



# ANDALUCIA

Tapas | Cocktails | Music

## ירקות

### סלט שוק - 45 ₪

מלפפון צעיר, סלנובה קיסר שרי תמר, צנוניות, בצל סגול, לבבות קיסר, פלפל שושקה, עשבים, גזר צבעוני, שמן זית מיץ לימון מלח פלפל חריף

### סלט ארטישוק בריגול - 54 ₪

עגבניות שרי צבעוניות, צנונית, בצל סגול כוסברה, פטרוזיליה, שקדים קלויים וצי'פס כרישה

## ים

### סשימי בר ים - 39 ₪

גספצ'יו הדורים, צנון פרוס, אנדיב, צ'ילי אדום וטוסט

### מוסר ים ברוטב אדום - 45 ₪

מיני חלה חמה, קוקוט טחינה לבנה

### טאטקי טונה - 57 ₪

טונה אדומה צרובה, עלי מיזונה, מיקרו צנון, בצל סגול, זיתי קלמטה, בוטרגו ואיולי חלפיניו

## יבשה

### אנטי פסטי - 46 ₪

מבחר יקרות קלויים בגריל

### קרפצ'יו ספרינג רול - 55 ₪

ארוגולה, צ'ילי, ערמונים, בלסמי ושומשום לבן מוגש עם מיני-טוסטונים

### טאטקי סינטה - 63 ₪

ברוטב פונזו (סויה, דבש וג'ינג'ר), פטריות שימאגי מוקפצות. יוצא חם-קר

### פסטייה - 42 ₪

בצק פילו ממולא פרגית, בצל מקורמל, שקדים, צימוקים, פיסטוקים, סלט ירוק ופרי העונה.

### אמפדה ברווז - 52 ₪

מאפה במילוי ברווז. מוגש עם רוטב איולי-שום וצי'מיצ'ורי

### שערות ברווז - 32 ₪

צי'פס בייתי, איולי זעפרן וחלפיניו, סלטון עלים

### בורגר טלה - 49 ₪

בורגר מבשר טלה יוצא עם איולי עירית, מוגש עם צ'יפס וסלט קולסלו.

### בורגר אנטריקוט - 58 ₪

קציצת מבשר אנטריקוט, פוטטוס, ואיולי זעפרן

### חרב אנטריקוט - 58 ₪

צ'אנק תפוח אדמה, צ'מיצ'ורי ומח עצם

### מדליון פילה בקר - 65 ₪

קרם שורשים, בוק צ'וי, קציפת יין וקרמבל פיזוחים



# ANDALUCIA

Tapas | Cocktails | Music

## תפריט קינוחים

### אצבעות צ'ורוס - ₪ 36

אבקה לבנה וקרם שוקולד חם

### טקסטורה שוקולד - ₪ 39

קוביית שוקולד חמה, קציפת שוקולד, פירורי אוראו וטוויל קקאו

### טריו צנצנות - ₪ 39

חלבה, מנגו, בראוניז

### פרדו רושה (טבעוני) - ₪ 39

שוקולד לבן, מיקס פיצוחים ופירורי מרנג נוגט

### קרם ברולה - ₪ 42

טוויל בצק, סוכר שבור ואננס מקורמל

### אספרסו - ₪ 12



# ANDALUCIA

Tapas | Cocktails | Music

## VEGETABLES

### MARKET SALAD - 45 NIS

CUCUMBER, SALANOVA, CHERRY TOMATOES, PURPLE ONION, RADISH, PEPPERS, RAINBOW CARROTS, OLIVE OIL LEMON, HOT PEPPER AND SALT

### ARTICHOKE SALAD - 54 NIS

COLOURFUL CHERRY TOMATOES, RADISH, SPRING ONION, CORIANDER, PARSLEY, ROASTED ALMONDS AND LEEK CHIPS

## SEA

### SASHIMI WILD-BASS - 39 NIS

CITRUS GAZPACHO, RADISH, ENDIVE, CHILLI AND TOAST

### DRUM-FISH IN RED SAUCE - 45 NIS

MINI HOT CHALLAH AND TAHINI

### TUNA TATAKI - 57 NIS

SEARED RED TUNA, MIZUNA LEAVES, RADISH SPROUTS, RED ONION, KALAMATA OLIVES, BOTTARGA AND JALAPEÑO AIOLI.

## LAND

### ANTIPASTI - 46 NIS

A SELECTION OF ROASTED IN-SEASON VEGETABLES

### CARPACCIO SPRING ROLL - 55 NIS

URUGULA, CHILI, CHESTNUTS, BALSAMIC AND WHITE SESAME.

### SIRLOIN TATAKI - 63 NIS

PONZU SAUCE (SOYA, HONEY AND GINGER), STIR-FRIED SHIMEJI MUSHROOMS SERVED HOT- COLD.

### PASTILLA - 42 NIS

PHYLLO DOUGH FILLED WITH SPRING CHICKEN, CARAMELIZED ONION, ALMONDS, RAISINS, PISTACHIOES, GREEN SALAD AND SEASONAL FRUIT.

### DUCK EMPANADA - 52 NIS

PASTRY FILLED WITH DUCK, SERVED WITH MOLA SAUCE AND CHIMICHURRI

### SHREDDED DUCK - 32 NIS

HOUSE CHIPS, SAFFRON AIOLI JALAPEÑO AND HERBS SALAD

### MINI LAMB BURGERS - 49 NIS

LAMB BURGER, TOPPED WITH CHIVES AND AIOLI, SERVED WITH A SIDE OF CHIPS AND COLESLAW SALAD.

### ENTRECOTE BURGER - 58 NIS

ENTRECOTE BURGER, FRIED POTATOES AND SAFFRON AIOLI

### ENTRECOTE "SWORD" - 58 NIS

POTATO, BONE MARROW AND CHIMICHURRI

### BEEF FILLET MEDALION - 65 NIS

ROOT VEGETABLES CREAM, BOK CHOY, WINE MOUSSE AND CARAMELIZED COLLOQUIAL



# ANDALUCIA

Tapas | Cocktails | Music

---

## DESSERTS MENU

---

### **CHURROS "FINGERS" - 36 NIS**

WHITE POWDER AND HOT CHOCOLATE CREAM

### **CHOCOLATE TEXTURE - 39 NIS**

HOT CHOCOLATE CUBE, CHOCOLATE MARANGUE, OREO CRUMBS AND COCO TWILLE

### **TRIO OF JARS - 39 NIS**

HALVA, MANGO AND BROWNIE

### **FERRERO ROCHER (VEGAN) - 39 NIS**

WHITE CHOCOLATE, SEEDS AND NUTS MIX WITH NUGAT CRUMBLE

### **CREME BRULEE - 42 NIS**

TWILLE, CARAMELIZED PINEAPPLE AND SUGAR POWDER

### **ESPRESSO - 12 NIS**