



HAPPY HOURS

Dostępne wyłącznie w restauracji od 16:00 do 18:00

PONIEDZIAŁEK

2 FOR 1 • Porn Star Martini – dostępne w wersji alkoholowej i bezalkoholowej.

WTOREK

2 FOR 1 • Quesadilla Chicken or Jalapeno

ŚRODA

2 FOR 1 • Margarita. Klasyczna czy truskawkowa?

CZWARTEK

2 FOR 1 • Croquetas de Jamon

PIĄTEK

2 FOR 1 • Sangria. Czerwona czy biała?

SOBOTA

2 FOR 1 • Pablo Spritz Aperitivo
(dostępne od 12:00 do 15:00)

Do rachunków powyżej 200 PLN doliczamy 10% opłaty za serwis. Jeśli masz alergię lub szczególne wymagania dietetyczne, poinformuj nas o tym.
Osobne rachunki są dostępne dla grup do 8 osób.

TAPAS COMBOS DLA 2 OSÓB

AMIGOS	Patatas Bravas · Croqueta de Jamón · Chips de Berenjena · Crocante de Gamba · Churros de Calamar	156
IBIZA	Chorizo al Vino · Churros de Calamar · Croqueta de Jamón · Patatas Bravas · Combinado de Pulpo	166
PABLO'S FAVORITE	Pimientos de Padrón · Churros de Calamar · Parmesan Fries · Gambas al Ajillo & Jamón · Croqueta de Jamón	176
SUERTE	Patatas Bravas · Chips de Berenjena · Croqueta de Jamón · Churros de Calamar · Pimientos de Padrón · Crocante Chorizo · Combinado de Pulpo	196

NA POCZĄTEK

SURTIDO DE ACEITUNAS	wybór hiszpańskich oliwek	22
PAN DE AJO	pieczywo na zakwasie (4 szt.), oliwa, czosnek i pietruszka	16
CECINA DE BLACK ANGUS	cienko krojona cecina z León, podawana z pieczywem na zakwasie	82
PLATO DE JAMÓN IBÉRICO	szynka iberyjska (100 g), pieczywo na zakwasie	82
TABLA DE IBÉRICOS Y QUESOS	wybór hiszpańskich serów i dojrzewających wędlin iberyjskich	83

TAPASY Z OWOCAMI MORZA

CHURROS DE CALAMAR	panierowane kalmary, domowe aioli	49
GAMBAS AL AJILLO & JAMÓN	krewetki (5 szt.) smażone na oliwie z czosnkiem, z szynką, podawane z pieczywem	45
CROCANTE DE GAMBA	chrupiące wontony z krewetką (5 szt.), majonez chipotle	40
COMBINADO DE PULPO	ośmiornica, krewetki i kalmary smażone na oliwie z czosnkiem, z szynką, pieczywo	59
BROCHETAS DE GAMBAS	2 szaszłyki z grillowanymi krewetkami (6 krewetek), sos chimichurri	45
BOQUERONES FRITOS	smażone anchois, sos aioli	31
TROUT CROQUETTE	panierowany pstrąg z Zielenicy, kwaśna śmietana i ikra pstrąga (4 szt.)	45

TAPASY MIĘSNE

CROCANTE DE CHORIZO	chorizo w chrupiącym cieście wonton (8 szt.), sos brava	35
CROQUETAS DE JAMÓN	krokiety beszamelowe z hiszpańską szynką (4 szt.)	33
POLLO KENTUCKY	panierowane kawałki udka z kurczaka, pikantna posypka, sos miodowo-musztardowy	40
TORREZNOS	chrupiące kawałki boczku, sos BBQ	33
CHORIZO AL VINO	chorizo duszone w białym winie, pieczywo	35
ROLLITOS DE CERDO	chrupiące rollsy z wieprzowiną i warzywami, sos słodko-kwaśny	34
BROCHETAS DE CERDO	grillowane szaszłyki z boczku (2 szt.), marynowana czerwona cebula	36
BROCHETAS DE POLLO	2 szaszłyki z grillowanego udka kurczaka, cebula, sos aioli	40
TORTILLA BRAVA	tortilla ziemniaczana z cebulą i mieloną wołowiną, aioli i pikantny sos brava	45

TAPASY WEGETARIAŃSKIE

CHIPS DE BERENJENA	smażone chipsy z bakłażana, syrop z brązowego cukru	30
GLAZED CONFIT EGGPLANT	bakłażan confit w glazurze z soi i miodu, jogurt i cytryna	35
TORTILLA DE PATATA	tradycyjna hiszpańska tortilla ziemniaczana (płynna lub dobrze wysmażona)	29
TORTILLA DE QUESO	tortilla ziemniaczana z nadzieniem serowym, pieczywo i aioli	35
PADRONES CON QUESO	papryczki Padrón z Galicji, panierowane i nadziewane serem (4 szt.), aioli	36
PIMIENTOS DE PADRÓN	papryczki Padrón z Galicji	36
PATATAS BRAVAS	smażone ziemniaki, sos brava, aioli lub oba sosy	29
OYSTER MUSHROOMS	boczniki w stylu Kentucky, pikantna posypka, domowy sos z koziego sera	40
HOMEMADE FRIES	domowe frytki, ketchup	23
PARMESAN FRIES	domowe frytki, parmezan, szczypior	32

Do rachunków powyżej 200 PLN doliczamy 10% opłaty za serwis. Jeśli masz alergię lub szczególne wymagania dietetyczne, poinformuj nas o tym. Osobne rachunki są dostępne dla grup do 8 osób.

PAELLA & RYŻ

Ryż z Walencji z sosem na bazie pomidorów, papryki i sosem czosnkowym. Przygotowywany od podstaw ze świeżych składników. Czas przygotowania do 30 min.

PAELLA SEAFOOD	(dla 2 osób) paella z krewetkami, kalmarami i małżami	150
PAELLA MEAT	(dla 2 osób) paella z kurczakiem i chorizo	130

SINGLE PAELLAS

BAVETTE	ryż z plastrami wołowiny bavette i aioli czosnkowym	75
CALAMARI STEAK	ryż z grillowanym stekiem z kalmara, małżami i aioli	75
PULPO	ryż z grillowaną hiszpańską ośmiornicą, małżami i aioli	150
ALITAS DE POLLO	ryż ze skrzydełkami z kurczaka, bocznikami oraz majonezem tymiarkowo-rozmarynowym	70
GAMBAS	ryż z krewetkami tygrysimi i aioli szafranowym	80
SOLOMILLO	ryż z polędwicą wołową, pieczonym szpikiem kostnym i papryką piquillo	120
PANCETA	ryż z boczkiem i wędzonym majonezem sobrasada	70
CARRILLERA	ryż z policzką wołową duszoną w czerwonym winie, i majonezem tymiarkowo-rozmarynowym	95
LUBINA	ryż z okoniem morskim marynowanym w limonce i cytrynie, aioli limonkowe	130
POLLO ADOBO	ryż z kurczakiem adobo, papryczkami Padrón i aioli	70
CHARRED CABBAGE	ryż z opalaną kapustą, dressingiem imbirowym i prażonym sezamem	60
SEASONAL VEGGIES	ryż z sezonowymi grzybami i kremem z burraty	70

QUESADILLAS & TACOS

QUESADILLA JALAPENO	ser, jalapeño, karmelizowana cebula, sos aioli	35
QUESADILLA POLLO	ser, kurczak, karmelizowana cebula, majonez chipotle	45
QUESADILLA CALAMARES	ser, panierowane kalmary, marynowana cebula, sos brava i aioli	55
TACOS ADOBO	kawałki wieprzowiny, ogórek, pomidor, cebula, kolendra, pikantny majonez chipotle, aioli (2 szt.)	40
TACOS DE GAMBA	chrupiące kukurydziane tacos z panierowaną krewetką, warzywami i pikantnym sosem chipotle (2 szt.)	45
TACOS DE CERDO CON HUEVO	(dla 2 osób) gorący półmisek z soczystą smażoną wieprzowiną i jajkiem sadzonym, 6 miękkich tortilli, mix warzyw, świeża cytryna, aioli	75
TACOS DE POLLO CON HUEVO	(dla 2 osób) gorący półmisek z marynowanym kurczakiem i jajkiem sadzonym, 6 miękkich tortilli, mix warzyw, świeża cytryna, aioli	75

MEAT MAIN DISHES

BEEF CACHOPO	(dla min. 2 osób) panierowana wołowina nadziewana szynką serrano i serem Mezcla semicurado (1,2 kg), podawana z domowymi frytkami, aioli	220
BEEF BAVETTE	delikatny grillowany stek bavette (200 g), frytki z parmezanem, sos maślan	79
ENTRECOTE DEL TAPAS	entrecote (250 g), frytki z parmezanem, sos maślan	125

SALADS

CESAR CLASSIC	sałata, dressing cesar, grzanki, parmezan	37
CESAR CON POLLO	sałata, grillowana pierś z kurczaka, boczek, dressing cesar, grzanki, parmezan	45

DESSERTS

TAPAS TARTA DE QUESO	tradycyjny baskijski sernik według receptury Babci Alicji	35
LAVA CHOCO	suflet czekoladowy z lodami, czas przygotowania do 20 minut	29
CREMA CATALANA	tradycyjny kataloński krem w stylu crème brûlée	29
HOMEMADE CHURROS	domowe churros (4 szt.), podawane z gorzką czekoladą	25

sosy: majonez · miodowo-musztardowy · aioli · BBQ · brava · majonez chipotle · jalapeño · ser pleśniowy · ser kozi

KOKTAJLE PABLO

DOMOWA SANGRIA Czerwona czy biała? Wypróbuj tajną recepturę Babci Szefa!	25 / 89
HOT SANGRIA Czerwona czy biała?	25
SANGRITA margarita z twistem z czerwonej sangrii	33
MICHELADA PIÑA BRAVA orzeźwiający koktajl na bazie tequili z ananasem i nutą piwa Estrella Galicia	37
ROJO SOL lekko gorzki, cytrusowy spritz z Campari i grejpfrutem, z delikatną nutą miodu	38
FLOR BLANCA świeża, kwiatowa kompozycja tequili, grejpfruta i kwiatu bzu	35
PALOMITAS egzotyczny koktajl z Licor 43, marakują i domowym syropem popcornowym	36
PABLO'S NEGRONI mocno wytrawny ze słodko-gorzkim zakończeniem	35
FIGRONI wariacja klasycznego negroni z nutą figi, wytrawna, ziołowa, lekko owocowa	39
BLOODY MARIA warzywno-wędzony smak pomidora w połączeniu z tequilą na ostro	36
TINTO DE VERANO ulubiony drink Pablo! Lekki smak wina w połączeniu z nutą cytrynowo-limonkową	20 / 79
SANGRIA LIMONCELLO SPRITZ Biała czy czerwona? Słoneczna wariacja na temat klasycznej sangrii	35
ROSEMARY GIN gin rozmarynowy, likier z kwiatu bzu, syrop rozmarynowy	35
OLD CUBAN orzeźwiająca kompozycja dojrzewającego rumu, mięty, limonki i musującej cavy	35

KLASYCZNE KOKTAJLE

PORN STAR MARTINI słodki smak marakui i wanilii z delikatnie musującym wykończeniem cavy	35
EL PRESIDENTE słodki koktajl z dominującymi nutami owoców tropikalnych	35
PISCO SOUR delikatny sour o lekko kwaskowym smaku	35
SEÑOR ADAM drink naszego stałego gościa! Kwiatowość bzu połączona z orzeźwiającym zielonym ogórkiem.	35
MARGARITA klasyczna, truskawkowa czy z pikantnym ogórkiem? (szklanka lub karafka)	33 / 199
WHISKY / WÓDKA SOUR Pojedynczy czy podwójny?	33
JAGER IN PARADISE połączenie smaku piña colady z ziołowymi nutami Jägermeistera	33
TAPAS SPRITZ lekki aperitif idealny na początek wieczoru	33

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

VIRGIN PORNSTAR MARTINI słodki smak marakui i wanilii z delikatnie musującym finiszem cavy	33
NEGRONI SPAGLIATO 0% wyważona kombinacja gorzkich i słodkich smaków z nutą ziołową	33
TROPICAL SPRITZ 0% słodki, tropikalny smak lata z nutami marakui i mango	33
DON'T GET WASTED tropikalny, orzeźwiający smak o wyraźnym kokosowym wykończeniu	33
LIMONCELLO SPRITZ 0% orzeźwiający, cytrynowy spritz	33
TOLEDO 0% lekkie i kwiatowe połączenie, odświeżające i delikatne w smaku	33

PIWO

ESTRELLA GALICIA 5.5% 0.33 or 0.5 lane, pilsner	18 / 22
ESTRELLA GALICIA 0,0% 0.33 or 0.5 lane, pilsner	18 / 22
VICTORIA MALAGA 4.8% butelka 1000 ml, pale lager	37
MAHOU MADRID 5.5 % butelka 330 ml, pale lager	18
BAVARIA 0,0% butelka 330 ml, pszeniczne bezalkoholowe	18
ALHAMBRA RESERVA 6.4% butelka 330 ml, lager	18
KOŻLAK 6.5% butelka 500 ml, dark	18
PSZENICZNIK 5.2% butelka 500 ml, pszeniczne niefiltrowane	18
AMBER CHMIELOWY 5% butelka 500 ml, pilsner	18
APA 5.2% butelka 500 ml, apa	18

NASZE HISZPAŃSKIE WINA POCHODZĄ Z RODZINNYCH WINNIC · ROCZNIKI MOGĄ SIĘ RÓŻNIĆ.

BIAŁE WINA

WINO DOMOWE 12.5% verdejo, wytrawne	20 / 89
CARRASVINAS 2024 13% verdejo, aromatyczne wino z Ruedy, świeże i owocowe	29 / 140
EL POLVORETE 2025 13.5% godello, wytrawne, mineralne, nuta gruszek, cytrusów, brzoskwiń	33 / 160
JOSE PARIENTE VERDEJO 2025 13% wytrawne, nuta gruszek, jabłka z długim eleganckim finiszem	35 / 179
JOSE PARIENTE SAUVIGNON BLANC 2025 13% wytrawne, nuta mango, papai, marakui, ananasa	39 / 185
JOSE PARIENTE APASIONADO 2024 11,5% Sauvignon Blanc, słodkie, nuty limonki, grejpfruta i marakui 500 ml	34 / 170
BLANEO 2023 14.5% wytrawne, kremowe Chardonnay dojrzewające 7 miesięcy w dębie, z nutami dojrzałej brzoskwini, owoców tropikalnych i wanilii, zrównoważone świeżą mineralnością	42 / 190
FILABOA 2024 14.5% wytrawne Albariño, nuty cytrusów, kwiatów, jabłka. Delikatny, lekko słony finisz.	37 / 180
MURUA BARREL FERMENTED BLANCO 2022 14% Viura, Malvasía, Garnacha Blanca, wytrawne, dojrzewane przez 8 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Złożony i intensywny bukiet.	49 / 240

CZERWONE WINA

WINO DOMOWE 13% tempranillo, wytrawne	20 / 89
PAGO DE ARAIZ ROBLE 2021 14.5% tempranillo / Merlot / Garnacha, czerwone, pełne energii i wyraziste	29 / 130
FINCA RESALSO 2024 14.5% Tempranillo, wytrawne, soczyste nuty truskawek i malin, dojrzewające 4 miesiące w beczce.	33 / 160
PRIMA BY SAN ROMAN 2022 14.5% tinta de toro/garnacha, wytrawne, leżakujące w beczce 15 miesięcy	34 / 170
CASTROVIEJO RESERVA 2018 13% tempranillo, aromaty jeżyn, dębu, czekolady i wanilii	34 / 170
BLANEO 2021 15% syrah, czerwone, pełne i ekspresyjne, dojrzewające 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu	42 / 190
MURUA RESERVA 2017 15% tinta del paris / graciano / mazuelo, wytrawne, dojrzałe, dojrzewające w beczce przez 24 miesiące	45 / 210
EMILIO MORO 2023 14.5% tempranillo, wytrawne, leżakujące 12 miesięcy w beczce z dębu francuskiego i amerykańskiego, owoce jagód, borówek, jeżyn,	40 / 215
LIKKA 2018 15% Garnacha, Carinyena, Syrah, Cabernet Sauvignon, wytrawne, dojrzewane przez 15 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Intensywne nuty czarnych owoców, kakao i dymu.	46 / 230
SAN ROMAN 2021 14,5% tempranillo, dojrzewające przez 12 miesięcy we francuskich beczkach dębowych. Bogaty i złożony aromat dojrzałych ciemnych owoców – śliwek, jeżyn i czarnej porzeczki.	52 / 290
VINAS DE GAIN ARTADI 14,5 % tempranillo, dry, juicy fruit, 12 months in French oak barrels. Rich and expressive bouquet, dominated by notes of ripe red fruits and dark fruits	50 / 260
MALLEOUS 2022 14.5% tempranillo, wytrawne, 18 miesięcy w beczce z dębu francuskiego, dojrzałe owoce wiśni w czekoladzie z pięknym długim finiszem	56 / 310
VEGA SICILIA & BENJAMIN DE ROTHSCHILD MACÁN CLASICO 2022 14%/ tempranillo, czerwone i owocowe, dojrzewające w dębie i w butelce, z nutami ciemnych owoców i delikatnego dębu, pełne i eleganckie z długim finiszem	70 / 380
VEGA SICILIA ALIÓN 2022 14,5% tempranillo, dojrzewające w beczkach z francuskiego dębu, mocne i eleganckie, z nutami dojrzałych owoców i przypraw	105 / 570
VEGA SICILIA VALBUENA 5 2021 14% wyrafinowane wino z ribera del duero, tempranillo z dodatkiem cabernet sauvignon i merlot, eleganckie i pełne czerwonych owoców, z nutami przypraw, wanilii i aksamitnym finiszem	1100

CHAMPAGNE

BRUNO PAILLARD PREMIERE CUVÉE EXTRA BRUT M.V. - 12% wytrawny i elegancki szampan z chardonnay, pinot noir i pinot meunier, z nutami cytrusów, owoców pestkowych, tostowanej brioszki i mineralnym finiszem, kupąz ponad 30 crus z regionu szampanii oraz więcej niż 25 roczników od 1985 roku	590
---	-----

MUSUJACE

CAVA VEGA MEDIEN BLANCO 11.5% chardonnay/macabeo, białe, lekkie, świeże, nuta brzoskwiń i jabłek	27 / 130
CAVA VEGA MEDIEN 0.0% delikatne i żywe bąbelki, wyczuwalne aromaty jabłek i galaretki cytrusowej	27 / 130
CAVA VEGA MEDIEN ROSE 12% garnacha, różowe, organiczne, lekkie, świeże, słodkie owoce truskawek i czerwonej porzeczki	130
CAVA MAREVIA RESERVA BRUT 11.5% chardonnay, musujące, wytrawne i eleganckie, z delikatnymi nutami zielonego jabłka, cytrusów i subtelnej brioszki, drobne bąbelki i świeży finisz	160

LEMONIADY I NAPARY

HERBATA / HERBATA ZIMOWA	15 / 23
LEMONIADA - GLASS / KARAFKA	19 / 37
DOMOWA ICE TEA	23
DOMOWA ICE TEA HIBISKUSOWA	23

NAPOJE

WODA - KARAFKA	11
PERLAGE WODA - BUTELKA 700 ML	16
CAPPY JABŁKOWY 250 ML	11
CAPPY POMARAŃCZOWY 250 ML	11
POMIDOROWY SOK 300 ML	12
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / TONIC / SPRITE / FANTA 250 ML	11

COFFEE

ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO	10 / 15
ESPRESSO TONIC	19
LATTE	17
CORTADO	11
CAPPUCINO	15
AMERICANO	12

LIQUEURS (40ML)

SHERRY (50ML)

VERMUT (80ML)

.....
WSZYSTKIE ALKOHOLE DOSTĘPNE
SĄ NA BUTELKI - ZAPYTAJ NAS!
.....

CAMPARI 25%	19
JAGERMEISTER 35%	19
BAILEYS 17%	19
KAHULA 16%	19
COINTREAU 40%	19
PASSOA 15%	19
ORUJO DE HIERBAS 30%	19
IZAGUIRRE BLANCO 15%	20
IZAGUIRRE ROJO 15%	20
IZAGUIRRE RESERVA BLANCO 18%	22
IZAGUIRRE ROSE 15%	20
IZAGUIRRE RESERVA ROJO 18%	22
LIMONCELLO SHOT	16
FRAGONCELLO SHOT	18

RUM (40 ML)

BACARDI CARTA ORO 37.5%	19
BACARDI CARTA NEGRA 37.5%	19
BARCELO 37.5%	21
KRAKEN BLACK SPICED 40%	25
ZACAPA 40%	45

WHISKY & BOURBON (40 ML)

JIM BEAM 40%	19
JAMESON 40%	22
JACK DANIEL'S 40%	23
MAKER'S MARK 45%	25
GENTLEMAN JACK 40%	26
WOODFORD RESERVE 43.2%	33
BALLANTINE'S 40%	19
JOHNNIE WALKER RED 40%	19
JOHNNIE WALKER BLACK L. 40%	25
CHIVAS REGAL 12 YO 40%	28
CARDHU 12 YO 40%	35
JAMESON BLACK BARREL 40%	26
ARBEG 5YO 47.4%	32

GIN (50 ML) & TONIC

SEAGREAM'S 37.5%	27
BEEFEATER 40%	29
BOMBAY SAPPHIRE 40%	32
HENDRICK'S 41.4%	39
LARIOS 40%	32
PINEAPPLE GIN 38%	30

VODKA (40 ML / 0,7 L)

ŻUBRÓWKA CZARNA 40%	16 / 187
OSTOYA 40%	17 / 199
BELVEDERE 40%	27 / 399
GREY GOOSE 40%	29 / 399

TEQUILLA (40 ML)

TEQUILLA BLANCO 38%	18
TEQUILLA REPOSADO 38%	19
PATRON FROM AGAVE SILVER 40%	31
PATRON FROM AGAVE REPOSADO 40%	32

BRANDY & COGNAC (40 ML)

REMY MARTIN VSOP 40%	37
LEPANTO 36%	35