

MENU SYLWESTROWE

PRZYSTAWKA

Empanada con queso Manchego Real Semicurado,
Pierozki z serem Manchego Real, szpinakiem, czosnkiem i chili 🌿

ZUPA

Sopa de pescado a la donostiarra
Gęsta, baskijska zupa rybna z owocami morza i kawałkami ryb. 🌿

DANIA GŁÓWNE

Atún en salsa de alcaparras
Pieczony tuńczyk w sosie kaparowym. 🌿

Lomo de cerdo en salsa de setas porcini
Bitki ze schabu w sosie borowikowym.

Gnocchi en salsa de espinacas y ricotta
Gnocchi z sosem szpinakowym i serem ricotta. 🌿

DODATKI

Patatas bravas
Pieczone ziemniaki z pikantną salsą. 🌿

Judías verdes con tomate
Fasolka szparagowa z sosem pomidorowym. 🌿

Arroz con hierbas 🌿
Ryż z ziołami.

SELEKCJA WIN Z 3 REGIONÓW HISZPANII

Jean Leon 3055 Chardonnay

Jean Leon 3055 Merlot/Petit Verdot

Condado De Oriza Crianza

Analivia Verdejo

Analivia Sauvignon Blanc

Arnegui Tempranillo

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane



ZIMNA PŁYTA

Jamón Serrano con pan de ajo

podana na grzance czosnkowej 

Pimientos rellenos de queso crema suave

Papryczki nadziewane delikatnym serkiem.  

Aceitunas

Marynowane oliwki.   

Tortilla española

Omlet z ziemniakami, szpinakiem, serem pleśniowym i gruszką. 

Tortilla española

Omlet z ziemniakami, chorizo i serem Manchego Real Semicurado.

Escalivada

Sałatka z grillowanych warzyw i ziołowej oliwy.   

Pa amb tomàquet

Grzanka czosnkowa z przetartymi pomidorami.  

Ensaladilla rusa

Sałatka z warzyw korzennych, tuńczyka, jajek i majonezu. 

Wybór pieczywa i dodatków

Bagietka - Barra de pan, cienkie paluszki pszenne - Colines, tradycyjny chleb - Pan Gallego, masło oraz hiszpańskie oliwy.

DESERY

Sobaos pasiegos

Tradycyjne ciasto biszkoptowe z Kantabrii.

Chocolate con churros

Churros z gęstym sosem czekoladowym.

Crema catalana

Krem kataloński ze skarmelizowanym cukrem. 

DANIE NA CIEPŁO o 23:00

Fideuà

Tradycyjne danie z makaronu z kurczakiem, papryką, czerwoną cebulą, pomidorami, fasolką szparagową i natką pietruszki.



MENU

NEW YEAR'S EVE

APPETIZER

Empanada con queso Manchego Real Semicurado, espinacas, ajo y chile

Savory pastry filled with Manchego Real Semicurado cheese, spinach, garlic, and chili served with tapenade. 🌿

SOUP

Sopa de pescado a la donostiarra

Traditional, rich Basque fish soup with seafood and fish chunks. 🌿

MAIN COURSES

Atún en salsa de alcaparras

Baked tuna steak in a flavorful caper sauce. 🌿

Lomo de cerdo en salsa de setas porcini

Pork loin medallions simmered in a creamy porcini mushroom sauce.

Gnocchi en salsa de espinacas y ricotta

Gnocchi served with a spinach and ricotta cheese sauce. 🌿

SIDE DISHES

Patatas bravas

Baked potatoes served with a traditional spicy salsa. 🌿

Judías verdes con tomate

Green beans in a savory tomato sauce. 🌿 🍷

Arroz con hierbas

Fragrant herbed rice. 🌿 🍷

WINE SELECTION FROM 3 REGIONS OF SPAIN

Jean Leon 3055 Chardonnay

Jean Leon 3055 Merlot/Petit Verdot

Condado De Oriza Crianza

Analivia Verdejo Seleccion

Analivia Sauvignon Blanc

Arnegui Tempranillo

DRINKS

Coffee, tea, water, juices, soft drinks



COLD BUFFET

Jamón Serrano con pan de ajo

Serrano ham served on crispy garlic toast. 🍷

Pimientos rellenos de queso crema suave

Sweet mini peppers stuffed with smooth cream cheese. 🌿 🍷

Aceitunas

Marinated Spanish olives. 🌿 🍷

Tortilla española

Traditional potato omelet with spinach, blue cheese, and pear. 🌿

Tortilla española

Traditional potato omelet with chorizo and Manchego Real Semicurado cheese.

Escalivada

Roasted vegetable salad - bell peppers and eggplant, drizzled with herb-infused olive oil. 🌿 🍷

Pa amb tomàquet

Crispy garlic toast rubbed with fresh tomatoes and olive oil. 🍷 🌿

Ensaladilla rusa

Olivier salad with root vegetables, tuna, eggs, and mayonnaise. 🌿

Bread Selection & Accompaniments

Spanish baguette - Barra de pan, thin wheat breadsticks - Colines, traditional rustic bread - Pan Gallego, served with butter and Spanish olive oils.

DESSERTS

Sobaos pasiegos

Traditional, rich and buttery sponge cake from Cantabria.

Chocolate con churros

Crispy churros served with a thick, warm chocolate dipping sauce.

Crema catalana

Classic Catalan custard infused with citrus and cinnamon, topped with a caramelized sugar crust. 🌿

LATE-NIGHT HOT DISH (11:00 PM)

Fideuà

Traditional short-noodle dish (similar to paella) cooked with chicken, bell peppers, red onion, tomatoes, green beans, and fresh parsley.

