

# ANDALUCÍA

Tapas | Cocktails | Music



## FIESTA OF SPANISH FLAVOURS

# VEGETABLES

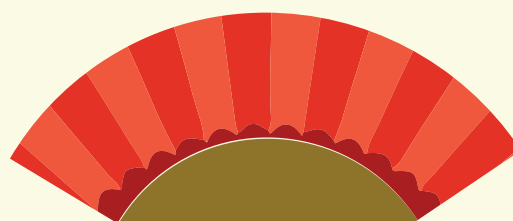
# ירקות

|                                                                                                                                                                                       |    |    |                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bread &amp; Dips</b><br>Multigrain bread with artichoke cream,<br>confit garlic, olive oil & balsamic                                                                              | 35 | 35 | <b>לחם מטבילים</b><br>לחם דגנים עם קרם ארטישוק, שום<br>קונפי, שמן זית ובלסמי                                                                      |
| <b>Un Jardin Salad</b><br>Mixed lettuce salad, fruit of the season,<br>cucumber, shallots, caramelized pecans<br>with fruity vinaigrette                                              | 67 | 67 | <b>סלט אה ג'רדין</b><br>סלט מיקס חסות, פרי העונה,<br>מלפפון, בצלי שאלוט, פקאן מקורמל<br>עם ויניגרט פירותי                                         |
| <b>Española Salad</b><br>Baby leaf salad, radish, cucumber, shallots,<br>colorful cherry tomatoes, chili, roasted peas.<br>Spanish jerez vinaigrette                                  | 67 | 67 | <b>סלט ספרדי</b><br>סלט עלי בייבי, צנונית, מלפפון, בצלי שאלוט,<br>עגבניות שרי צבעוניות, צ'ילי, אפונה קלוייה. ויניגרט<br>חרס ספרדי                 |
| <b>Alcachofas Duet</b><br>Ella-Romana Artichoke, Jerusalem artichoke,<br>pearl onion, forest mushrooms, served on<br>orange cherry tomato cream, garnished<br>with sweet potato chips | 74 | 74 | <b>דואט אלקצ'ופה</b><br>ארטישוק אלה-רומנה, ארטישוק ירושלמי,<br>בצלי פנינה כבושים, פטריית יער, על מצע קרם<br>עגבניות שרי כתומות, מעוטר בצ'יפס בטטה |
| <b>Patatas Bravas</b><br>Crispy kingsman potatoe<br>with chipotle aioli and green onion                                                                                               | 52 | 52 | <b>פטאטאס בראבס</b><br>תפוחי אדמה קינגסמן קריספי<br>עם איולי צ'יפוטלה ובצל ירוק                                                                   |
| <b>Vegan Paella</b><br>Charred arborio rice, mini zucchini, peas,<br>Jerusalem artichoke.<br>In red sofrito sauce with saffron                                                        | 62 | 62 | <b>פאייה טבעוני</b><br>אורז ארבוריו חרוך, מיני זוקוני, אפונה וארטישוק<br>ירושלמי. ברוטב סופריטו אדום עם זעפרן                                     |

# SEA

# ים

|                                                                                                                                                                |     |     |                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mosaic Ceviche</b><br>Three types of fish wrapped in seaweed<br>powder and ancho pepper, pineapple<br>bubbles, mint. Ajoblanco sauce                        | 84  | 84  | <b>סביצ'ה מוזאיקה</b><br>שלושה סוגי דגים עטופים באבקת אצות<br>ופלפל אנצ'ו, באבלס אננס, נענע קצוצה.<br>רוטב אחו בלנקו            |
| <b>Red Tuna Tataki</b><br>Seared red tuna served with pineapple,<br>red onion and chili pepper salsa.<br>Mango and habanero sauce.<br>Served with rustic bread | 88  | 88  | <b>טאטאקי טונה אדומה</b><br>טונה אדומה צרובה מוגש עם סלסה אננס,<br>בצל סגול ופלפל צ'ילי. רוטב מנגו והבנרו.<br>מוגש לצד לחם כפרי |
| <b>Pescado</b><br>Sea fish fillet served on<br>Bisque sauce and beetroot sauce.<br>Served with roasted vegetables                                              | 102 | 102 | <b>פסקדו</b><br>פילה דג ים מוגש<br>על מצע קרם ביסק וקרם סלק.<br>מוגש עם ירקות צלויים                                            |



# LAND

## Beef Carpaccio

Confit garlic, shallots, radish, rocket, balsamic, mustard and olive oil.

Served with multigrain bread

82

82

## Croquetas

Asado balls with a crispy crust.

Served on chipotle aioli

87

87

## Asado Taco

Asado meat in slow cook, guacamole, tomato salsa and chipotle aioli

83

83

## Lamb Taco

Shredded lamb slow cooked in Jack Daniels sauce, habanero pepper and carrots .

Pickled jalapeño

88

88

## Hamburguesa

Hamburger 150 grams, lettuce, tomato, chipotle aioli. Served with potatoes

85

85

## Pechuga de Pollo

Chicken breast salad, lettuce, cherry tomatoes, onions and pine nuts.

With citrus vinaigrette dressing

77

77

## Chicken Ballotine

Chicken roulade filled with chicken feta, mushroom and chestnut duxel.

On corn cream. Wasabi pea powder

82

82

## Valenciana Paella

Charred arborio rice, chicken and chorizo, mini zucchini, peas. In red sofrito sauce with saffron

86

86

# יבשה

## קרפצ'יו בקר

שום קונפי, בצלי שאלוט, צנונית, רוקט, בלסמי מצומצם, חרדל ושמן זית.

מוגש עם לחם דגנים

## קרוקטס

כדורי אסאדו בציפוי פריך קראנצ'י.

מוגש על מצע איולי צ'יפוטלה

## טאקוס אסאדו

בשר אסאדו בבישול ארוך, גוואקמולי, סלסה עגבניות ואיולי צ'יפוטלה

## טאקוס טלה

בשר טלה מפורק בבישול ארוך רוטב ג'ק דניאלס, פלפל הבנרו וגזר.

חלפיניו כבוש

## המבורגסה

המבורגר 150 גרם, חסה, עגבניה, איולי צ'יפוטלה. מוגש לצד פוטטוס

## פאצ'גו דה פוי

סלט חזה עוף, חסה, עגבניות שרי,

בצל וצנוברים. ברוטב ויניגרס הדרים

## בלוטין עוף

רולדת פרגית במילוי פטה עוף ודוקסל פטריות וערמונים. על מצע קרם תירס.

אבקת אפונת ווסאבי

## פאייה ולנסיאנה

אורז ארבוריו חרוך, פרגית וצ'וריסו, מיני זוקוני, אפונה. ברוטב סופריטו אדום

עם זעפרן



# MEAT

## Chef's Special

Ask the waiter

### Duck Breast (180g) 123

Seared duck breast with a drizzle of raspberries.  
On pumpkin sauce and beetroot sauce. Served  
with roasted vegetables

### Sirloin Steak (180g) 145

Grilled, Demi Glas, roasted bok choy and corn.  
Potato gratin. Corn cream

### Entrecôte Steak (180g) 138

Grilled, with Demi Glas, served on a purée of  
root vegetables with a side of fried potatoes

### Fillet Steak (180g) 148

Grilled, with Demi-Glace, served with a purée of  
truffle mashed potatoes and bok choy

### Asado Steak (180g) 126

Slow cooked in plum sauce. Served on a purée  
of truffle mashed potatoes, garnished with  
sweet potato chips

### Plato De Carnes (1.5 kg) 799

Entrecote, picanha, beef fillet, asado, duck  
breast, chicken breast, spring chicken,  
chorizo sausage, patas bravas

# DESSERTS

### Crème Brûlée 52

Rich vanilla custard & coconut cream.  
Topped with caramelized sugar

### Nemesis 52

Hot chocolate cake served with vanilla ice cream.  
Garnished with a chocolate twill and crushed  
pistachios

### Lemon & Pistachio Tart 52

Crispy pistachio and white chocolate pie,  
lemon creme, vanilla cream

### Dessert maison 54

Ask the waiter

# בשרים

## מנת השף

שאל את המלצר



### חזה ברווז (180 גרם) 123

חזה ברווז צרוב עם קולי פטל.  
מוגש על מצע קרם דלעת וקרם סלק.  
לצד ירקות קלויים

### סטייק פיקנייה (180 גרם) 145

על הגריל, דמי גלאס, בוקצ'וי ותירס  
צלויים. גרטן תפוח אדמה.  
על מצע קרם תירס

### סטייק אנטריקוט (180 גרם) 138

על הגריל, דמי גלאס. מוגש על קרם  
ירקות שורש לצד פוטטוס

### פילה בקר (180 גרם) 148

על הגריל, דמי גלאס.  
מוגש לצד פירה כמהין  
לצד בוקצ'וי צלוי

### סטייק אסאדו (180 גרם) 126

בישול ארוך ברוטב שזיפים,  
על מצע פירה כמהין ודמי גלאס.  
מעוטר בצי'פס בטטה

### פלטה דה קרנס (1.5 קילו) 799

אנטריקוט, פיקנייה, פילה בקר, סטייק  
אסאדו, חזה ברווז, חזה עוף, פרגית  
ונקניקות צ'וריסו פאטאס בראבס

# קינוחים

## קרם ברולה

רפרפת וניל עשירה עם חלב קוקוס, מקורמל

## נמסיס

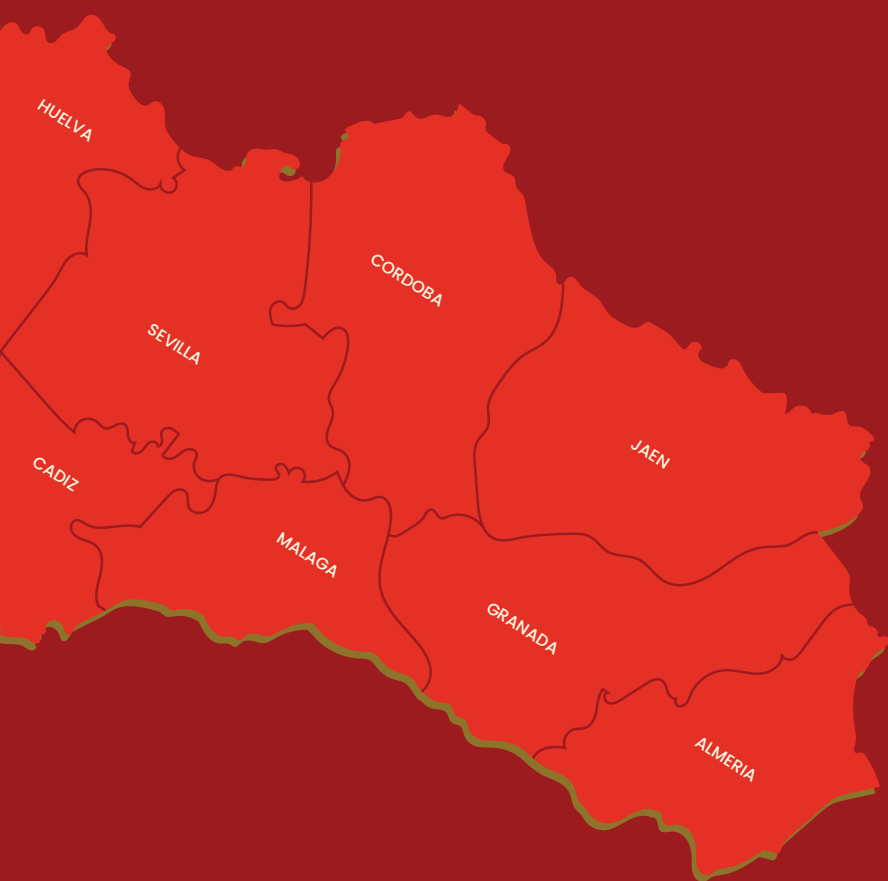
עוגת שוקולד חמה מוגשת עם גלידת וניל.  
מקושט בטוויל שוקולד ופיסטוקים מרוסקים

## טארט לימון פיסטוק

קריספי פייטה פיסטוק ושוקולד לבן,  
קרמו לימון, קרם וניל

## קינוח הבית

שאל את המלצר



  
**ANDALUCÍA**

Tapas | Cocktails | Music