

## SUGERENCIAS RUSAS

















½ Ración

	Vodka helado con pepinillos encurtidos		2,50
	Arenque marinado y cebollitas		9,90
	Lengua de ternera		4,00
	Setas del bosque salteadas	7,00	12,50
	Setas con Smetana	7,50	12,90
	Verduritas marinadas caseras (tomatitos, pepinillos, patisson, Col con arandanos)		8.00
 	Drániki (tortitas fritas de patatas)		4,00
 	Chebureki (empanadas con carne)		5,00
  	Blinis rellenos de carne picada		5,00
	“Jolodiets” (Manitas de cerdo en su gelatina, solo festivos rusos)		4,90
 	Tabla de ahumados caseros	8,90	14,90
	Salmón Marinado de la casa al eneldo y alcaparras	8,50	14,50
  	Blinis con salmón marinado	8,50	14,50
	Caviar rojo (Gorbucsha) 100 grs		24,00
	Ensalada Vladivostok (algas marinas, cebolla, calamares, langostinos, aliño)		11,90
	Dolmadas (Carne picada y arroz con especias envueltas en hojas de vid con salsa “adshika”)	6,90	9,90
	Golubzi (Carne picada con arroz y verdura envuelta en hoja de col)		6,90
 	Pelmeni rusos de carne	8.50	14,50
	Schashlik de carne (Gran pincho de cadera marinada con vino tinto, ,’khemli-suneli”y “adshika”)		16,90
	Schaslik de pollo (Jugosa pechuga de pollo marinada en vino blanco con especias)		14,90
	Schashlik de pescado		

**Los Sábados preparamos plato ruso del día**

IVA INCLUIDO

## APERITIVOS Y TAPEOS

  	<b>Aperitivo “Salmón Marinado”</b> (Salsa de mostaza sueca, Salmón marinado, eneldo)	3,00
 	<b>Aperitivo “Arenque del Norte”</b> (Arenque, cebolla, pepinillo encurtido, aliño Alacena)	3,00
 	<b>Aperitivo “Sprote”</b> (Ajo restregado, mayonesa, boquerones Bálticos ahumados, pepinillo encurtido, limón)	3,00
	<b>Aperitivo “Presa”</b> (Filetitos de Presa, pimiento frito)	3,00
 	<b>Aperitivo “Queso de Cabra”</b> (Tomate tierno, orégano, Queso de cabra, mermelada pimiento rojo)	3,00
	<b>Aperitivo “Pescado ahumado”</b> (pescado ahumado de modo casero)	3,00
	<b>Mi-cuit de Pato con cebollita caramelizada</b>	5,50
  	<b>Croquetas Caseras</b>	2,50
 	<b>Porra / Asada / Ahumada</b>	5,50 9,90







## ENTRANTES

**½ Ración**

	<b>Torta del Casar al infierno</b>	7,50	13,50
	<b>Corazones de alcachofas Al-Andalus</b>	7,50	13,50
	<b>Fantasia de Setas</b>	7,90	12,90
	<b>Rollitos de Puerro con Salmón Marinado casero</b>	5,00	
	<b>Revuelto de espárragos verdes con Jamón</b>	10,50	
 	<b>Revuelto de setas con Langostino</b>	10,90	
	<b>Habitas baby flambeadas con Brandy</b>	6,50	12,00
	<b>Milhojas de Foie de pato y queso de cabra con Mermelada de pimientos rojos</b>		14,90
  	<b>Pasta Natali Alacena</b> (Pasta Negra, salsa de nata y trucha ahumada)		13,50
	<b>Carpaccio de atun</b>		

IVA INCLUIDO

## ENSALADAS





	Ensalada Templada de setas con Langostinos	12,90
  	Ensalada Templada de queso de cabra con crujiente de Bacon y aliño de aceite balsámico de Modena	12,90
 	Ensalada Verde con queso Roquefort, nueces y Aliño de Arándanos Rojos	12,90
	Pipirrana con Garbanzos	9,90

## VERDURAS A LA PARRILLA







	Parrillada de verduras de temporada	10,90
	Espárragos verdes	9,90



## FLAMENQUINES Y CARNES A LA BRASA


	<b>½ Ración</b>	
 	Flamenquín de la abuela Multiquesos Queso a elegir Sin queso	11,50
 	Flamenquín con dátiles	12,50
	Entrecot	18,00
	Mollejas de cordero	9,50 17,00
	Presa Ibérica	15,50

## PESCADOS






	Atún Brasa (lomo de atún a la Brasa con verduras salteadas)	12,90
 	Atún Malagueño (lomo atún con salteado de verduras, cebollita caramelizada, vino dulce y azúcar moreno)	13,90
	Atún Alacena (lomo de atún al gusto con salsa de pisto cebollita caramelizada y tomate frito con patatas cocidas)	14,90
	Bacalao Ajoarriero	15,00
	Salteado de Bacalao con Setas y Puerro	16,00

IVA INCLUIDO

## POR ENCARGO.....

-  Dorada al vapor
- Plov (arroz con cordero)
- Cous-Cous
- Platos rusos

## POSTRES CASEROS

-  “Crep-suzette” 8,90  
(crepes caseros con salsa de naranja al brandy y helado de vainilla)
-  Blini Flambé (Crep casero relleno de compota de manzana, Cointreau) 5,50
-  Helado (chocolate, vainilla, sorbete de limon) 5,00
-  Sirniki (Tortitas caseras de tipo requeson “tvorog” con tres salsas) 7,50
-  Morcilla de chocolate 5,50

## BEBIDAS

- Caña 2,00
- Cañón 4,00
- Sin alcohol 1,80
- Refresco 2,00
- Kvas (refresco natural a base de cebada pero sin alcohol) 2,50
- Agua 2,00
- Tinto con refresco 3,00

## LICORES Y COMBINADOS

- Baileys, Pacharan, Orujo y similares 4,50
- Combinados Sidra 5,50
- Combinados Balón 5,50
- Reservas 7,00
- Reservas especiales 9,00

## Cafes y té

- Cafe 1.50
- “Irish” 5,50  
(cafe, whisky irlandés, nata, canela molida)
- “Café glasé” (con helado de vainilla) 4,50

## Infusiones

- Té moruno (té verde, hierba buena, azúcar moreno) 4.00

IVA INCLUIDO



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



LACTEOS



FRUTOS  
DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



MOLUSCO



SULFITOS

"The human being indifferent to food cannot be trusted"

Manuel Vázquez Montalbán

**RUSSIAN SUGGESTION****½ Ración**

Ice cold vodka with pickled gherkins		2,50
Herring with onions		9,90
Veal tongue		4,00
Mushroom	7,00	12.50
Mushroom with Smetana	7,50	12,90
Vegetables marinated typical russina (tomatos, gherkins, Cabaage)		8.00
Drániki (Fried potato tarts)		4,00
Chebureki (Meat pies)		5,00
Blinis (Pancakes) stuffed minced meat		5,00
“Jolodiets” (Pings hands in its own jelly, not always available)		4,90
Various kinds of home smoked fish	8,90	14,90
Homemade marinated salmon with Dill and capers	8,50	14,50
Blinis (Pancakes) with marinated salmon	8,50	14,50
Red caviar (Gorbucsha) 100 grs		24,00
Salad Vladivostok (seaweed, squik, onions, prawns, maionaise and egg)		11,90
Dolmadas (Seasoned minced meat and rice In wine leaves)	6,90	9,90
Golubzi		6,90
Russian pelmeni (ravioli) cooked with meat	8.50	14.50
Schashlik of meat (skewer of beaf marinated red wine ·khmeli-suneli”and “adshika”)		16,90
Schashlik of chicken (Chicken filet marinated in white wine with species)		14,90
Schashlik of fish		

VAT INCLUDED

**APPETIZER****½ Ración**

Aperitive “Marinated Salmon” (Swedish sauce, marinated salmon, dill)		3,00
Aperitive “Herring from the North” (Herring, onions, pickled gherkins, garnish Alacena)		3,00
Aperitive “Sprote” (Rasped garlic, mayonnaise, smoked Baltic anchovy, pickled gherkin And lemon)		3,00
Aperitive “Presa” (Filetitos, Presa, fried pepper)		3,00
Aperitive “Goat cheese” (Tomato, oregano, goat cheese and red paprika marmalade)		3,00
Aperitive “Smooked fish”		3,00
Duck Mi-cuit with caramelized shallots		5,50
Croquette		2,50
Porra / Asada / Ahumada	5.50	9,90

**STARTERS****½ Ración**

Torta del Casar	7,50	13,50
Artichoke hearts Al-Andalus	7,50	13,50
Mushroom Fantasy	7,90	12,90
Leek rolls stuffed with homemade marinated salmon		5,00
Scrambled egg with asparagus and ham		10,50
Scrambled egg with mushrooms and prawns		10,90
Brandy blazed baby broad beans	6,50	12,00
Duck foeie gras, goat cheese and Marmalade of red paprika		14,90
Pasta Natali Alacena (Black pasta, nata salsa y smooked fish)		13,90
Carpaccio Tuna		

VAT INCLUDED



<b>SALADS</b>	<b>½ Ración</b>	
Tepid salad with mushrooms and prawns		12,90
Tepid salad with goat cheese, crunched bacon And seasoned with balsamic Modena oil		12,90
Green salad with blue cheese, nuts and Seasoned with red berries oil		12,90
Pipirrana with chickpeas		9,90
<b>VEGETABLES GRILL</b>		
Vegetables of the season from the grill		10,90
Asparagus		9,90
<b>FLAMENQUINES &amp; MEAT GRILL</b>		
Flamenquin of the grandmother Multicase Cheese to choose Without cheese		11,50
Flamenquin with dates		12,50
Entrecot		18,00
Lamb sweetbreads	9.50	17,00
Presa Ibérica		15,50
<b>FISH</b>		
Atún Brasa (barbecued loin of tuna with vegetables)		12,90
Atún Malagueño (loin of tuna with saute vegetables, caramelized Shallots, sweet wine and brown sugar)		13,90
Atún Alacena (loin of tuna, as one wills, with a sauce of fried vegetables Caramelized shallots, fried tomato and boiled potatoes)		14,90
Bacalao Ajoarriero		15,00
Saute cod with mushrooms and leek		16,00

VAT INCLUDED

## **ON DEMAND.....**

Steamed Bream  
Plov (rice with lamb)  
Cous-Cous

## **DESSERTS**

“Crep-suzette” (homemade crepes with brandy orange sauce and vanilla ice cream)	8,90
Blini Flambé (Homemade crepe stuffed with applesauce and Cointreau)	5,50
Ice cream (chocolate, vanilla, lemon sorbet)	5,00
Sirniky (small pies of cottage cheese with smetana, jam)	7,50
Salami of chocolate	5,50

## **DRINKS**

Draught beer	2,00
Cañón big draught beer	4,00
Non alcohol	1,80
Soft drink	2,00
Kvas (natural refreshing based on barley but without alcohol)	2,50
Water	2,00
Red wine with soft drink	3,00

## **LIQUORS**

Baileys, Pacharan, Orujo y similares	4,50
Combinados Sidra	5,50
Combinados Balón	5,50
Reservas	7,00
Reservas especiales	9,00

## **TE & COFFEE**

Cafe	1.80
“Irish” (coffee, Irish whiskey, cream, ground cinnamon)	5,50
“Cafe glasse” (with vanilla ice cream)	4,50
Infusiones	1.50
Té moruno (green tea, peppermint, brown sugar)	4.00

VAT INCLUDED