

БОЛЬШЕ ЧЕМ ТАПАС

Перец рамиро, фета и анчоус	490
Карпаччо: говядина, манчего и чипотль	590
Испанские специалитеты (хамон серрано, колбасы чоризо, сальчикон, ломо курадо)	1 400
Салат: лосось, шпинат, томаты	590
Салат: баклажан-гриль и страккино	440
Салат: ростбиф и свежие овощи	690
Салат: сардины и брокколи	540
Салат: свежие овощи и зелень	360
Баклажан-гриль и чили-йогурт	390
Картофель фри, манчего и хамон	340
Телячий язык и крем-тунец	490
Каракатицы и цукини-гриль	640
Шампиньоны-гриль и халапеньо	340

НАШ ХЛЕБ

На собственной закваске, у которой есть имя и день рождения

Ржаной Пшеничный Цельнозерновой	1/2	190
	целый	320
Подаем с копченым маслом и перуанским соусом ахи панка		
+ домашний сыр		95

СУПЫ

Бычьи хвосты	490	Гаспачо	440
Лосось, креветка и шафран	540	Куриный бульон	340

ДЕСЕРТЫ

Чуррос	320	Трес лечес	290
(испанские заварные пончики)		(бисквит, шоколад, карамель)	
Крем Каталана	260	Яблочный пирог	390
(крем с карамельной корочкой)		(яблочный тарт с сахаром мусковадо и мороженым)	
Сырная тарелка	1540	Мороженое ваниль, 50г.	150
Сыр манчego, 30г	490	Мороженое шоколад, 50г	150
Сыр санабрия, 30г	490	Мороженое клубника, 50г	150
Сыр горгонзола, 30г	340	Сорбет черная смородина, 50г.	150
Сыр камамбер, 30г	340		

Las Torres – ресторан в испанском стиле, мы максимально стараемся передать вкус еды Иберийского полуострова и Латинской Америки

LAS TORRES

SINCE 1998
grill, wine and fine cocktails
tapas bar

ПИНЧОС

Традиционные закуски страны Басков на хлебе собственного производства	
Сардина и перец пеперони	370
Лосось и авокадо	440
Паштет и абрикос	220
Перец рамиро и фета	220
Сардина и порей	220
Гуacamole и овощи	295

6 самых популярных пинчос – 1 090

 Cava Delapierre Etiqueta Negra Brut	390
 Roku Highball (японский джин, бузина и цитрус)	590

ТАПАС

Идеальные стартеры в испанском стиле

Оливки гигант (Италия)	490	Куриные крылья BBQ	380
Оливки чупадедос (Испания)	590	Тако: креветки и гуacamole	260
Пататас бравас	120	Эмпанадас (испанские мини-пирамидки):	
Сыр и халапеньо	420	с крабом	540
Мидии и белое вино	520	с ягненком	490

 Monte Llano ~ Ramon Bilbao (красное, Риоха, Испания)	420
 Dewar's Highball (виски, имбирный эль и персик)	590

ХАМОН

Хамон серрано, 30г/50г	390/590
Хамон иберико, 30г/50г	690/990

Испанский сыровяленый свиной окорок 12-месячной выдержки
Хамон серрано: белая порода; более светлое и мягкое мясо
Хамон иберико: черная порода; более насыщенное и упругое мясо

18+

Данное издание является рекламным материалом
Мы не приветствуем курение сигарет, в том числе электронных, в нашем заведении
Пожалуйста, сообщите заранее, если у Вас есть пищевая аллергия
В названиях блюд указан неполный ассортиментный состав
Мы готовим только те блюда, которые есть в меню

ГРИЛЬ*

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ

Стейки из мраморной говядины
Яркий аромат, насыщенный вкус

Пиканья, 270г	1 390
Мачете small, 250г	1 200
Мачете big, 400г	1 790

*указан вес сырого мяса, в зависимости от выбранной прожарки, вес может варьироваться
Мы настоятельно не рекомендуем прожарку well done

+ ГАРНИР

Картофель фри	120
Брокколи-гриль	390
Овощи-гриль	440
Томаты и маринованный лук	240
Спэниш слоу	120
Листья салата	290

+ СОУС

Спэниш BBQ	90
Чимичурри	90
Перечный	90
Блю чиз	95
Перуанский ахи панка	95
Айоли	90

ТАКЖЕ НА ГРИЛЕ

Дорада	980
Лосось	980
Лангустины aglio e olio 5 шт	860
Лангустины aglio e olio 8 шт	1190
Телятина на кости	790

ПАЭЛЬЯ

Креветки, мидии, кальмар	890
Говядина, курица, чоризо	790
Креветки, курица, кальмар, чоризо	820
+ виноградные улитки 5 шт	395

ГОРЯЧЕЕ

Аква пацца: камбала, томаты и оливки	1090
(густой соус из белого вина, томатов и антипасти)	
Палтус, устричные грибы и крем-страккино	1140
Ягненок и эскалилада	1290
(испанское рагу из запеченных на гриле овощей)	
Утиная ножка и айва	980
Коррида: маринованная говядина и картофель	1160

Делая заказ у сотрудника заведения, Вы выражаете согласие на оказание услуги по организации досуга, стоимость которой составляет 10% от суммы вашего счета
Все цены указаны в рублях и включают все необходимые налоги