

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 Salsa de Verduras 250G (2, 8) 36-
pulpety jagnięce w sosie warzywnym
- TORTILLA DE JAMON SERRANO 150G (5) 21-
tortilla ziemniaczana z szynką serrano
- VEGE** TORTILLA CLASICA 150G 20-
tortilla ziemniaczana z cebulą (1, 5)
- VEGE** 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) 75-
talerz serów lub serów i wędlin dla 2 osób, oliwki, pieczywo
- NEW** CRIADILLAS DE TORO FRITO 160G 22-
smażone bycze jędra (2, 3)
- VEGE** PATATAS BRAVAS 200G (1, 5) 18-
ziemniaki, aioli, sos z pieczoną papryką
- CALAMARES ALA ROMANA 60G 25-
kalmary panierowane (2, 3, 9)
- VEGE** PIMIENTOS DE PADRON ASADOS 160G 25-
papryczki padron pieczone (1)
- CROQUETAS DE JAMON SERRANO 150G 25-
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 57-
grillowana wołowina na grzance (3 szt) (2)
- VEGE** NACHOS CON QUESO Y SALSA 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 rybną z owocami morza (3, 8, 9)

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) 180-
-DLA 2 OS. (700G)
-DLA 4 OS (1400G)
- NEW** PAELLA DE POLLO Y CONEJO 75-
paella z kurczakiem i królikiem 150-
-DLA 2 OS. (700G)
-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 33-
tacos z wołowiną, awokado i pomidorem

PLATOS / DANIA:

- EMBUTIDOS CON CHORIZO, CHAMPIÑONES A LA PARILLA Y CRUJIENTE DE JAMÓN SERRANO 200G 38-
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 54-
(SERVIDO CON ENSALADAS) 470G (3)
miecznik z risotto cytrynowym i bukieciem sałat
- HAMBURGUESA DE LA CARNE VACUNA, CHORIZO Y PATATAS BRAVAS 350G 42-
burger wołowy z chorizo i patatas bravas (2, 3, 5, 7)
- MIX DE GAMBAS, PATATAS FRITAS DE BONIATO Y SALSAS 250G 58-
mix krewetek, frytki z batatów z sosami (2, 5, 9)
- VEGE** BURRITO VEGETARIANO 250G 35-
burrito wegetariańskie (1, 2, 3, 5)
- BURRITO CON POLLO Y AGUACATE, ENSALADAS MEZCLA 250G 37-
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 15-
krem kataloński (1, 3, 5)
- NEW** TARTA DE QUESO VASCA 150G 21-
sernik baskijski (2, 3, 5)
- CHURROS 250G 20-
churros z czekoladą belgiską (1, 2, 3, 5)

Życze smacznego!
Chef Mateusz Wala



f @TapasLaFirinda
ig @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.

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

NAPOJE



BEBIDAS/NAPOJE:

PEPSI, 7UP, MIRINDA 250ML/1L	11/30-
ZUMOS DE FRUTAS 200ML/1L	12/35-
soki owocowe	
AGUA MINERAL 250ML/1L	8/18-
woda mineralna	
LIMONADA 250ML/1L	15/28-
lemoniada	
ZUMO RECIÉN EXPRESADO 250ML	19-
sok świeżo wyciskany:	
pomarańcza/grejpfrut/mix	
REDBULL 250ML	17-

KAWY/HERBATY:

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

CERVEZA DE BARRIL/PIWA BECZKOWE:

ESTRELLA DAMM 4,6% 330/500ML	14/17-
CLARA CON LIMONE 2,3% 500ML	15-
Estrella Damm, 7up, cytrusy	

PIWA BUTELKOWE:

ESTRELLA DAMM 4,6% 330ML	14-
ESTRELLA GALICIA 0% 330ML	15-
ALHAMBRA RESERVA 6,4% 330ML	18-
BLUE MOON WHITE 5,4% 330ML	18-
(de trigo/pszeniczne)	
CORONA 4,5% 330ML	18-
DESPERADOS 6% 400ML	17-

SIDRA/CYDR:

CHYLICZKI 6-8% 750ML	75-
----------------------	-----

COCTELES CLASICOS ESPAÑOLES:

SANGRIA ROJA/BLANCA CASERA 12% 150ML/1L	20/85-
sangria czerwona/biała wyrób własny	
TINTO DE VERANO 7% 250ML/1L	20/85-
czerwone wytrawne wino 100/400ml,	
lemoniada 150/600ml	
CALIMOCHO 7% 250ML/1L	20/85-
czerwone wino wytrawne 100/400ml, pepsi	
150/600ml	
SANGRIA DE CAVA 12,8%	35-
sok ananasowy 80ml, Cava 80ml,	
Beefeater Gin 40ml, cointreau 20 ml	

COCTÉLES CLÁSICOS:

APEROL SPRITZ 9%	32-
Prosecco 120ml, Aperol 80ml, woda	
MOJITO 13,5%	30-
Rum Havana 40ml, woda 40ml, brązowy	
cukier, limonka, mięta	
LONG ISLAND ICE TEA 24,5%	48-
Ostoya 20ml, Tequila Olmeca 20ml, Rum Havana	
20ml, Gin Beefeater 20ml, triple sec 20ml, Pepsi	
PALOMA 11%	30-
Tequila Olmeca 40ml, sok grejfrutowy 40ml,	
woda 40ml, sour, syrop cukrowy	
NEGRONI 20%	32-
Gin Beefeater 30ml, Martini Rosso 30ml,	
Campari 30ml	
MARGARITA KLASYCZNA LUB OMOCONA 18,5%	32-
Tequila Olmeca 40ml, Cointreau 20ml, limonka,	
/puree z mango, truskawki, marakuji	
HUGO 9,5%	30-
Prosecco 180ml, syrop z kwiatu bzu,	
mięta, limonka	
JAMESON WHISKEY SOUR 13%	30-
Jameson 40ml, sok z cytryny, syrop	
cukrowy, białko	
CANCHANCHARA 12,5%	28-
Rum Havana 7yo 40ml, limonka, syrop miodowy	
CAIPIRINHA 17%	26-
Cachaca 40ml, limonka, cukier trzcinowy	
DAIQUIRI 15%	32-
Bumbu rum 40ml, limonka, syrop cukrowy	
STRAWBERRY GIMLET 13%	30-
Beefeater Pink Gin 40ml, XUXU 20ml,	
sok z limonki, syrop cukrowy, bitters, białko	
JAGER & REDBULL 4,8%	36-
Jagermeister 40ml, RedBull 250ml	

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS:

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

VODKA/WÓDKA:

OSTOYA 40% 40/500ML	15/170-
BELVEDERE 40% 40/500ML	22/250-
CHOPIN 40% 40/500 ML	20/230-
ŻUBRÓWKA BISON GRASS 37,5% 40ML	15-
ŻŁĄDKÓWA 40ML/500ML	13/140-
Gorzka Tradycyjna 36%/Miętowa 28%/	
Figa 28%/Czarna wiśnia 28%	
SOPLICA 36% 40ML/500ML	13/140-
Wiśniowa/Pigwa/Cytrynówka	

BRANDY:

TORRES BRANDY 15YO 40% 40ML	28-
TORRES BRANDY 10 YO 38% 40ML	23-
CARDENAL MENDOZA BRANDY 40% 40ML	23-
CARLOS I BRANDY 40% 40ML	23-
HENNESSY V.S. COGNAC 40% 40ML	28-

TEQUILA:

OLMECA SILVER 35% 40ML	19/310-
OLMECA GOLD 38% 40ML	19/310-
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 witrzyną, napoje i alkohol prosimy zamawiać przy barze.

RUM:

HAVANA 3 37,5% 40ML/700 ML	19/310-
HAVANA 7 ANOS 40% 40ML	22-
HAVANA ESPECIAL 37,5% 40ML	23-
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	30-
DICTADOR 12 40% 40ML	30-
KRAKEN 40% 40ML	25-
COMPAÑERO 40%/54% 40 ML	30-

GINEBRA / GIN:

BEEFEATER 40% 40ML	19-
London Dry Gin, Pink, Blood Orange	
BEEFEATER 24 45% 40ML	20-
MONKEY 47 40 ML	28-
Sloe Gin 29%, Dry Gin 47%	
MALFY GIN 41% 40ML	20-
Original, Limones, Rosa, Con Arancia	
BOMBAY SAPPHIRE 40% 40ML	22-
TANQUERAY NO 10 43,1% 40ML	30-
HENDRICK'S 44% 40ML	34-

LICORES/LIKIERY:

NALEWKA DOMOWA 45% 40/200ML	14/65-
BECHEROVKA 38% 40 ML	16-
KAHLUA 20% 40 ML	16-
MALIBU 18% 40 ML	16-
BUMBU CREAM LIQUER 15% 40ML	30-
XUXU 15% 40ML	16-
LICOR 43 31% 40ML	16-
ZOCO PACHARAN NAVARRO 25% 40ML	17-
CABALLERO ORANGE 25% 40ML	17-
JÄGERMEISTER 35% 40ML/700ML	19/310-
COINTREAU 40% 40ML	16-
BAILEYS 17% 40ML	19-
PASSOA 15% 40ML	16-
AMARETTO 27% 40ML	16-
SAMBUCA BOTTEGA 40% 40ML	20-
APSINTHION 55% 40ML	20-

APERITIVO, VERMUT:

AVERNA 29% 40ML	17-
APEROL 11% 40ML	19-
CAMPARI 21% 40ML	19-
CYNAR 16,5% 40ML	19-
MARTINI 14,4% 100 ML	18-
bianco/dry/rosso/fiero	

BLENDED WHISKY:

JAMESON 40% 40ML/700ML	22/360-
JAMESON CASKMATES 40% 40 ML	22-
JAMESON CASKMATES IPA 40% 40 ML	22-
JAMESON BLACK 40% 40 ML	25-
CHIVAS 12 YO 40% 40ML	27-
CHIVAS 15 YO 40% 40ML	30-
CHIVAS 18 YO 40% 40ML	35-
THE DEACON 40% 40ML	30-
JACK DANIEL'S TENNESSEY 40% 40 ML	22-
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK 40% 40ML	28-
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 45% 40ML	32-
WOODFORD RESERVE 43,2% 40ML	33-
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 40% 40ML	30-
MONKEY SHOULDER 40% 40ML	27-

SINGLE MALT WHISKY:

GLENLIVET 12 YO 43% 40ML	28-
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 gruszek, zielonego jabłka z wyczuwalnymi aromatami akacji i bzu



G.H. MUMM GRAND CORDON 12% ICE EXTRA 12,5% 365-750ML
KRAJ: Francja
SMAK: wytrawne/półwytrawne
SZCZEP: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
CHARAKTER: nuty brzoskwiń, moreli i ananasa, wanilii oraz karmelu/nuty dębu, wanilii, ananasa i mango



VINO ROSADO/ WINO RÓŻOWE

DE CASTA ROSADO 13% 750ML 110-
KRAJ: Hiszpania
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Garnacha
CHARAKTER: aromaty świeżych kwiatów i czerwonych tropikalnych owoców



VINO NARANJO/ WINO POMARAŃCZOWE

VINA ESMERALDA 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, brzoskwiń 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 brzoskwiń, moreli, cytrusów z niuansami wanilii i owoców tropikalnych



VILLA BELVEDERE PINOT GRIGIO 11% 23/110-750ML
KRAJ: Włochy
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Pinot Grigio
CHARAKTER: nuty kwiatów, miodu i bananów z dojrzałą gruszką w tle



VINA ESMERALDA 11,5% 110-750ML
KRAJ: Hiszpania
SMAK: półwytrawne
SZCZEP: Gewurztraminer
CHARAKTER: nuty dojrzałych bananów, owoców egzotycznych, róży i jaśminu, z posmakiem 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 maraku i agrestu



PAZO DAS BRUXAS 12,5% 160-750 ML
KRAJ: Hiszpania
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Alvarinho
CHARAKTER: nuty zielonego jabłka, cytryny, grejpfruta 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 13,5% 22/100-750ML
KRAJ: Hiszpania
SMAK: wytrawne
SZCZEP: Tempranillo
CHARAKTER: nuty truskawki, czerwonej porzeczki i różowego pieprzu z delikatnym niansem 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
VISA
Blik
Diners Club International

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)