



**валюта  
россии**

---

## Закуски

---

- 1. Корзина хлеба и канарские соусы «Мохо»** 5  
Основные ингредиенты нашего соуса «Мохо» — перец, паприка, чеснок, авокадо, кинза, тмин, оливковое масло холодного отжима, уксус и немного чили.
- 2. Хрустальный хлеб** 6  
Подается с соусом из тертых свежих помидоров, чеснока и оливкового масла холодного отжима.
- 3. Маринованные оливки** 3  
Маринованные с солью, перцем, чесноком, пряностями и ароматическими травами.
- 4. Альмогроте** 6  
Соус из местных продуктов, приготовленный из выдержанного козьего сыра, красного острого перца, чеснока и оливкового масла холодного отжима.
- 5. Гребешки «Соплемайо» (2 шт)** 6  
Фламбе, японский майонез «kewpie» и соус «кимчи».
- 6. Блюдо 100 % иберийского хамона** 30  
Подается с хрустальным хлебом.
- 7. Блюдо выдержанного сыра из сырого овечьего молока.** 12  
Подается с орехами.
- 8. Анчоусы из Сантоньи (6 шт.)** 18  
Подаются с хрустальным хлебом.
- 9. Белая спаржа из Наварры (4 шт.)** 16  
Подаются с соусом айоли — майонезом, приготовленным из чеснока и оливкового масла холодного отжима.
- 10. Сардины (6 шт.)**  
Маринованные в оливковом масле холодного отжима.

---

## Морепродукты

---

Наличие в зависимости от рынка

- 11. Устрицы (штука)** 6  
Подаются свежие на льду, с лимоном, соусом «поднзу» и уксусной приправой.
- 12. Крупные вонголе из Карриль (штука)** 6  
Подаются в сыром виде на льду и с лимоном.
- 13. Галисийские морские ежи (штука)** 6  
Подаются сырыми на льду и с лимоном.
- 14. Галисийские персебес (в зависимости от веса)**  
Подаются отваренные.
- 15. Кантабрийский лобстер (в зависимости от веса)**  
Подается отваренный или на гриле, с соусом айоли и розовым соусом.

## 16. Канадский лобстер (в зависимости от веса)

Подается отваренный или на гриле, с соусом айоли и розовым соусом.

## 17. Королевский краб (в зависимости от веса)

Приготовленный на пару, подается охлажденный на льду или фламбе с майонезом «кеуріе» и соусом «кимчи».

## 18. Галисийский краб паук (в зависимости от веса)

Приготовленный на пару, подается охлажденный на льду, горячий или в стиле «Сеньорет» — мякоть, приправленная оливковым маслом холодного отжима, вином «Тіо Пере», солью и перцем.

## 19. Галисийский коричневый краб (в зависимости от веса)

Приготовленный на пару, подается охлажденный на льду, горячий или в стиле «Сеньорет» — мякоть, приправленная оливковым маслом холодного отжима, вином «Тіо Пере», солью и перцем.

## 20. Креветки карабинерос (в зависимости от веса)

Подаются сырыми или приготовленные на гриле.

## 21. Норвежский лобстер «Экстра» (в зависимости от веса)

Подается сырым или приготовленный на гриле.

## 22. Моллюски кокинас из Уэльвы

Подаются слегка обжаренные с чесноком.

23

## 23. Креветки из Уэльвы (10 шт.)

Подаются отваренные, на гриле или с чесноком.

30

## 24. Королевские креветки из Санлукара (в зависимости от веса)

Подаются отваренные, на гриле или с чесноком.

---

# НАШИ ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

---

## 25. Башня из морепродуктов «LA VIEJA» (2 персоны)

Краб-паук или коричневый краб, канадский лобстер, креветки карабинерос, королевские креветки, устрицы, мидии, вонголе и морские гребешки. (Дополнительно: королевский краб в зависимости от веса). Блюдо подается сырым, на льду с лимоном, майонезом, соусом «Пондзу», уксусной приправой и розовым соусом

190

Наличие морепродуктов в зависимости от рынка  
МЫ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ БАШНЮ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НА ВАШ  
ВКУС И В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЕСА

## 26. Ассорти-гриль из морепродуктов «LA VIEJA» (2 персоны)

Канадский и норвежский лобстеры, креветки карабинерос, королевские креветки, мидии, вонголе и морские гребешки, приготовленные на гриле. (Дополнительно: королевский краб «соплемайо» в зависимости от веса)

190

Наличие морепродуктов в зависимости от рынка

---

# Икра

---

Мы выбираем лучшую икру специально для Вас.

## 27. 100% натуральная черная осетровая икра (Acipenser Gueldenstaedtii)

10gr. - 48 / 30gr. - 95

---

## Холодные закуски

---

### 28. Оливье из канарского картофеля и королевских креветок 16

Готовится с красным луком и нежным майонезом «kewpie».

### 29. Оливье из канарского картофеля и лобстера 28

Готовится с красным луком и нежным майонезом «kewpie».

### 30. Рыбное севиче «LA VIEJA» 21

Маринованное в соке лайма с кинзой, приготовленное с авокадо, луком и сладким картофелем.

### 31. Тартар из креветок карабинерос 35

Маринованный в соке лайма, приготовленный с авокадо и кинзой.

### 32. Тартар из голубого тунца 25

Маринованный в нашем соусе тартар и приготовленный с авокадо, кунжутом и яйцом

### 33. Карпаччо из белой рыбы 20

С трюфельно-соевым пюре.

### 34. Карпаччо из голубого тунца 20

С гуакамоле и соевым соусом.

### 35. Карпаччо из стейка 17

Подается с хлопьями пармезана и рукколой.

### 36. Стейк «Тартар» из говяжьего стейка 30

Подается с поджаренным хлебом.

### 37. Тропический лобстер «LA VIEJA» 45

Канадский лобстер, свежие сезонные тропические фрукты, помидоры черри и авокадо, с экзотическим фруктовым соусом.

### 38. Салат из осьминога 22

Кусочки осьминога, помидоры черри, авокадо, острый перец и кинза, с уксусной приправой из вина Херес.

### 39. Салат Монте Бьянко 18

Сыр Буррата, помидоры высшего сорта и наше базиликовое масло

### 40. Коктейль из королевских креветок 25

Королевские креветки, салат ромэн, авокадо и ананас, с розовым соусом и соусом «кимчи».

---

## Салаты

---

(Можно заказать с уксусной приправой из Хереса или без нее)

<b>41. Салат Микс</b>	<b>9</b>
Салатный микс, помидоры и лук	
<b>42. Средиземноморский салат «LA VIEJA»</b>	<b>14</b>
Салат, помидоры, лук, огурцы, авокадо, толстая спаржа из Наварры, вареное яйцо и теша тунца	
<b>43. Салат из королевских креветок с гуакамоле</b>	<b>20</b>
Королевские креветки, авокадо, салатный микс и помидоры черри	
<b>44. Салат из помидоров</b>	<b>15</b>
Помидоры премиум-класса, оливковое масло холодного отжима и соль Maldon	

---

## Горячие и жареные закуски

---

<b>45. Копченый сыр Монтездеока на гриле</b>	<b>12</b>
Козий сыр подается с нашим канарским соусом «Мохо» и медом.	
<b>46. Перчики падрон</b>	<b>14</b>
Подаются жареными с крупной солью, в соответствии с испанскими гастрономическими традициями.	
<b>47. Галисийские мидии в белом вине</b>	<b>20</b>
Приготовленные с чесноком и белым вином.	
<b>48. Гребешки на гриле (6 шт.)</b>	<b>18</b>
Подаются с соусом «Мохо» из кинзы.	
<b>49. Вонголе из Карриль в белом вине или фламбе</b>	<b>34</b>
Подаются горячие, в белом вине или фламбе с виски.	
<b>50. Креветки с чесноком</b>	<b>16</b>
Подаются посыпанные петрушкой.	
<b>51. Кальмарчики на гриле с соусом из перца «Пальмера»</b>	<b>16</b>
Подаются с соусом на основе оливкового масла холодного отжима и толченым красным перцем с острова Ла Пальма.	
<b>52. Жареные кальмарчики</b>	<b>18</b>
С черным соусом айоли – чесночный майонез с оливковым маслом холодного отжима, чесноком и чернилами кальмара.	
<b>53. Осьминог на гриле</b>	<b>22</b>
Подается с картофельным пюре и соусом из перца «Пальмера».	
<b>54. Осьминог по-канарски</b>	<b>22</b>
Подается с уксусной приправой и свежим измельченным перцем чили.	
<b>55. Жареный осьминог «LA VIEJA»</b>	<b>22</b>
Нарезанный осьминог и жульен из жареного перца, лука-поррея и лука.	

<b>56. Жареные сахарские кальмары по-андалузски</b>	<b>18</b>
Подаются с черным соусом айоли – чесночный майонез с оливковым маслом холодного отжима, чесноком и чернилами кальмара.	
<b>57. Яичница-болтуня с треской</b>	<b>15</b>
Согласно традициям, подается посыпанная картофелем-пай.	
<b>58. Крокеты из иберийского хамона или трески (6 шт.)</b>	<b>15</b>
Вариант с иберийским хамоном подается с соусом ромеско, а крокеты из трески прекрасно сочетаются с черным соусом айоли – чесночный майонез с оливковым маслом холодного отжима, чесноком и чернилами кальмара.	
<b>59. Эскальдон</b>	<b>9</b>
Старинный рецепт канарской кухни, на основе гофио (поджаренная пшеничная и кукурузная мука) с рыбным бульоном. Подается с дольками красного лука и соусом «Мохо» из кинзы.	

---

## Супы

---

<b>60. Гаспачо по-андалузски</b>	<b>9</b>
Холодный суп на основе овощей, эмульсированный оливковым маслом холодного отжима. Подается со свежими овощами и гренками.	
<b>61. Рыбный суп «LA VIEJA» с морепродуктами</b>	<b>16</b>
Ингредиенты варьируются в зависимости от наличия.	
<b>62. Велюте с вонголе из Карриль</b>	<b>18</b>
Бульон из вонголе с лимоном, пшеничной мукой, сливками и оливковым маслом холодного отжима. Подается со свежей петрушкой.	

---

## Паста

---

РЕКОМЕНДУЕМ ВЫБРАТЬ СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ: АЛЬ ДЕНТЕ ИЛИ ХОРОШО ОТВАРЕННАЯ

<b>63. Лингвини с морепродуктами</b>	<b>25</b>
Вкусное блюдо итальянской кухни. Лингвини сочетаются с разнообразными свежими морепродуктами, приготовленными в нашем томатном соусе.	
<b>64. Лингвини с вонголе из Карриль</b>	<b>30</b>
Паста с вонголе в соусе – наше идеальное предложение для любителей морепродуктов и для тех, кто хочет насладиться изысканным и вкусным блюдом пасты.	
<b>65. Лингвини с лобстером</b>	<b>35</b>
Изумительное блюдо средиземноморской кухни. Отличный вариант для гурманов! Половина канадского лобстера, приготовленная в нашем свежем соусе из морепродуктов и помидоров. Лобстер подается в панцире или очищенный.	
<b>66. Лингвини с кремом из артишоков и трюфеля</b>	<b>23</b>
Сочетание соуса из артишоков из Туделы и уникального аромата трюфеля создает незабываемый фейерверк вкусов. Это блюдо порадует всех любителей деликатесов.	

---

## Рис и вермишель (минимум 2 персоны)

---

Цена на человека / ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30-35 минут

- |   |           |
|---|-----------|
| <b>67. Черный рис с кальмарами</b>  | <b>25</b> |
| Подается с соусом айоли – чесночный майонез с оливковым маслом холодного отжима.  |           |
| <b>68. Паэлья «LA VIEJA»</b>  | <b>25</b> |
| Наша версия паэльи со свежеевыловленными морепродуктами.  |           |
| <b>69. Паэлья «дель-Сеньорет»</b>   | <b>25</b> |
| Мы также готовим нашу паэлью «LA VIEJA» с очищенными морепродуктами.  |           |
| <b>70. Розеджат или паэлья из тонкой черной вермишели</b>   | <b>25</b> |
| Приготовлено в чернилах кальмара.   |           |
| <b>71. Розеджат или паэлья из тонкой вермишели с рыбой и морепродуктами</b>   | <b>25</b> |
| Насладитесь интенсивным вкусом моря нашей версии розеджат, приготовленной из свежеевыловленной рыбы и морепродуктов.  |           |
| <b>72. Рис в бульоне с морепродуктами</b>   | <b>25</b> |
| В испанской кухне, рис является основным ингредиентом. Существует два способа его приготовления – сухой рис, как например паэлья, и более густой, с бульоном. Густой рис готовится в казанке. Таким образом, после приготовления, остается обильная порция бульона. |           |
| <b>73. Рис в бульоне с канадским лобстером и вонголе</b>  | <b>35</b> |
| Нежное мясо лобстера прекрасно сочетается с нашим рисом, усиливая его вкус и превращая его в изысканное блюдо.  |           |
| <b>74. Рис в бульоне с кантабрийским лобстером и вонголе</b><br>(в зависимости от веса лобстера)  |           |

---

## Рыба

---

Вся запеченная рыба подается с запеченным картофелем  
Вся рыба под солью и приготовленная на гриле подается с овощами  
У нас есть большой выбор рыбы. Мы предлагаем Вам рекомендации шеф-повара, которые всегда зависят от сезона и дневного улова:  
под солью, запеченная в духовке, жаренная или приготовленная на гриле

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>75. Атлантический сибас (мин. 2 персоны)</b>                      | <b>65</b> |
| <b>76. Краснополосый пагр (мин. 2 персоны) в зависимости от веса</b> |           |
| <b>77. Морской черт (мин. 2 персоны) в зависимости от веса</b>       |           |
| <b>78. Дикий палтус (мин. 2 персоны) в зависимости от веса</b>       |           |
| <b>79. Канарская лора в зависимости от веса</b>                      |           |
| Эта рыба подается отваренная, с помидорами, луком и перцем.          |           |

<b>80. Филе черного морского окуня</b>	<b>30</b>
Подается исключительно на гриле	
<b>81. Филе групера</b>	<b>30</b>
Подается исключительно на гриле	
<b>82. Голубой тунец</b>	<b>25</b>
Подается на гриле или «а-ля Бильбайна», типичный баскский соус из оливкового масла холодного отжима, уксуса и чеснока.	
<b>83. Вырезка трески</b>	<b>25</b>
Она подается отваренная, с соусом из красного перца пикильо	
<b>84. Традиционное канарское рагу из морского окуня или групера (мин.2 персоны)</b>	<b>58</b>
Готовится по традиционному рецепту, с канарским картофелем и рыбным бульоном из голов морского канарского окуня. Подается с эскальдон из гофио.	
<b>85. Местная рыба: каменный окунь, морской ёрш, берикс или скорпена</b>	
Perchia, Berice Rosso, Scorfano, questi sono solo alcuni dei pesci che potrai trovare disponibili a seconda della stagione.	

---

## МЯСО

---

Мы предлагаем разные варианты соуса для мяса:  
Перечный или грибной соус, или соус беарнез. - **3,50**

<b>86. Говяжий стейк</b>	<b>30</b>
На гриле.	
<b>87. Шатобриан (2 персоны)</b>	<b>60</b>
Подается на гриле или под солью, с сезонными овощами, картофелем фри и двумя соусами на выбор.	

---

## Овощи и гарниры

---

<b>88. Вок с овощами</b>	<b>7</b>
Сезонные овощи, обжаренные в воке с солью и перцем.	
<b>89. Мини-лук в темпуре</b>	<b>12</b>
Подается с каталонским соусом Ромеско из помидоров, перца, фундука, чеснока, оливкового масла холодного отжима, уксуса и панировочных сухарей.	
<b>90. Артишоки из Туделы</b>	<b>12</b>
Подаются приготовленные на гриле с соусом айоли – чесночный майонез с оливковым маслом холодного отжима.	
<b>91. Зеленая дикая спаржа</b>	<b>12</b>
Натуральный вкус спаржи раскрывается при приготовлении на гриле.	



<b>92. Запеченный картофель «Панадерас»</b>	<b>6</b>
Готовится с белым луком и соусом Бильбаина.	
<b>93. Канарский картофель</b>	<b>8</b>
Подается сморщенный, приготовленный в соли.	
<b>94. Картофель-фри</b>	<b>4</b>

## Детское меню

<b>95. Куриная грудка на гриле с картофелем фри</b>	<b>15</b>
<b>96. Куриная грудка в панировочных сухарях с картофелем фри</b>	<b>15</b>
<b>97. Филе белой рыбы на гриле с картофелем фри</b>	<b>15</b>
<b>98. Наггетсы рыбные с картофелем фри</b>	<b>15</b>
<b>99. Спагетти «Неаполитано»</b>	<b>15</b>
<b>100. Бургер из говядины Вагю</b>	<b>18</b>
(говядина Вагю, салат и помидор) с картофелем фри	

## Информация об аллергенах

Уважаемые клиенты!

Пожалуйста, обратите внимание на указания о наличии пищевых аллергенов в каждом блюде этого меню, согласно следующей маркировке:

**Злаки**, содержащие глютен: пшеница, рожь, ячмень, овес, спельта, камут или их гибридные сорта и побочные продукты.

**Ракообразные** и продукты из ракообразных.

**Яйца** и яичные продукты.

**Рыба** и рыбные продукты.

**Арахис** и продукты из арахиса.

**Соя** и соевые продукты.

**Молоко** и молочные продукты (включая лактозу).

**Орехи**: миндаль, фундук, грецкие орехи, кешью, пекан, бразильские орехи, фисташки, макадамия, австралийские орехи и ореховые продукты.

**Сельдерей** и продукты из сельдерея.

**Горчица** и **горчичные** продукты.

**Семена кунжута** и продукты из кунжута.

**Диоксид серы** и **сульфиты** в концентрациях, превышающих 10 мг/кг или 10 мг/л.

**Люпин** и продукты из люпина.

**Моллюски** и продукты из моллюсков.