

# ВЕЧЕР В РИТМЕ LATINO

## ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Картофельный чуррос с домашним гуакамоле,  
феты и паприки с пудрой чоризо (5,13,16)

### ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Пикантное севиче из гребешка  
с соусом из авокадо, сальсой пико-де-гайо  
и икрой из гаспачо (1,5,9,12,15)

### ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Луковый крем-суп  
с лангустином и соусом песто из петрушки (1,2,3,5,12)

### ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО НА ВАШ ВЫБОР

Угольная треска  
с рагу «Мокека» из королевской креветки (1,3,5,9,12)  
или

Подкопчённая телятина в специях фахита  
со спаржей, зеленой фасолью, кукурузой «Элоте»  
со сливочной чечевицей  
с чоризо и соусом чимичурри (5,9,15)

### ДЕСЕРТ

Tres leches  
Молочная трилогия  
с бисквитом и манговым компоте (1,5,13,16)

## · ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ·

ЭНОТЕКА Гранд Отеля Европа 2700 руб.  
3 бокала вина на ваш выбор

### ВИНА ПО БОКАЛАМ

#### ИГРИСТЫЕ ВИНА

NV Prosecco, Valdo, "La Maredana" Brut, Italy 950

#### БЕЛЫЕ ВИНА

2022 Pinot Grigio, Priara, Friuli, Italy 900

2022 Chardonnay, Usadba Markoth, Krasnodar, Russia 950

2022 Sauvignon Blanc, Point, Austria 950

2022 Riesling, Steinschaden, "Yellow", Austria 1000

#### РОЗОВЫЕ ВИНА

2022 Marcel Martin, Rose de Loire, France 850

#### КРАСНЫЕ ВИНА

2018 Tamaron, Ribera del Duero Reserva, Spain 1050

2021 Lefkadia, Cabernet Franc, Krasnodar, Russia 1050

2020 La Celia, Malbec, Mendoza Uco, Argentina 1150

2022 Louis Max, Pays d'Ос, Pinot Noir, France 1150

### ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СИМВОЛЫ

Для вашего удобства и комфорта наша команда поваров разработала меню с указанием аллергенов.

1 Подходит для вегетарианцев

2 Содержит лесные орехи

3 Содержит рыбу  
или рыбопродукты

4 Содержит моллюски

5 Содержит молоко  
или молочные продукты

6 Содержит горчицу

7 Содержит двуокись серы или  
сульфиты > 10мд

8 Содержит кунжут

9 Содержит сельдерей

10 Подходит для веганов

11 Содержит арахис

12 Содержит ракообразные

13 Содержит яйца или яичные  
продукты

14 Содержит люпин

15 Содержит сою

16 Содержит злаки (глютен)