

TAPAS



je synonymem pro malé občerstvení, degustační talířek či jednohubky. Název tapas pochází ze Španělska, kde je tento způsob stravování velice oblíben. Lze říci, že jde o způsob stravování, jenž je realizován ve společnosti přátel nebo více osob, které spolu sdílejí stůl a popíjejí skvělé španělské víno.

Queso Manchego (semicurado)	118,-
Tradiční míchaný sýr z oblasti Castilla La Mancha. Vyzrává 45 dní. Vyrábí se z kravského, ovčího a koziho mléka.	
Jamon Serrano Reserva 15 meses (vepřová sušená šunka z bílého vepře Duroc)	118,-
Lomo, Salchichon Ibérico, Chorizo Iberico	118,-
Lomo - tradiční španělská specialita, vyrobená z nejjemnějšího masa ze hřbetu. Lomo je libové, velmi chutné a šťavnaté - nachází se blízko páteře a žeber	
Salchichon Ibérico -tradiční salámek, vyrobený z mletého libového a tučného masa, soli a pepře. Maso pochází z černých iberských vepřů.	
Chorizo Ibérico - tradiční produkt vyrobený pouze z přírodních ingrediencí - mletého libového a tučného masa, pikantní papriky a koření. (50%podíl iberských vepřů)	
Angulas Pil-Pil - malí úhořci (surimi) - na extra virgin oleji, česneku a pikantní papričce	185,-
Gambas con Fino y Chamon – grilované krevety se suchým sherry a Jamonem	195,-
Calamares fritos – smažené čerstvé kalamáry se salsou Alioli	215,-
Pulpo alla Gallega - chobotnice po galicijsku s pečeným bramborem a uzenou paprikou	245,-
Pollo al Ajillo – kuřecí křídla na česneku a víně	98,-
Albondigas con Tomate – masové koule v rajčatové omáčce	118,-
Pollo a la Vasca - trhané kuře na baskický způsob	128,-
Carne de Cerdo - konfitovaná krkovička se španělského vepře DUROC se salsou Romesco	138,-
Pimientos de Padron - španělské papričky grilované s citronem a mořskou solí	85,-
Patatas Arrugadas – pečené brambory v soli servírované s pikantní salsou Picón	68,-
Ciruelas en Jamon – pečené švestky marinované v brandy, balené v pastrami šunce	98,-
Tortilla de patatas – klínek bramborové tortilly	75,-
Aceitunas - olivy plněné ančovičkou	85,-
Pan - domácí pečená bageta	18,-

DEZERT

Churros – přelité s horkou čokoládou nebo karamellem	115,-
---	-------

PRO TY, KTEŘÍ SE NEVYBRALI ZE ŠPANĚLSKÝCH TAPAS JSME PŘIPRAVILI:

Polévka dle denní nabídky

0,25 l Hovězí vývar s játrovou rýží a julienne zeleninou	65,-
0,25 l Krkonošské Kyselo	68,-

Hlavní chody

200 g Vepřová játra na roštu , hranolky, tatarská omáčka	215,-
150 g Úpický řízek , kysané zelí, houskový knedlík	218,-
150 g Rolka z králíčího hřbetu s parmskou šunkou, masovou fází a játry, hráškové pyré	275,-
700 g Přes noc pečené hovězí žebro na černém pivu, bramborové chipsy	338,-


Cava Summarocca Brut Nature 2CV,

Bodeguas Sumarroca, oblast CAVA

Bílé šumivé víno brut nature bez přidaných sířičitanů, z vinařské oblasti Cava, z odrůdy Xarello. Vyrábí se tradiční metodou champenoise. Zraje 12 měsíců v lahvi. Má čistou a jasnou žlutou barvu se zlatými odlesky, intenzivní aroma bílého ovoce s tóny vlasových nudlí a šneka z lístkového těsta. V chuti je svěží, ovocitě a živé s příjemnou kyselinkou a jemným perlením.

0,1 l - 75,-

El Jardín de la Emperatriz Blanco,

Finca de Emperatriz, oblast RIOJA

Bílé víno suché, z vinařské oblasti Rioja, z odrůdy Viura, z hroznů vinné révy více než 60 let starých. Má světle žlutou barvu se zeleným odstínem, delikátní aroma s tóny hrušek, citrusového ovoce, jasmínu a čerstvě usušené trávy. V chuti je, vyvážené, ovocitě s příjemnou kyselinkou, dobře pitelné.

0,1 l - 59,-

Ilusionista Verdejo, Bodegas Altura,
oblast RUEDA

Bílé víno suché, z vinařské oblasti Rueda, z odrůdy Verdejo z hlav vinné révy starých 25 let, vysázených v kamenité půdě v nadmořské výšce 800 m. Má slámově žlutou barvu se zelenými odlesky, intenzivní ovocitě aroma čerstvého tropického ovoce, ananasu, maracuje a bezového květu. V chuti je kulaté, vyvážené, s příjemnou kyselinkou, dobrou strukturou a dlouhotrvajícím závěrem, který vybízí k další skleničce. Peřin 89 b.

0,1 l - 65,-

Pazo de Villarei Albariño,
oblast RIAS BAIXAS

Bílé víno suché, z vinařské oblasti Rías Baixas, z odrůdy Albariño z podoblasti Val do Salnés poblíž Atlantického oceánu. Fermentace probíhá dlouhou dobu v tancích z nerezavějící oceli při nízké teplotě, aby byl zachován aromatický potenciál odrůdy. Má atraktivní slámově žlutou barvu s nazelenalým odstínem, aroma citrusového ovoce, pomela, merunek a květin. V chuti je příjemné s osvěžující kyselinkou, slaností a tóny ovoce. Peřin 90 b.

0,1 l - 75,-

Hecula Monastrell, Bodega Castaño,
oblast YECLA

Červené víno suché z oblasti Yecla v autonomii Murcia. Víno je vyrobeno z hroznů odrůdy Monastrell ze starých keřů s nízkým výnosem. Zraje 6 měsíců v novém americkém dubovém sudu. Má intenzivní třešňovou barvu, aroma kakaa, červeného a černého zralého ovoce, sladkého koření a tóny zakouřenosti. V chuti je mohutné, delikátní, jemné ale dobře strukturované, plné s dlouhotrvající dochutí. Peřin 89 b.

0,1 l - 59,-

Finca del Marquesado Crianza,
Bodegas Valdemar, oblast RIOJA

Červené víno suché, z vinařské oblasti Rioja, z odrůd Tempranillo, Garnacha a Graciano. Fermentace probíhá v tancích z nerezavějící oceli. Zraje 13 měsíců v amerických dubových sudech. Má rubínově červenou barvu s garnátovým odstínem, výrazné aroma červeného ovoce a fialek s nádechem vanilky, muškátového oříšku a cedrového dřeva. V chuti je kulaté, vyvážené a masité s tóny čerstvého ovoce. V chuti je čisté, vyvážené, strukturované s dobrou kyselinkou a tříslovinou s tóny fenyklu. Peřin 92 b.

0,1 l - 65,-

Cepa Gavián, Crianza 2020,
Bodega Viña Pedrosa, oblast RIBERA DEL DUERO

Červené víno suché, z vinařské oblasti Ribera del Duero, z odrůdy Tempranillo z vinic starých 20 let vysázených v nadmořské výšce 840 m v jílovité půdě. Zraje 12 měsíců v amerických a francouzských dubových sudech a následně 12 měsíců v lahvi. Má intenzivní třešňově červenou barvu s fialovým nádechem, výrazné aroma lesního ovoce, černého rybízu, borůvek, koření a minerálů. V chuti je delikátní s dobře integrovanou tříslovinou, je intenzivní s dlouhotrvající dochutí a tóny ovoce a vanilky. Peřin 90 b. Parker 90 b.

0,1 l - 99,-

