

H I D E G É T E L E K

Ensalada

Kevert saláta, fekete bab, feta, mangó, avokádó, menta

4 900 HUF

Polip carpaccio

Polip carpaccio , Aji panca vinaigrette, Téli citrusos pico de gallo

4 900 HUF

Anchoa

Kantábriai szardella, Pirított briós, Mandulakrém, Pórégagyma

4 900 HUF

Ceviche de vieriras

Szent Jakab-kagyló ceviche, Uborka, Zöldalma, Rocoto paprika

5 900 HUF

Tiradito de Seriola

Sárgafarkú tonhal tiradito, Trópusi leche de tigre, Pirított kókuszhab

5 900 HUF

Tartar de carne (100 g) – HÁZ SPECIALITÁSA

Marha tatár, szarvasgomba szósz, pácolt tojássárgája, sült kapribogyó

6 900 HUF

Taco de atun – HÁZ SPECIALITÁSA

Tonhal tataki, szezám-mag, guacamole, szójakaramell, kukorica taco

6 900 HUF

Charcuterie – HÁZ SPECIALITÁSA (érlelt mangalica különlegességek)

Helyi alapanyagokból, ősi recept alapján, általunk készített házi felvágottjaink, frissen készült házi kenyérválogatásunkkal tálalva

5 900 HUF

M E L E G F O G Á S O K

Provoleta

Provolone sajt, oregánó, paprika

3 900 HUF

Calabaza

Josperben sült sütőtök, Juharszirupos chimichurri, Karamellizált dió

3 900 HUF

Empanada duo – HÁZ SPECIALITÁSA

Marhahúsos és csirkés-gombás sült empanada

3 900 HUF

Sopa de Calabaz

Selymes sütőtökrémleves · Foie gras krém · Kandírozott édesburgonya

4 900 HUF

Trilogia de cerdo – HÁZ SPECIALITÁSA

Malaccsászár, „cochinita pibil” sült tésztafalat, malacpástétom

5 900 HUF

Carrillera de res

Marhapofa, sárgarépa, sütőtök, mole szósz

5 900 HUF

Talo de maíz

Tépett kacs, édes chili, piquillo paprikakrém, házi kukoricalepényen

5 900 HUF

Foie gras

Libamáj, mangó karamell, kacs prosciutto

6 900 HUF

Gambas

Panírozott garnéla, Grillezett ananász, Idiazábal-hab

6 900 HUF

Perfect fries

Házi sültburgonya, szarvasgomba, parmezán

6 900 HUF

Pulpo a la brasa

Grillezett polip, Édesburgonya- és limepüré, Yuca chips, Pasilla chili

6 900 HUF

Bacalao

Serpenyőben sült tőkehal, Füstöltkukorica-püré, Gombaragu

6 900 HUF

A J O S P E R - B Ő L (F A T Ű Z E L É S Ű G R I L L)

Spectacular grill platter (2 személynek)

A Matador tulajdonosai által megalkotva. Tira de asado, házi készítésű chorizo, pácolt-grillezett csirke, bbq oldalas, steak burgonyával, kétféle mártással.

19 900 HUF

Kiegészítő:

Picanha (200 g)

7 500 HUF

Churrasco (300g)

8 900 HUF

Picanha (300 g)

9 900 HUF

Secreto iberico (500 g)

12 900 HUF

Bélszín (220g)

16 900 HUF

Tira de asado (900g) – HÁZ SPECIALITÁSA

16 900 HUF

M U G E S T E A K (A Z E L S Ő M A G Y A R H Ű S S O M M E L I E R)

Bife angost (300g)

marha hátszín

19 900 HUF

Bife ancho sin tapa (500 g)

marha rostélyos

21 900 HUF

*

Steak-jeinket medium-ra sütv ajánljuk

K Ö R E T E K

Steak burgonya

1 900 HUF

Green fusion saláta

3 500 HUF

Grillezett zöldségek

2 900 HUF

Mártás

700 HUF

D E S S Z E R T

Chocolate blanco · Açaí

Fehérsokoládé-mousse, Açaí-sorbet, Açaí coulis

3 400 HUF

Piña y coco

Ananász kompót, kókusz hab, piña colada sorbet

3 400 HUF

Tarta de queso – HÁZ SPECIALITÁSA

Sajttorta, malbec sorbet

3 900 HUF

Flan de vainilla · Mascarpone

Vaníliás flan · Mascarponekrém

3 900 HUF