродуктами в сливочном соусе, 280 г | 790 |

ИНТЕРАКТИВНАЯ КУХНЯ

| | |
|--------------------|------|
| Тартар из говядины | 1200 |
| Паста в пармезане | 1300 |

готовим у вашего стола

ПАЭЛЬЯ КАТАЛОНСКАЯ

Традиционная паэлья с тонким, поджаристым слоем риса и соусом софрито

| | ₽ |
|--|----------|
| Паэлья овощная, 200/650 г | 400/800 |
| Паэлья Барселонета, 240/650 г | 520/1050 |
| Паэлья с хамоном и говядиной, 260/630 г | 720/1490 |
| Паэлья с курицей и беконом, 260/670 г | 490/990 |
| Паэлья Пикассо, 300/750 г | 700/1350 |
| Паэлья с морепродуктами на компанию, 990 г | 2300 |

ПАЭЛЬЯ ВАЛЕНСИЙСКАЯ

Паэлья с крупным, рассыпчатым рисом

| | ₽ |
|--|------|
| NEW Паэлья с кроликом и овощами (на двоих), 850 г | 950 |
| NEW Паэлья с кроликом и овощами (на большую компанию), 1900 г | 2550 |

ИСПАНСКИЕ ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ЭМПАНАДА

Традиционные испанские пироги из слоёного теста с большим количеством начинки

| | ₽ |
|--|-----|
| С сыром и томатами, 450 г | 590 |
| С сыровяленой пикантной колбасой «Чоризо», 370 г | 670 |
| Четыре сыра, 400 г | 690 |
| С курицей и грибами, 530 г | 890 |
| С рубленым мясом и моцареллой, 660 г | 990 |

ГАРНИРЫ

| | ₽ |
|--|-----|
| Рис отварной, 150 г | 150 |
| Картофель по желанию, 150 г | 250 |
| запеченный дольками, молодой, пюре | |
| Киноа, 100 г | 250 |
| Овощи гриль, 150 г | 300 |
| цуккини, баклажаны, томаты, болгарский перец, шампиньоны | |
| Шпинат припущенный в сливочном масле, 100 г | 350 |

СОУСЫ

| | ₽ |
|---|-----|
| Сливочный / нежный чили / перечный / сальса / блю чиз, 50 г | 150 |

АВТОРСКОЕ МОРОЖЕНОЕ

| | |
|---|-----|
| Айс макарон, 100 г | 250 |
| клубника, фисташка, шоколад, голубика, ваниль | |

ДЕСЕРТЫ

| | ₽ |
|--|-----|
| Чуррос с шоколадом, 150/40 г сладкая, обжаренная выпечка из заварного теста | 300 |
| Испанский миндальный пирог «Тарта Де Сантьяго», 80/15 г рекомендуем с шариком мороженого | 380 |
| Наполеон с кокосовым кремом, 190 г | 380 |
| Баскский чизкейк, 170 г | 380 |
| готовится по старинному рецепту Басков. Нежный, сырный, с жженой корочкой | |
| Ванильное суфле с мороженым, 120 г | 450 |
| Крем Каталана, 120 г | 450 |
| воздушный лимонный крем с ломтиками печенья, под сахарной корочкой | |
| Меренговый рулет с маскарпоне и жареным ананасом, 180/80 г | 590 |
| NEW Сорбеты от шефа черная смородина и лимон-лайм, 80 г | 290 |
| NEW Мороженое собственного приготовления, 50 г шоколад, фисташка, пломбир, клубника | 150 |

МАЛЕНЬКИЕ СЛАДОСТИ

| | ₽ |
|--|-----|
| Овсяное печенье, 2 шт | 60 |
| Кунжутное печенье, 2 шт | 60 |
| Шоколадное печенье, 1 шт | 90 |
| Творожное печенье, 1 шт | 100 |
| Конфета с маскарпоне, 22 г | 100 |
| Конфета с белым шоколадом, манго и чиа, 22 г | 100 |

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

| | ₽ |
|-----------------|-----|
| Апельсин, 100 г | 150 |
| Банан, 100 г | 150 |
| Киви, 100 г | 150 |
| Яблоко, 100 г | 150 |
| Груша, 100 г | 200 |
| Ананас, 100 г | 250 |
| Клубника, 100 г | 500 |
| Голубика, 100 г | 700 |

ДЛЯ ДЕТЕЙ

| | ₽ |
|-------------------------------------|-----|
| Блинчики домашние, 150 г | 190 |
| Круассан с нутеллой и бананом, 1 шт | 350 |
| Блинчики с творогом, 220/30 г | 380 |

МЕНЮ



БАРСЕЛОНЕТА
открытая кухня