

# Hola Carino!

Zamówienia na dania z karty przyjmujemy:  
poniedziałek, wtorek, środa, czwartek,  
niedziela do godziny 22:15,  
piątek, sobota do godziny 23:00

## TAPAS:

- NEW** ALBONDIGAS DE CORDERO EN SALSAS DE VERDURAS 250G (2, 8) 36-  
pulpety jagnięce w sosie warzywnym
- TORTILLA DE JAMON SERRANO 150G (5) 19-  
tortilla ziemniaczana z szynką serrano
- TORTILLA CLASICA 150G 18-  
tortilla ziemniaczana z cebulą (1,5)
- NEW** PALOMITAS DE POLLO 180G 23-  
pulpety drobiowe w chrupiącej panierce panko (2,5)
- ACEITUNAS MARINADAS / PIMIENTOS MIXTOS 120G (1,3,4) 19-  
oliwki marynowane / mix z papryczkami
- PLATO DE QUESOS EMBUTIDOS (DLA 2 OSÓB) 280G (1,2,3,7) 69-  
talerz serów i/lub wędlin dla 2 osób, oliwki, pieczywo
- NEW** CRIADILLAS DE TORO FRITO 160G 19-  
smażone bycze jądra (2,3)
- PATATAS BRAVAS 200G (1,5) 18-  
ziemniaki, aioli, sos z pieczoną papryką
- CALAMARES ALA ROMANA 60G 22-  
kalmary panierowane (2,3,9)
- PIMIENTOS DE PADRON ASADOS 160G 25-  
papryczki padron pieczone (1)
- CROQUETAS DE JAMON SERRANO 150G 23-  
krokiety z szynką serrano (2,3,5)
- CHORIZO A LA SIDRA 140G 29-  
chorizo duszone w cydrze (2)
- GAMBAS 150G 31-  
krewetki w tempurze (2,3,5,9)
- MONTADITOS MIXTA 120G (2,3,5,9) 22-  
kanapki małe (3 szt) - DAJ SIĘ ZASKOCZYĆ :)
- MONTADITOS CON SOLOMILLO 120G 54-  
grillowana wołowina na grzance (3 szt) (2)
- NACHOS CON QUESO Y SALSAS 150G 23-  
nachos z salsą i serem (1,3)
- MINI TABLA DE TAPAS 200G 31-  
szynki, sery, tortilla ziemniaczana, kanapki, oliwki, papryczki (2,3,5,9)
- NEW** GAMBAS AL PIL-PIL 100G 42-  
krewetki w sosie maślano-winnym z papryczką piri-piri (2,3,9)



## SOPAS / ZUPY:

- NEW** SOPA DE PESCADO PICANTE CON MARISCOS 200ML 24-  
pikantna zupa rybna z owocami morza (3,8,9)
- GAZPACHO 200ML 18-  
**NEW** chłodnik na bazie pomidorów (1,2,3)

## PAELLA:

„Paella to jedno z najpopularniejszych dań kuchni hiszpańskiej. Paella jest daniem różnorodnym, a jego jedynym punktem wspólnym dla każdej odmiany jest ryż, cała reszta zależy od kucharza, regionu czy też nastroju...”

- NEW** PAELLA DE MARISCO 90-  
paella z owocami morza (9)  
-DLA 2 OS. (700G) 180-  
-DLA 4 OS (1400G)
- NEW** PAELLA DE POLLO Y CONEJO 75-  
paella z kurczakiem i królikiem  
-DLA 2 OS. (700G) 150-  
-DLA 4 OS. (1400G)

## QUESADILLAS / TACOS:

- NEW** QUESADILLA DE CHORIZO 160G 29-  
z chorizo, papryką, cebulą, jalapeño i serem (2,3,5)
- NEW** QUESADILLA VEGETARIANO 160G 25-  
papryką, cebulą, jalapeño i serem (1,2,3,5)
- TACOS CON CARNE DE VACA, AGUACATE Y TOMATES 300G (3) 30-  
tacos z wołowiną, awokado i pomidorem
- NEW** TACOS DE YACA 300G 28-  
tacos z owocem chlebowca (1)

## PLATOS / DANIA:

- EMBUTIDOS CON CHORIZO, CHAMPIÑONES A LA PARILLA Y CRUJIENTE DE JAMÓN SERRANO 200G 36-  
kielbaski chorizo z grillowanymi pieczarkami i chipsami z szynki serrano (2,3,5)
- FIDEUÁ DE GAMBAS Y ESPÁRRAGOS 300G 42-  
makaron fideua z krewetkami i szparagami (2,3,9)  
(do wyboru również makaron bezglutenowy)
- NEW** PEZ ESPADA CON RISOTTO DE LIMÓN (SERVIDO CON ENSALADAS) 470G (3) 54-  
miecznik z risotto cytrynowym i bukietem sałat
- HAMBURGUESA DE LA CARNE VACUNA, CHORIZO Y PATATAS BRAVAS 350G 36-  
burger wołowy z chorizo i patatas bravas (2,3,5,7)
- NEW** ENSALADA DE SANDÍA Y QUESO FETA 250G (1,2,3) 30-  
sałatka z serem feta i arbuzem  
\*100g kurczaka sous-vide, 100g tofu lub 4 krewetki + 15-
- MIX DE GAMBAS, PATATAS FRITAS DE BONIATO Y SALSAS 250G 58-  
mix krewetek, frytki z batatów z sosami (2,5,9)
- NEW** BURRITO VEGETARIANO 250G 32-  
burrito wegetariańskie (1,2,3,5)
- BURRITO CON POLLO Y AGUACATE, ENSALADAS MEZCLA 250G 33-  
burrito z kurczakiem i awokado, mix sałat (2,3,5)
- NEW** ESTOFADO DE CORDERO Y TERNERA CON CHORIZO, ACEITUNAS Y PATATAS BRAVAS 400G (2) 48-  
gulasz jagnięco-wołowy z chorizo, oliwkami i patatas bravas

## POSTRES / DESERY:

- CREMA CATALANA 230G 12-  
krem kataloński (1,3,5)
- NEW** TARTA DE QUESO VASCA 150G 17-  
sernik baskijski (2,3,5)

Życze smacznego!  
Chef Mateusz Wala



@TapasLaFirinda

@tapaslafirinda

Wifi

login: LaFirindaTapas  
hasło: tapas1234

akceptujemy płatności



faktura VAT

jeśli chcę Państwo otrzymać fakturę VAT lub fakturę uproszczoną, prosimy o podanie numeru NIP przed złożeniem zamówienia

Dla stolików od 8 osób doliczamy 10% na poczet opłaty serwisowej.

rezerwacje

manager@tapaslafirinda.com

tel. +48505784582 (w godz. 11-19)

# NAPOJE



## BEBIDAS/NAPOJE:

PEPSI, 7UP, MIRINDA 250ML/1L	8/25-
ZUMOS DE FRUTAS 200ML/1L soki owocowe	9/28-
AGUA MINERAL 250ML/1L woda mineralna	7/15-
LIMONADA 250ML/1L lemoniada	14/25-
ZUMO RECIÉN EXPRESADO 250ML sok świeżo wyciskany: pomarańcza/grejpfrut/mix	19-
REDBULL 250ML	15-

## KAWY/HERBATY:

ESPRESSO 30ML	8-
ESPRESSO DOPPIO 60ML	13-
CAFÉ SOLO 150ML kawa czarna	12-
CAFÉ CON LECHE 150ML kawa biała	12-
FLAT WHITE 250ML	15-
CAPPUCCINO 150ML	12-
CAFFE LATTE 300ML	13-
CARAJILLO 13,7% 90ML espresso z likierem 43	23-
CAFÉ HELADO 300 ML kawa mrożona z syropem smakowym i bitą śmietaną	20-
TÉ 300ML zapytaj obsługę o dostępne rodzaje	15-
TÉ HELADO 300 ML herbata mrożona	19-
CAFÉ BOMBÓN espresso z mlekiem skondensowanym	12-

## CERVEZA DE BARRIL/PIWA BECZKOWE:

ESTRELLA DAMM 4,6% 330/500ML	13/16-
CLARA CON LIMONE 2,3% 500ML Estrella Damm, 7up, cytrusy	14-

## PIWA BUTELKOWE:

ESTRELLA DAMM 4,6% 330ML	13-
ESTRELLA GALICIA 0% 330ML	13-
ALHAMBRA RESERVA 6,4% 330ML	17-
BLUE MOON WHITE 5,4% 330ML (de trigo/pszeniczne)	17-
CORONA 4,5% 330ML	17-
DESPERADOS 6% 400ML	15-

## SIDRA/CYDR:

CHYLICZKI 6-8% 750ML	65-
----------------------	-----

## COCTELES CLASICOS ESPAÑOLES:

SANGRÍA ROJA/BLANCA CASERA 12% 150ML/1L sangria czerwona/biała wyrób własny	17/80-
REBUJITO 8% 250ML/1L sherry fino 100/400ml, lemoniada 150/600ml	18/70-
TINTO DE VERANO 7% 250ML/1L czerwone wytrawne wino 100/400ml, lemoniada 150/600ml	17/65-
CALIMOCHO 7% 250ML/1L czerwone wino wytrawne 100/400ml, pepsi 150/600ml	17/65-
SANGRIA DE CAVA 12,8% sok ananasowy 80ml, Cava 80ml, Beefeater Gin 40ml, cointreau 20 ml	35-

## COCTÉLES CLÁSICOS:

APEROL SPRITZ 9% Prosecco 120ml, Aperol 80ml, woda	30-
MOJITO 13,5% Rum Havana 40ml, woda 40ml, brązowy cukier, limonka, mięta	28-
LONG ISLAND ICE TEA 24,5% Ostoya 20ml, Tequila Olmeca 20ml, Rum Havana 20ml, Gin Beefeater 20ml, triple sec 20ml, Pepsi	48-
PALOMA 11% Tequila Olmeca 40ml, sok grejfrutowy 40ml, woda 40ml, sour, syrop cukrowy	30-
NEGRONI 20% Gin Beefeater 30ml, Martini Rosso 30ml, Campari 30ml	31-
MARGARITA KLASYCZNA LUB OMOCOWIA 18,5% Tequila Olmeca 40ml, Cointreau 20ml, limonka, /puree z mango, truskawki, marakuji	31-
HUGO 9,5% Prosecco 180ml, syrop z kwiatu bzu, mięta, limonka	28-
JAMESON WHISKEY SOUR 13% Jameson 40ml, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało	28-
CANCHANCHARA 12,5% Rum Havana 7yo 40ml, limonka, syrop miodowy	28-
CAIPIRINHA 17% Cachaca 40ml, limonka, cukier trzcinowy	23-
DAIQUIRI 15% Bumbu rum 40ml, limonka, syrop cukrowy	32-
STRAWBERRY GIMLET 13% Beefeater Pink Gin 40ml, XUXU 20ml, sok z limonki, syrop cukrowy, bitters, biało	29-
JAGER & REDBULL 4,8% Jagermeister 40ml, RedBull 250ml	30-

## BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS:

MOJITO FREE 200ML	18-
APEROL SPRITZ FREE 200ML	19-
SANGRIA FREE 150ML	22-

## VODKA/WÓDKA:

OSTOYA 40% 40/500ML	14/150-
BELVEDERE 40% 40/500ML	22/250-
CHOPIN 40% 40/500 ML	20/230-
ŻUBRÓWKA BISON GRASS 37,5% 40ML	14-
ŻOŁĄDKOWA 40ML/500ML Gorzka Tradycyjna 36% /Miętowa 28%/ Figa 28%/Czarna wiśnia 28%	12/130-
SOPLICA 36% 40ML/500ML Wiśniowa/Pigwa/Cytrynowka	12/130-

## BRANDY:

TORRES BRANDY 15YO 40% 40ML	27-
TORRES BRANDY 10 YO 38% 40ML	22-
CARDENAL MENDOZA BRANDY 40% 40ML	22-
CARLOS I BRANDY 40% 40ML	22-
HENNESSY V.S. COGNAC 40% 40ML	27-

## TEQUILA:

OLMECA SILVER 35% 40ML	19/270-
OLMECA GOLD 38% 40ML	19/270-
OLMECA ALTOS PLATA 38% 40ML	22-
OLMECA ALTOS RESPASADO 38% 40ML	22-
MEZCAL GUSANO 38% 40ML	23-

W piątki i soboty nasi kelnerzy są do Państwa dyspozycji do 23:00. Po 23:00 tapasy z witryny, napoje i alkohol prosimy zamawiać przy barze.

## RUM:

HAVANA 3 37,5% 40ML/700 ML	19/230-
HAVANA 7 ANOS 40% 40ML	19-
HAVANA ESPECIAL 37,5% 40ML	21-
BUMBU RUM 40% 40 ML	29-
BUMBU X.O. RUM 40% 40 ML	30-
PLANTATION 40% 40ML	30-
różne rodzaje do wyboru	
RON MATUSALEM 40% 40 ML	28-
DICTADOR 12 40% 40ML	28-
KRAKEN 40% 40ML	25-
COMPAÑERO 40%/54% 40 ML	28-

## GINEBRA / GIN:

BEEFEATER 40% 40ML London Dry Gin, Pink, Blood Orange	18-
BEEFEATER 24 45% 40ML	20-
MONKEY 47 40 ML	28-
Sloe Gin 29%, Dry Gin 47%	
MALFY GIN 41% 40ML Original, Limones, Rosa, Con Arancia	20-
BOMBAY SAPPHIRE 40% 40ML	20-
TANQUERAY NO 10 43,1% 40ML	27-
HENDRICK'S 44% 40ML	32-

## LICORES/LIKIERY:

NALEWKA DOMOWA 45% 40/200ML	12/55-
BECHEROVKA 38% 40 ML	14-
KAHLUA 20% 40 ML	14-
MALIBU 18% 40 ML	14-
BUMBU CREAM LIQUER 15% 40ML	29-
XUXU 15% 40ML	15-
LICOR 43 31% 40ML	15-
ZOCO PACHARAN NAVARRO 25% 40ML	16-
CABALLERO ORANGE 25% 40ML	16-
JÄGERMEISTER 35% 40ML/700ML	18/270-
COINTREAU 40% 40ML	15-
BAILEYS 17% 40ML	18-
PASSOA 15% 40ML	15-
AMARETTO 27% 40ML	15-
SAMBUCA BOTTEGA 40% 40ML	18-
APSINTHION 55% 40ML	20-

## APERITIVO, VERMUT:

AVERNA 29% 40ML	16-
APEROL 11% 40ML	17-
CAMPARI 21% 40ML	17-
CYNAR 16,5% 40ML	17-
MARTINI 14,4% 100 ML bianco/dry/rosso/fiero	16-

## BLENDED WHISKY:

JAMESON 40% 40ML/700ML	20/270-
JAMESON CASKMATES 40% 40 ML	20-
JAMESON CASKMATES IPA 40% 40 ML	20-
JAMESON BLACK 40% 40 ML	23-
CHIVAS 12 YO 40% 40ML	25-
CHIVAS 15 YO 40% 40ML	28-
CHIVAS 18 YO 40% 40ML	32-
THE DEACON 40% 40ML	29-
JACK DANIEL'S TENNESSEY 40% 40 ML	20-
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK 40% 40ML	26-
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 45% 40ML	30-
WOODFORD RESERVE 43,2% 40ML	30-
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 40% 40ML	28-
MONKEY SHOULDER 40% 40ML	25-

## SINGLE MALT WHISKY:

GLENLIVET 12 YO 43% 40ML	26-
GLENLIVET 15 YO 40% 40ML	35-
LAPHROAIG 10 YO 40% 40ML	30-
THE SINGLETON 12 YO 40% 40ML	30-
ARBEG TEN 46% 40ML	33-

@TapasLaFirinda

@tapaslafirinda

Wifi

login: LaFirindaTapas  
hasło: tapas1234

akceptujemy płatności



faktura VAT  
jeśli chcą Państwo otrzymać fakturę VAT lub  
fakturę uproszczoną, prosimy o podanie  
numeru NIP przed złożeniem zamówienia

Dla stolików od 8 osób doliczamy 10%  
na poczet opłaty serwisowej.

rezerwacje

manager@tapaslafirinda.com  
tel. +48505784582 (w godz. 11-19)

## VINOS ESPUMOSOS/ WINA MUSUJĄCE:

BASTETS CAVA BRUT 11,5% 22/120-  
150/750ML

KRAJ: Hiszpania  
SMAK: wytrawne  
SZCZEP: Parellada  
CHARAKTER: nuty cytryny, zielonego  
jabłka oraz ananasa



LAMIA PROSECCO 11% 22/120-  
150/750ML

KRAJ: Włochy  
SMAK: wytrawne  
SZCZEP: Glera  
CHARAKTER: nuty gruszki, zielonego  
jabłka z wyczuwalnymi aromatami  
akacji i bzu



G.H. MUMM GRAND CORDON 12%/ 365-  
ICE EXTRA 12,5% 750ML

KRAJ: Francja  
SMAK: wytrawne/półwytrawne  
SZCZEP: Pinot Noir, Pinot Meunier,  
Chardonnay  
CHARAKTER: nuty brzoskwini, moreli  
i ananasa, wanilii oraz karmelu/  
nutu dębu, wanilii, ananasa i mango



## VINO ROSADO/ WINO RÓŻOWE

DE CASTA ROSADO 13% 110-  
750ML

KRAJ: Hiszpania  
SMAK: wytrawne  
SZCZEP: Garnacha  
CHARAKTER: aromaty świeżych  
kwiatów i czerwonych tropikalnych  
owoców



## VINO NARANJO/ WINO POMARAŃCZOWE

VINA ESERALDA ORANGE 11,5% 120-  
750ML

KRAJ: Hiszpania  
SMAK: wytrawne  
SZCZEP: Moscato  
CHARAKTER: nuty skórki pomarańczy  
oraz śródziemnomorskich ziół



## VINOS SIN ALCOHOL/ WINA BEZALKOHOLOWE

NATUREO MUSCAT WHITE 0,0% 22/120-  
150/750ML

KRAJ: Hiszpania  
SMAK: wytrawne  
SZCZEP: Moscato  
CHARAKTER: nuty zielonego jabłka,  
brzoskwini i cytrusów. (zaw. alk do 0,5%)



SANGRE DE TORO TINTO 0.0% 22/120-  
150/750ML

KRAJ: Hiszpania  
SMAK: półwytrawne  
SZCZEP: Garnacha, Syrah  
CHARAKTER: subtelny aromat leśnych  
owoców, czerwonych śliwek i wiśni



# CARTA DE VINOS

## VINOS BLANCOS/ WINA BIAŁE

MUCHO MAS BLANCO 12,5% 22/100-  
150/750ML

KRAJ: Hiszpania  
SMAK: wytrawne  
SZCZEP: Verdejo, Sauvignon Blanc i  
Chardonnay  
CHARAKTER: nuty brzoskwini, moreli,  
cytrusów z niuansami wanilii i owoców  
tropikalnych



VILLA BELVEDERE PINOT GRIGIO 23/110-  
11% 750ML

KRAJ: Włochy  
SMAK: wytrawne  
SZCZEP: Pinot Grigio  
CHARAKTER: nuty kwiatów, miodu i  
bananów z dojrzałą gruszką w tle



HEMISFERIO SAUVIGNON BLANC 12,5% 110-  
750 ML

KRAJ: Chile  
SMAK: wytrawne  
SZCZEP: Sauvignon Blanc  
CHARAKTER: świeże, kwiatowe wino o  
aromacie egzotycznych owoców



VINA ESERALDA 11,5% 110-  
750ML

KRAJ: Hiszpania  
SMAK: półwytrawne  
SZCZEP: Gewurztraminer  
CHARAKTER: nuty dojrzałych bananów,  
owoców egzotycznych, róży i jaśminu, z  
posmakami zielonych jabłek



SAN VALENTIN BIANCO 11% 110-  
750 ML

KRAJ: Hiszpania  
SMAK: półwytrawne  
SZCZEP: Parellada  
CHARAKTER: nuty dojrzałych owoców  
banana i pigwy z kwiatowymi akcentami



PULPO SAUVIGNON BLANC 12,5% 140-  
750 ML

KRAJ: Nowa Zelandia  
SMAK: wytrawne  
SZCZEP: Sauvignon Blanc  
CHARAKTER: nuty owoców cytrusowych  
i tropikalnych, intensywny smak  
marakui i agrestu



PAZO DAS BRUXAS 12,5% 160-  
750 ML

KRAJ: Hiszpania  
SMAK: wytrawne  
SZCZEP: Alvarinho  
CHARAKTER: nuty zielonego jabłka,  
cytryny, grejfruta i suszonych kwiatów



## VINOS TINTOS/ WINA CZERWONE

MUCHO MAS TINTO 14% 22/100-  
150/750ML

KRAJ: Hiszpania  
SMAK: wytrawne  
SZCZEP: Syrah, Tempranillo  
CHARAKTER: aromaty dojrzałych  
czarnych owoców, akcenty skóry i  
wanilii, wyczuwalne mineralne nuty z  
delikatnym smakiem kakao



SANGRE DE TORO TEMPRANILLO 22/100-  
13,5% 750ML

KRAJ: Hiszpania  
SMAK: wytrawne  
SZCZEP: Tempranillo  
CHARAKTER: nuty truskawki, czerwonej  
porzeczki i różowego pieprzu z  
delikatnym niuansiem imbirowym



SAN VALENTIN GARNACHA 14% 120-  
750ML

KRAJ: Hiszpania  
SMAK: półwytrawne  
SZCZEP: Garnacha  
CHARAKTER: intensywny aromat dżemu  
jeżynowego i kwiatowe nuty fiołków i róż



ANDICA CARMENERE 13,5% 140-  
750ML

KRAJ: Chile  
SMAK: wytrawne  
SZCZEP: Carmenere  
CHARAKTER: wyczuwalne aromaty  
czerwonych owoców oraz nuty  
balsamiczno-przyprawowe



PENFOLDS KOONUNGA  
HILL SHIRAZ CABERNET 14,5% 145-  
750ML

KRAJ: Australia  
SMAK: wytrawne  
SZCZEP: Cabernet Sauvignon, Shiraz  
CHARAKTER: wyczuwalne aromaty  
wiśni, jagód oraz rabarbaru, dymne  
zakończenie z niuansami zielonych  
oliwek



CELESTE 13,5% 145-  
750ML

KRAJ: Hiszpania  
SMAK: wytrawne  
SZCZEP: Tempranillo  
CHARAKTER: owocowe aromaty  
truskawek i dżemu z czarnych  
owoców z lekką nutą dębu w tle



PRIMITIVO DI MANDURIA 14,5% 170-  
750ML

KRAJ: Włochy  
SMAK: wytrawne  
SZCZEP: Primitivo  
CHARAKTER: złożony bukiet nut  
czerwonych jagód, wanilii i prażonych  
przypraw



@TapasLaFirinda  
 @tapaslafirinda  
Wifi  
login: LaFirindaTapas  
hasło: tapas1234

akceptujemy płatności

faktura VAT  
jeśli chcę Państwo otrzymać fakturę VAT lub  
fakturę uproszczoną, prosimy o podanie  
numeru NIP przed złożeniem zamówienia  
Dla stolików od 8 osób doliczamy 10%  
na poczet opłaty serwisowej.

rezerwacje  
manager@tapaslafirinda.com  
tel. +48505784582 (w godz. 11-19)