



## TAPAS

1. Roman squids
2. Chipirones ( little squids )
3. Octopus "Galician Style"
4. Clams with sauce marinier
5. Meatballs
6. Grilled cuttlefish
7. Iberic ham
8. Esgarrat (Grilled red and green peppers and aubergine )
9. Iberian Ham croquettes (6 unid.)
10. Cocas from Jávea (Peppers er onion) unidad

## STARTERS

11. Cream of potatoes with green asparagus and Iberic
12. Special salad
13. Goat cheese salad and tomato jam with rosemary
14. Prawns with garlic
15. Squids stuffed with meat and boletus mushroom
16. Sirloin brochette
17. Grilled mixed vegetables
18. Ox carpaccio with vinaigrette mustard and manchego

## RICES

19. Paella especial (meat and vegetables, shellfish)
20. Valencian Paella (only meat)
21. Paella with meat and broads beans
22. Seafood Paella (with fish )
23. Paella with cod and cauliflower
24. Paella with artishokes, cuttlefish and prawns
25. Paella with vegetables
26. Rice a banda
27. Rice of the "Senyoret" (fish and shellfish without skinless)
28. Rice cooked in the oven (45 min)
29. Fideuà (Noodles) with mushrooms (fish stock)
30. Fideua (Noodles)

Min. 2 person

Max. 2 rice for table

## SOGGY RICES

- 31. Soggy rice with vegetable ,rabbit and snails
- 32. Rice with artishokes,cuttlefish and prawns
- 33. Rice with kingprawns and clams
- 34. Rice with octopus,artichokes and garlic

*Min 2 person  
Max 2 rice for table*

## FISH

- 35. Sea bream in the oven
- 36. Cod with mushrooms in "cava sauce"

## MEATS

- 37. Grilled sirloin
- 38. Cheek pork steak iberic in his sauce
- 39. Roast lamb
- 40. T-bone steak of Ávila
- 41. Duck breast with mango sauce

*Ours sauces: Peppers-Mostaza-Roquefort*

## CHILDREN MENU

- 42. Spaghetti boloñesa
- 43. Chicken-Burger with potatoes(french fries) (served on plate)
- 44. Nuggets
- 45. Pizza (margarita o prosciutto)





# ПАПАС – ТРАДИЦИОННЫЕ МАЛЕНЬКИЕ ЗАКУСКИ

1. Кальмары по-римски
2. -кальмары
3. Осьминог по-галисийски
4. Альмехи в соусе
5. Фрикадельки
6. Жареная «сепия» -каракатица
7. Хамон Иберико
8. «Эсгарат» – красный перец с баклажанами, запеченными в духовке в оливковом масле
9. Крокеты Иберико
10. Хавийские «кокас» (лепешки с тушеными овощами или луком)  
цена за одну

## ЗАКУСКИ

11. Крем из корней с зеленой и иберийской спаржей
12. Специальный салат: салат, помидоры, лук, тунец, яйцо и спаржа
13. Салат из козьего сыра и конфитюра из помидоров с базиликом
14. Креветки в оливковом масле с чесноком
15. Кальмары, фаршированные хамоном Иберико и грибами
16. Ломтики шашлык
17. «Паррильяда» из овощей на гриле
18. Карпаччо из говядины с горчичным соусом и сыром «Манчего»

## БЛЮДА ИЗ РИСА

19. Смешанная паэлья (мясо, овощи и креветки)
  20. Валенсийская паэлья (только мясо)
  21. Паэлья из свиных ребрышек и фасоли
  22. Паэлья из даров моря
  23. Паэлья из «бакалао»- трески с цветной капустой
  24. Паэлья из «сепии» с артишоками и креветками
  25. Паэлья с овощами
  26. Рис «а банда» - с кальмарами и очищенными креветками
  27. Рис «сеньорет» - с очищенными креветками и рыбой
  28. Рис, запеченный в духовке с мясом, колбасками и крупным горохом (45 мин.)
- Фидеуа – паэлья из вермишели (тонкой вермишели) с гр
29. Fideuà (тонкая лапша) с грибами
  30. Fideuà (толстая или тонкая лапша)
- Минимально для 2 человек  
Максимально 2 блюда из риса на один стол



## БЛЮДА ИЗ ЖИДКОТО И МЯТКОТО РИСА

31. Рис с овощами, кроликом и улитками
32. Рис с каракатицей, артишоками и креветками
33. Рис с омарами и альмехами
34. Рис с осьминогом

Минимально на 2 человека

Максимально 2 блюда из риса на один стол

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

35. Дорада, запеченная в духовке
36. Бакалао - треска с грибами в соусе из квашеной капусты

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

37. Антрекот из говядины
38. «Каррильера» из свинины Иберико в собственном соку
39. Баранина, запеченная в духовке
40. Говяжья отбивная из Авилы
41. Утиная грудка с соусом из манго

Наши соусы: Из зелёного перца- Из горчицы- Из Рокфора

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

42. Спагетти Болоньезе
43. Гамбургер из курицы с жареной картошкой (блюдо)
44. Куриная грудка в скляре
45. Пицца (Маргарита или Проскуито – с хамоном Йорк)



## POSTRES DE LA CASA

*Crema catalana*

*Tiramisú*

*Bombón de chocolate con salsa de vainilla*  
*Hot chocolate pudding whit vanilla cream*  
*Fondant a chocolat avec sauce de vainille*  
*Gefüllter schockolade kuchen mit vanille-sauce*

*Tarta de manzana con helado de vainilla.*  
*Apple cake with vanilla ice cream*  
*Tarte aux pommes avec crème glacée à la vanille*  
*Apfelkuchen mit Vanilleeis*

*Piña natural caramelizada con helado y natilla de naranja*  
*Fresh Pineapple Caramel with ice cream and oranje-creme*  
*Natural Ananas Caramélisé avec Glacé et orange-creme*  
*Natur Ananas Karamellisiert mit Eis und Orange-Crème*

*Brocheta de fresas con chocolate y vainilla (en temporada)*  
*Strawberry brochette with chocolate and vanilla sauce*  
*Brochette de fraises au chocolat et à la vanille*  
*Erdbeer – spiess mit schockolade und vanillie-sauce*

*Leche Frita con Canela*  
*Fried Milk whit Cinnamon*  
*Lait Frite avec Canelle*  
*Milchschnitten mit Zimt*

*Helado de vainilla*  
*Vanilla ice.cream*  
*Glace du vainille*  
*Eis und vanilla*

*Helado de turrón con chocolate caliente*  
*Nougat ice- cream with hot chocolate*  
*Glace du touron avec chaud chocolat*  
*Eis von nougat mit warm schockolade*

