

# КОНЦЕПТ-ШЕФ

РОБЕРТО  
ХАКОМИНО ПЕРЕС

# ШЕФ-ПОВАР

ЕЛЕНА  
МЕДВЕДЕВА



EL CHICO — steak&fish house стал не только гордостью гастрономической сцены Воронежа, но и настоящим символом безупречного вкуса и высококлассного сервиса. За более чем десять лет своего существования ресторан удерживает статус лучшего в городе, привлекая ценителей изысканной кухни со всего региона. Неповторимая атмосфера и уважение к кулинарным традициям делают наш ресторан уголком кулинарного искусства уникальным местом, где встречаются мастера для создания гастрономического волшебства. Мы по праву гордимся тем, что в наших стенах готовили такие выдающиеся повара, как Алексей Когай, Владимир Мухин, Анатолий Казаков, Андрей Шмаков, Евгений Викентьев, Давид Эммерле и Екатерина АLEXИНА — семь шеф-поваров, отмеченных звездой MICHELIN.

Меню, созданное концепт-шефом Роберто Хакомино Перес и шеф-поваром Еленой Медведевой, представляет собой гармоничное сочетание мясных деликатесов и морепродуктов, которые способны удовлетворить даже самых взыскательных гостей. Основное внимание уделяется качеству ингредиентов: мраморная говядина «PRIMEBEEF» служит основой для сочных стейков, которые поражают своим вкусом и текстурой. Каждый официант — своего рода знаток мяса, готовый предложить идеальный отруб для вашего удовольствия, ведь в EL CHICO подбирают только самое лучшее.

Но морская составляющая меню не менее впечатляюща. Устриц, живых крабов, гребешков и лобстеров подают в безупречно свежем виде благодаря профессиональному аквариуму, поддерживающему идеальные условия для хранения морских деликатесов. Разнообразие рыбных блюд радует глаз: чилийский сибас и черноморский калкан приготовлены с учётом лучших авторских соусов, которые подчеркивают их естественный вкус и богатство морских традиций.

В EL CHICO каждый обед и ужин превращаются в гастрономическое событие, где встречаются традиции и современный подход к кулинарии.



## БОЛЬШОЙ СЕТ ИЗ ЛОКАЛЬНЫХ ВОРОНЕЖСКИХ ПРОДУКТОВ

7300 р

### Тартар из Воронежской говядины

Подаем на бриошь с черной икрой.

### Тарт из копченого осетра

Картофельный мусс с монастырским сыром и васильковым цветом.

### Пончик из воронежских раков с трюфельным кремом

### Раковые хвосты в гвоздичном маринаде с пломбиром из осетра

### Сом подкопченный на бересте с воронежской спаржей

### Говяжья воронежская томленая шека с орзото

### Трюфель с грибами и камышом

### Дижестив из воронежской винокурни



Винное сопровождение от  
российских производителей 4000 р



## МАЛЫЙ СЕТ ИЗ ЛОКАЛЬНЫХ ВОРОНЕЖСКИХ ПРОДУКТОВ

4300 р

### Тарт из копченого осетра

Картофельный мусс с монастырским сыром и васильковым цветом.

### Раковые хвосты в гвоздичном маринаде с пломбиром из осетра

### Сом подкопченный на бересте с воронежской спаржей

### Трюфель с грибами и камышом

### Дижестив из воронежской винокурни



Винное сопровождение от  
российских производителей 2700 р

# ШОУ-МЕНЮ





## ШОУ-МЕНЮ

### Тартар из мраморной говядины (125/50 гр) 3080₽

Рубленая мраморная телячья вырезка ПраймБиф, каперсы, корнишоны, белый лук, петрушка, греческое оливковое масло, перепелиный желток. Подается с горчичным сорбе.

### Креветки пиль-пиль (110 гр) 2070₽

Тигровые креветки, маринованные в ароматных специях с жгучим перцем чили, фламбированные коньяком.

### Черные мидии (350/50 гр) 1950₽

Обжаренные с чесноком и луком-шалот, фламбированные коньяком с соусом Блю Чиз.

### Патагонские креветки (400 гр) 3550₽

Изысканный и экзотический деликатес с крупными креветками, фламбированными коньяком, с добавлением перца чили, имбиря, томатами личи, кокосового сиропа и базилика.

### Соте из морепродуктов (на 2 персоны) (250/30 гр) 4050₽

Аппетитное блюдо, которое включает мидии, креветки, кальмары и гребешки. Морепродукты обжариваются до золотистого цвета с добавлением лука-шалот, томатов, оливок, каперсов и белого вина для придания соусу богатого вкуса. Соте подается с белым багетом, который идеально подходит для макания в соус.

### Фламбированный гребешок с черной икрой и трюфелем (250 гр) 5100₽

Роскошное блюдо, которое является настоящим произведением кулинарного искусства. Морской гребешок обжаривается на сковороде до хрустящей корочки, затем заливается ромом и поджигается, чтобы придать блюду неповторимый вкус и аромат. Лук, сливки, пармезан и цедра лайма добавляются для смягчения вкуса и создания нежного соуса. Трюфель и черная икра служат украшением блюда.

### Домашняя паста, приготовленная в голове сыра Пармезан на сливочной основе и фламбированная граппой на выбор:

#### • Паста с моллюском Вонголе (260 гр) 2150₽

Домашняя паста собственного приготовления с моллюском Вонголе, обжаренным с луком-шалот, белым вином и сливочным соусом.

#### • Паста с морепродуктами (300 гр) 3800₽

Паста, приготовленная с мини-кальмарами Лолиго, глубоководными креветками и охлажденным гребешком, с добавлением соуса Биск и белого вина.

#### • Мясная паста (350 гр) 2300₽

Маринованная мраморная говядина, лук-шалот, шпинат, чеснок, соус Песто, обжаренные на оливковом и трюфельном маслах, томленные в сливках с домашней пастой.

#### • Паста с черным трюфелем (150 гр) 1650₽

Домашняя паста собственного приготовления, со сливочным соусом и черным трюфелем.

### Ризотто с крабом (280 гр) 2900₽

Восхитительное блюдо, приготовленное из итальянского риса арборио, белого вина, лука-шалот, пармезана, сливок и, конечно же, нежного мяса краба. Все ингредиенты смешиваются вместе, чтобы создать кремовую текстуру и незабываемый вкус.

### Филе говядины, фламбированное в роме (300 гр) 7900₽

Подается в соусе на основе портвейна, который прекрасно дополняют хрустящая брокколи и свежий шпинат.

### Печень теленка «Аль Анис» (180 гр) 2080₽

Печень черного Ангуса, обжаренная на миндальном масле с анисовым ликером.

### Фламбе из ананаса, груши и коньяка (240 гр) 1450₽

Оригинальное фламбе с пикантным ананасом и грушей в коньяке, с домашним ванильным мороженым.

### Блинчики Фламбе (250/50 гр) 950₽

Классические блинчики с заварным кремом, фламбированные коньяком. Подаются с шариком ванильного мороженого и свежей клубникой.

# АКВАРИУМ



## Путь к бессмертию

Омары, также называемые лобстерами, давно, казалось бы, изучены наукой. Тем не менее, на днях ученые с удивлением выяснили, что эти десятиногие ракообразные, оказывается, теоретически бессмертны. Они не стареют, не теряют репродуктивной функции и аппетита, при этом всегда активны и полны энергии.

Лобстеры постоянно растут и могут достигать огромных размеров – экземпляр, попавший в Книгу рекордов Гиннеса, весил более двадцати килограммов. Если омары и гибнут, то от рук человека или зубов хищников. Они также подвержены некоторым болезням, поэтому об абсолютном бессмертии речи не идет. Однако в теории лобстер, на жизнь которого никто не покусился и который ничем серьезным не заболел, может жить многие столетия. В чем же секрет такой живучести?

Как оказалось, эволюция наделила лобстеров способностью восстанавливать теломеры, с которыми у всех живых организмов на Земле связаны процессы старения. Способностью сохранять их в первозданном виде организм ракообразных обязан чудо-ферменту под названием теломераза, который и восстанавливает теломеры, обеспечивая омарам теоретически вечное существование.

## АКВАРИУМ

**Камчатский краб (за 100 гр)** 1200₽

Средний вес краба - 2700 гр

Рекомендуемый способ приготовления: на пару / в сливочном соусе.

**Атлантический лобстер (за 100 гр)** 3000₽

Средний вес лобстера - 500 гр - 700 гр

Рекомендуемый способ приготовления: на пару / запечённый под сливочным соусом / гриль.

**Вонголе (за 100 гр)** 640₽

Средний вес - 15 гр

Рекомендуемый способ приготовления: соте с белым вином.

**Черноморские мидии (за 100 гр)** 490₽

Средний вес мидии - 10 гр

Рекомендуемый способ приготовления: соте в белом вине / в сливочном соусе.

**Сахалинский гребешок в раковине (за 100 гр)** 490₽

Средний вес гребешка в раковине - 250 гр

Рекомендуемый способ приготовления: гриль / запеченный в сливочном соусе / карпаччо.

**Морской еж (за 1 шт.)** 390₽

Средний вес ежа - 100 гр

Рекомендуемый способ приготовления: с соевым соусом и перепелиным яйцом.

**Устрица Жилардо (за 1 шт.)** 1300₽

Старейшая и непревзойденная марка. Имеет пикантный сладковатый вкус, свежий и сильный аромат моря и йода, плотную и мясистую консистенцию.

**Устрица Розовая Джоли (за 1 шт.)** 690₽

Устрица из Намибии, выращенная в прохладных водах Бенгельского течения. Кремово-сливочная и сладковатая с едва заметной соленостью, как соленая карамель.

**Устрица Белый жемчуг №2 (за 1 шт.)** 990₽

Устрица средней мясистости, имеет легкий сладковатый оттенок со средневыраженным морским вкусом.

**Устрица Муроцу (за 1 шт.)** 990₽

Японская устрица с высокой наполняемостью, плотной текстурой, необычным богатым сладковатым вкусом и фруктовым послевкусием.

**Устрица Люмьер (за 1 шт.)** 690₽

Первые устрицы, выращенные на Дальнем Востоке из французского малька. Устрицы обладают приятным сладковатым послевкусием, которое появляется благодаря уникальной среде обитания, полной диких микроводорослей.

**Анадара (за 100 гр)** 470₽

Единственный двустворчатый моллюск, который обладает кровеносной системой и содержит гемоглобин.

Способ приготовления - сашими.

# ТАПАСЫ И СЫР К ВИНУ

## Тапас

(исп. tapas, мн. ч., от слова tapa — «крышка») — закуска, подаваемая в ресторане или баре к вину или пиву.

Исторически, закуску (кусоч хлеба или хамона) было принято класть на подаваемый стакан или кувшин вина (закрывая его содержимое от пыли). Но, когда, согласно указу короля Альфонсо X Кастильского, было приказано, чтобы в любом трактире его воинам в обязательном порядке подавали, помимо вина, и бесплатную закуску (дабы солдаты излишне не пьянели), смедливые трактирщики стали делать порции этих бесплатных блюд максимально маленькими. С тех пор и повелась традиция подобных блюд-закусок.

## К ШАМПАНСКОМУ И ВИНУ

**Соленый наполеон с осетровой икрой (30 гр)** 1290₽

**Оливки/Маслины Гигант (140 гр)** 600₽

**Фокачча с пастроми (285 гр)** 910₽  
Лепёшка с пастроми, томатным соусом, зернистой горчицей.

**Картофель фри с сырным соусом и черным трюфелем (320 гр)** 980₽  
Картошка с муссом из пекорино и тёртым чёрным трюфелем.

**Винное ассорти (350 гр)** 2000₽  
пармская ветчина, коппа, брезаола, вяленая говядина, оливки, вяленые томаты

## ХАМОН

**Продукт изготовлен из мяса 100% иберийской породы, выращенной на свободном выпасе на юго-западе Испании. Ручное производство, время выдержки 48 месяцев (50 гр)** 5200₽



## СЫРЫ ШВЕЙЦАРИЯ

**Dorblu (20 гр)** 440₽

**Brie Prince d'Ogoz (20 гр)** 440₽

**Tete de Moine Reserve (20 гр)** 440₽

**Grano de montagne Reserve (20 гр)** 580₽

**Rote Hexe (20 гр)** 440₽

**Thurgau Spezial (20 гр)** 440₽

**Le Gruyere (20 гр)** 440₽

# ЗАКУСКИ

## Закуски

Закуски - искусство первых впечатлений задают настроение пробуждают аппетит.

В ассортименте место:

- хрустящим - брускеттам, канапе, чипсам с топпингами;
- свежим - салатным миксам, овощным нарезкам, тартарам с цитрусовыми акцентами;
- сытным - карпаччо, мини-рулетам, фаршированным овощам;
- изысканным - сырам с джемами, морепродуктам с соусами, паштетам с тостами.

Секреты удачных закусок:

- баланс текстур - хруст, нежность, сочность;
- игра контрастов - сладкое и солёное, острое и сливочное;
- свежесть - зелень, сезонные овощи, качественные масла;
- эстетика - порционность, цветовая гармония, лаконичные украшения.

На фуршете или ужине закуски создают интригу раскрывают вкус блюд оставляют ощущение гостеприимства.

Каждая закуска - мини-история вкуса запоминается с первого укуса

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>Помидоры с красным луком и каперсами (230 гр)</b>	690₽
<b>Буррата (200/180 гр)</b> Буррата с соусом из помидоров Пилати.	1700₽
<b>Тартар из тигровых креветок (160 гр)</b> С конкассе, икрой тобико и яблочно-цитрусовым соусом.	1250₽
<b>Тартар из шотландского лосося (190 гр)</b> С авокадо, огурцом, томатами, луком-шалот и заправкой из трюфельного и кунжутного масел с лимонным соком.	2400₽
<b>Тартар из тунца (190 гр)</b> С авокадо, огурцом, томатами и луком-шалот, заправленный трюфельным и кунжутным маслами с лимонным соком.	2300₽
<b>Ассорти из строганины (120 гр)</b> Филе омуля, муксуна и нельмы. Подается с морской солью и черным перцем	1950₽
<b>Тартар Карне Круда с горчичным сорбетом (125/50 гр)</b> Тартар из мраморной телятины ПраймБиф с каперсами, корнионами, луком, петрушкой, оливковым маслом, перепелиным яйцом и соусом Табаско. С горчичным сорбетом.	1450₽
<b>Вителло Тоннато с черным трюфелем (200 гр)</b> Ломтики вырезки в соусе Вителло Тоннато с каперсами и чёрным трюфелем.	1900₽
<b>Карпаччо из мраморной телячьей вырезки ПраймБиф (115 гр)</b> Карпаччо из мраморной вырезки с рукколой, пармезаном и оливковым маслом.	1550₽
<b>Подкопченный на бересте воронежский сом (350 гр)</b>	2750₽
<b>Тарт из копченого осетра (190 гр)</b> Картофельный мусс с монастырским сыром и васильковым цветом.	2600₽
<b>Брускетта с камчатским крабом (125 гр)</b> Брускетта из чабатты с крабом и вялеными томатами.	1650₽
<b>Брускетта по-сицилийски (250 гр)</b> Сростбифом, авокадо, вялеными томатами, луком-шалот, пармезаном и соусом песто.	1570₽
<b>Хвосты воронежских раков в гвоздичном маринаде с пломбиром из осетра (140 гр)</b>	1550₽
<b>Креветки васаби с дайконом (170 гр)</b> Креветки темпура с дайконом, васаби и красной икрой.	1650₽
<b>Мясное ассорти (150/40 гр)</b> Ломо, сальчичон, чоризо, парма, вяленая говядина.	1760₽
<b>Средиземноморские анчоусы на чесночных гренках (165 гр)</b> Анчоусы на чесночных гренках с тремя видами лука.	980₽

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Пончики из воронежских раков с трюфельным кремом (3 шт.)</b>	950₽
<b>Голубцы с мясом камчатского краба (200 гр)</b> Краб в вине со сливками, завернутый в салат, с сливочно-устричным соусом.	1730₽
<b>Костный мозг на гриле (300/50 гр)</b> Подается с чесночным маслом, тостами и запеченным чесноком.	810₽

# САЛАТЫ



## Рождение Цезаря

Существует несколько версий происхождения одного из самых популярных в мире салатов:

Названо блюдо не в честь Юлия Цезаря, а в честь Цезаря Кардини – американца итальянского происхождения, который в 20-40 годах прошлого века владел небольшим ресторанчиком в городе Тихуана. Эта теория возникновения салата считается самой правдоподобной.

Легенда гласит о том, что в 1924 году, на День Независимости США, ресторан «Caesar's Place» принимал гостей. Это были голливудские звезды, бизнесмены, которые приехали отметить праздник. Поскольку город Тихуана находился на территории Мексики, там не было Сухого Закона, поэтому людей пришло больше обычного. Когда на кухне не осталось ничего, а гости требовали продолжения пиршества, Кардини приготовил блюдо из того, что было под рукой – это и был салат «Цезарь». Блюдо от шеф-повара произвело настоящий фурор среди посетителей и теперь в ресторан приезжали все, кто хотел попробовать чудо-салат.

Но есть и другие версии создания всемирно известного салата. Лавио Сантини, работавший у Кардини, заявил в одну из газет, что именно он приготовил салат на кухне ресторана в тот день по рецепту матери, однако владелец заведения присвоил себе его рецепт.

Еще по 3-й версии блюдо было впервые приготовлено в 1903 году поваром Джакомо Джуниа. Это итальянец из Чикаго, который владел небольшим кафе. Он готовил салат для американских посетителей, которые никак не могли привыкнуть к пище и спagetти, любимым итальянцами.

Кто бы ни являлся первооткрывателем, сегодня это одно из самых вкусных, красивых и легендарных блюд.

## САЛАТЫ

**Греческий салат (350 гр) 950₽**

Свежие овощи с козьим сыром фета, оливками, маслинами и классической греческой заправкой.

**Салат со страчателлой, руколой и бакинскими помидорами (220 гр) 1270₽**

Нежный итальянский салат со свежайшей страчателлой, руколой, бакинскими помидорами и кедровыми орешками. Заправляется оливковым маслом.

**Компенсино (400 гр) 1990₽**

Овощной салат из авокадо, огурца, лука, свежих бакинских томатов, листьев салата Айсберг и сочных тигровых креветок. Заправлен греческим оливковым маслом с добавлением лимонного сока и хересного уксуса.

**Зеленый салат от бренд-шефа (270 гр) 1430₽**

Листья салатов рукола, шпинат и романо в сочетании с зеленым яблоком, спелым авокадо, соевыми бобами эдамамэ, цуккини. Заправляется азиатскими соусами с растительным маслом.

**Крабовый салат с авокадо и помидорами 2850₽**

Отборные бакинские помидоры, мясо камчатского краба, авокадо.

**Стейк-салат (160/80 гр) 1590₽**

Листья салатов с мраморной вырезкой, обжаренной на гриле, вялеными итальянскими томатами, заправленный соусом песто из руколы и сыром Рикотта.

**Салат с тунцом (260 гр) 1690₽**

Листья салата с бакинскими помидорами, фермерскими огурчиками, спелым авокадо и красным тунцом, панированным в семенах кунжута и обжаренным на фермерском оливковом масле. Заправляется ореховым соусом Гамадари.

**Ensalada del Mar (230 гр) 3190₽**

Сахалинский морской гребешок и тигровые креветки, обжаренные на оливковом масле, томленные в белом вине и сливках, с добавлением каперсов. Подаются с листьями руколы, шпината и помидорами черри, заправленными соусом от шефа и кедровыми орешками.

**Салат Цезарь с королевскими креветками (200 гр) 1590₽**

Листья салатов Романо и Айсберг, с королевскими креветками, крутонами, соусом Цезарь и сыром Пармезан.

**Салат Цезарь с куриной грудкой (245 гр) 1090₽**

Листья салатов Романо и Айсберг с куриной грудкой, крутонами, соусом Цезарь и сыром Пармезан.

**Хрустящие баклажаны и спелые томаты (250 гр) 1090₽**

Подаются со страчателлой. Заправляются кисло-сладким соусом на основе перца чили, устричного соуса, соевого соуса и чеснока.

**Салат с дальневосточным гребешком и манго (350 гр) 3450₽**

Нежный морской гребешок в сочетании со спелым манго, сливочным авокадо и пряной рукколой. Посыпается обжаренными кедровыми орешками для завершающей хрустящей ноты.

# РЫБНАЯ ЛАВКА



## «Белое золото»

Чилийский сибас, он же патагонский клыкач или черный сибас — общепризнанно одна из самых вкусных рыб премиального сегмента. Чилийский сибас зачастую называют «белым золотом». Причины такого названия две: нежное белое мясо и уникальная польза для организма человека. Рыба служит отличным источником протеинов и изобилует полиненасыщенными жирными кислотами, а также минеральными веществами и витаминами. В 100 граммах деликатеса содержится: 1,5 г жиров, 16,5 г белков и 0,6 г углеводов, при том, что энергетическая ценность продукта достигает всего 82 килокалории.

При регулярном потреблении вкусности получится даже бороться с депрессией. А некоторые западные врачи настаивают также на том, что богатый витаминно-минеральный состав работает в качестве щита от онкологических заболеваний. Не обошлось в составе рыбы и без компонентов, которые помогают расти волосам и ногтям здоровыми и красивыми. Даже кожный покров «скажет спасибо» за такую подпитку.



## РЫБНАЯ ЛАВКА

### Аками (спинка) тунца Bluefin (за 50 гр) 2800₽

Аками — это часть тунца, вырезанная из его спинки. Она содержит меньшее количество жиров по сравнению с другими частями рыбы. Имеет более плотную структуру, не теряет форму при обработке во время приготовления.

### Сашими О-Торо из тунца Bluefin (за 50 гр) 3900₽

Торо — это самая вкусная, нежная и сочная часть тунца. Она вырезается из брюшка рыбы. В ней содержится много природного жира, полезного для организма человека. Благодаря своему составу и консистенции кусочки торо буквально тают во рту.

## СЕТ-МЕНЮ

### Сет на 2 персоны 4900₽

Сашими из шотландского лосося — 50гр  
Сашими из голубого тунца — 50гр  
Сашими из отварного осьминога — 50 гр  
Крудо из морского волка — 100 гр  
Сашими из морского гребешка — 100гр  
Сашими из тигровых креветок — 100 гр  
Подается с маринованным имбирем, горчицей Васаби, соевым соусом и лимоном.

### Филе дикого Чилийского Сибаса (за 100 гр) 3250₽

Средний вес стейка - 250 гр  
Рекомендуемый способ приготовления: запеченный в апельсиновом соусе.

### Сибас (за 100 гр) 670₽

Средний вес рыбы - 500 гр  
Филе 1/2 разделанной рыбы (за 100 гр) 1330₽  
Рекомендуемый способ приготовления: крудо / запеченный в пергаменте.

### Дорада (за 100 гр) 650₽

Средний вес рыбы - 500 гр  
Филе 1/2 разделанной рыбы (за 100 гр) 1150₽  
Рекомендуемый способ приготовления: крудо / «фондю» на гриле.

### Тюрбо (за 100 гр) 1830₽

Средний вес рыбы - 900 гр  
Филе 1/4 разделанной рыбы (за 100 гр) 5150₽  
Рекомендуемый способ приготовления: запеченная с томатами / гриль / на пару.

### Баррамунди (за 100 гр) 910₽

Средний вес рыбы - 700 гр  
Филе 1/2 разделанной рыбы (за 100 гр) 1900₽  
Рекомендуемый способ приготовления: запеченная в морской соли / гриль.

### Радужная макрель (за 100гр) 900₽

Средний вес рыбы - 1,5-2 кг  
Филе 1/2 разделанной рыбы (за 100гр) 1990₽  
Рекомендуемый способ приготовления: запеченная под сливочно-кокосовым соусом

### Анчоусы (за 100 гр) 670₽

Средний вес рыбы - 20 гр  
Рекомендуемый способ приготовления: маринованная.

### Кальмар Лолиго (за 100 гр) 1090₽

Средний вес кальмара - 20 гр  
Рекомендуемый способ приготовления: гриль.

Данные виды морепродуктов мы можем приготовить многообразным авторских способов:

- запекание в морской соли - 650 руб
- запекание с овощами - 650 руб
- запекание с томатами - 890 руб
- "Термидор" - запекание под сливочным соусом - 770 руб
- "Миньер" - обжаривание в сливочном масле - 1270 руб
- Соте с белым вином - 430 руб

# РЫБНАЯ ЛАВКА



## РЫБНАЯ ЛАВКА

<b>Красный луциан (за 100 гр)</b> Средний вес рыбы - 1-1,5 кг Филе 1/2 разделанной рыбы (за 100гр) Рекомендуемый способ приготовления: запекание с использованием острого перца и кокосового молока.	<b>710₽</b> 1650₽
<b>Красный снеппер (за 100гр)</b> Средний вес рыбы - 1-1,5 кг Филе 1/2 разделанной рыбы (за 100гр) Рекомендуемый способ приготовления: на пару, гриль, запечённый под овощами	<b>770₽</b> 1650₽
<b>Розовая дорада (за 100гр)</b> Средний вес рыбы - 1-1,5 кг Филе 1/2 разделанной рыбы (за 100гр) Рекомендуемый способ приготовления: крудо, запечённая в соли, на пару, гриль	<b>730₽</b> 1350₽
<b>Пятнистый окунь (группер) (за 100 гр)</b> Средний вес рыбы - 1-1,5 кг Филе 1/2 разделанной рыбы (за 100гр) Рекомендуемый способ приготовления: на пару, замаринованная рыба в соевом соусе, имбире и чесноке.	<b>730₽</b> 1550₽
 <b>Нога краба (за 100 гр)</b> Средний вес ноги - 1000 гр.	<b>1330₽</b>
<b>Гребешок Сахалинский (за 100 гр)</b> Средний вес филе гребешка - 25 гр Рекомендуемый способ приготовления: гриль / запеченный под соусом.	<b>2250₽</b>
<b>Осьминог (за 100 гр)</b> Средний вес отварного шупальца - 150 гр Рекомендуемый способ приготовления: гриль / отварной.	<b>1270₽</b>
<b>Креветки Патагонские (за 100 гр)</b> Средний вес креветки - 50 гр Рекомендуемый способ приготовления: гриль / на пару / запечённые под соусом.	<b>1090₽</b>
<b>Филе Шотландского лосося (за 100 гр)</b> Средний вес стейка - 250 гр Рекомендуемый способ приготовления: на пару / гриль / запеченный.	<b>1700₽</b>
<b>Мурманская камбала (за 100 гр)</b> Средний вес - 600 гр Филе 1/4 разделанной рыбы (за 100 гр) Рекомендуемый способ приготовления: запеченная с томатами / гриль / на пару.	<b>550₽</b> 1150₽
<b>Малоротая Корюшка (за 100 гр)</b> Средний вес рыбы - 25 гр Рекомендуемый способ приготовления: обжаренная на сковороде.	<b>660₽</b>
<b>Стейк из красного тунца (за 100 гр)</b> Сочный стейк из красного тунца, имеющий нежную текстуру и умеренный вкус. Рекомендуемый способ приготовления: сашими / гриль.	<b>770₽</b>

**Данные виды морепродуктов мы можем приготовить многообразием авторских способов:**

- запекание в морской соли - 650 руб
- запекание с овощами - 650 руб
- запекание с томатами - 890 руб
- "Термидор" - запекание под сливочным соусом - 770 руб
- "Миньер" - обжаривание в сливочном масле - 1270 руб
- Соте с белым вином - 530 руб

# СУПЫ, ПАСТА И РИЗОТТО



## Горячо

Горячий, наваристый, густой суп из бычьих хвостов – национальное блюдо аргентинских гаучо, совмещающее в себе и первое, и второе блюдо – как нельзя лучше прижился в наших широтах. Он позволит быстро насытиться, если нет времени на полноценный обед, согреет, если замерзли, и вернет Вас к жизни с похмелья.

Специи добавьте по вкусу, а бычий хвост можно есть руками, вгрызаясь в нежный хрящик и презрев все приличия ради такого удовольствия.



## СУПЫ

### Суп чечевичный с белыми грибами и черным трюфелем (270 гр) 900₽

Суп с чечевицей, белыми грибами, черным трюфелем, морковью, сельдереем, луком и чесноком.

### Аргентинский суп из бычьих хвостов (320 гр) 1090₽

Оригинальный суп по традиционному рецепту аргентинских гаучо.

### Буйабес по-марсельски с мидиями и креветками (280/80 гр) 1550₽

Подается с хрустящими тостами, соусом айоли и перцем халапеньо.

### Уха из трех видов рыб (350гр) 2450₽

Наваристая и ароматная уха, приготовленная по традиционному рецепту из трех видов благородной рыбы: нежного лосося, сочного сибаса и деликатного дорадо. Прозрачный золотистый бульон, крупные куски рыбы и свежая зелень

### Том ям с морепродуктами (400 гр) 1450₽

Легендарный тайский кисло-острый суп с ярким, сбалансированным вкусом.

## ПАСТА И РИЗОТТО

Вся паста собственного производства, готовится ежедневно нашим шеф-поваром

### Паста птитим с сахалинским гребешком и тигровыми креветками (250 гр) 2400₽

Паста птитим с сахалинским гребешком и тигровыми креветками, приготовленная с добавлением соуса Биск, белого вина и сыра пармезан.

### Паста с морепродуктами (300 гр) 1350₽

Домашняя паста собственного приготовления с мини-кальмарами Лолиго, глубоководными креветками и черноморскими мидиями, приготовленная с добавлением соуса Биск, на сливочной или томатной основе на Ваш выбор. Подается с сыром Пармезан.

### Мясная паста (350 гр) 1250₽

Маринованная мраморная говядина, лук-шалот, шпинат, чеснок, соус Песто - обжаренные на оливковом и трюфельном масле, томленные в сливках с домашней пастой и сыром Пармезан.

### Ризотто с сахалинским гребешком (300 гр) 2690₽

Классическое ризотто, приготовленное из риса Арборио. Подается с сашими из сахалинского гребешка.

### Ризотто с угрем и соусом унаги (300гр) 1850₽

Кремовое ризотто из риса арборио, приготовленное с шалотом, вином, пармезаном и сливками, дополненное сочным угрем и ароматным соусом унаги.

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА EL CHICO





## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

**Фаланги краба, запеченные под соусом а-ля Велуте (Veloute) (за 100 гр)** 1890₽

Средний вес фаланги краба - 200 гр.

**Рыба по-сицилийски (350 гр)** 1850₽

Рыбу дня уточняйте у официанта

Филе рыбы дня, томлённое в белом вине с томатами, каперсами и свежим базиликом. Подается с обжаренным молодым картофелем. Средиземноморская классика в современном исполнении.

**Судак с брокколи и сливочно-лимонным соусом (300 гр)** 1590₽

Филе судака, обжаренное на сливочном масле, брокколи, обжаренные на гриле. Подаются со сливочно-лимонным соусом, украшаются морковным соусом и сушеным луком.

**Дорадо с овощами (300 гр)** 1930₽

Припущенная Дорадо с хрустящей морковью, картофелем и цуккини. Подается с соусом Биск.

**Котлеты домашние шучьи (160/75 гр)** 1270₽

Подаются с соусом на основе шпината и укропа.

**Кальмары лолиго с луком Альба (180 гр)** 1200₽

Мини-кальмары Лолиго, обжаренные на оливковом масле, с добавлением лука Альба и припущенные в белом вине.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### МЯСО И ПТИЦА

**Каре молодого ягненка (300/110 гр)** 2750₽

Каре ягнёнка, обжаренное на гриле. Подается с соусом эстрагон, соусом чимичурри и сладкой капустой.

**Говяжьи ребра, обжаренные с чесноком и тимьяном, томленные под пикантным соусом BBQ (300/50 гр)** 2800₽

**Тушеные телячьи щечки (300 гр)** 1750₽

Подаются с орзотто с грибами и вялеными томатами.

**Чили Кон Карне (250/30 гр)** 1270₽

Рубленая мраморная говядина, запеченная с острым перцем чили, красной фасолью и болгарским перцем. Подается с обжаренными тостами.

**Свинные ребра в соусе BBQ (390 гр)** 1330₽

Маринованные свиные ребра, запечённые под соусом барбекю. Подаются с кисло-сладким соусом и сладкой капустой.

**Воронежская говяжья шека с кореньями и воронежской жимолостью (350 гр)** 2800₽

Подается с пихтовым соусом и пюре из корня сельдерея с сезонными грибами.

**Котлеты из мраморной говядины Don amigos (300/75 гр)** 2150₽

Подаются с картофельным пюре, белыми грибами и черным трюфелем.

**Медальоны из мраморной говядины с древесными грибами (380 гр)** 1870₽

Сочная телячья вырезка, обжаренная в хоспере, подается с ароматными обжаренными древесными грибами и нежным картофелем пай. Идеальное сочетание мяса и грибов.

## JUNK FOOD

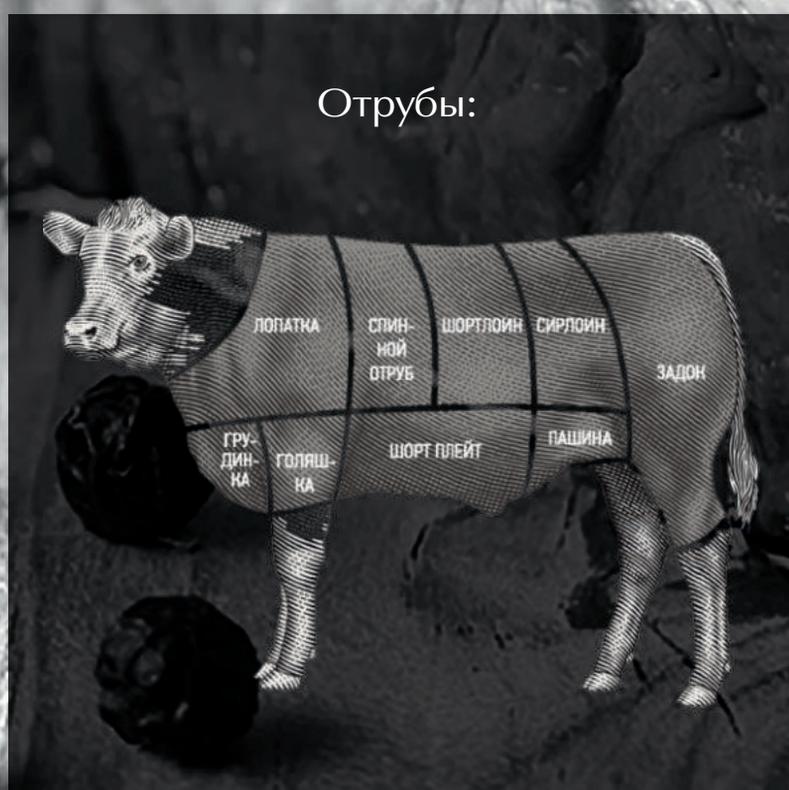
**Бургер CHICO (300 гр)** 1200₽

Классический бургер из рубленого мраморного ребра, с розовым соусом.

**Шаурма с мраморной говяжьей вырезкой (450 гр)** 5900₽

Сочетание премиальной мраморной говядины с хрустящими овощами, халапеньо и авторским соусом.

EL CHICO  
ПРЕДСТАВЛЯЕТ  
**ВОРОНЕЖСКИЕ  
СТЕЙКИ**





## СТЕЙКИ

(вес стейков указан в сыром виде)

### PRIME

Говядина категории PRIME производится из молодого, хорошо откормленного КРС. Она имеет наивысший уровень мраморности (объем межмышечного жира, равномерно распределенного по отрубам).

**Шатобриан стейк (400/110 гр)/BUTT TENDER 8400₽**

Вырезка является самым постным, «элегантным» и изысканным отрубом самого высокого качества.

**Рибай (350/110 гр)/RIBEYE STEAK 6250₽**

Спинной очищенный отруб. Имеет насыщенный говяжий аромат и превосходную мраморную структуру. По праву считается одним из самых нежных и сочных стейков.

**Шатобриан стейк в листе золота 999 пробы (400/110 гр) 9600**

**Рибай стейк в листе золота 999 пробы (350/110 гр) 6900₽**

### TOP CHOICE

Говядина категории TOP CHOICE также отличается высоким качеством, но имеет более низкую мраморность по сравнению с мясом категорий PRIME. Отрубы и стейки TOP CHOICE, особенно вырезанные из спинного и поясничного отрубам, отличаются нежностью, сочностью и ароматом.

**Ангус стейк (350/110 гр)/RIBEYE STEAK 5230₽**

Очищенный Рибай, делается из реберного отруба. Имеет насыщенный говяжий аромат и превосходную мраморную текстуру.

**Стейк CHICO со шпинатом (250/110 гр)/TENDERLOIN DEFATTED 5890₽**

Классический стейк филе-миньон из поясничного отруба. Вырезка является самым постным, «элегантным» и изысканным отрубом самого высокого качества.

**Шатобриан стейк (400/110 гр)/BUTT TENDER 7500₽**

Вырезка является самым постным, «элегантным» и изысканным отрубом самого высокого качества.

**Стриплойн Нью-Йорк (300 гр)/STRIPLOIN 3850₽**

Поясничный отруб, достаточно постный, нежный и ароматный.

**Стейк мясника (250/110 гр)/HANGING TENDER 2400₽**

Этот стейк редко можно встретить в steak house. При правильном приготовлении мясо отличается превосходной текстурой и насыщенным говяжьим ароматом.

**Печень теленка на гриле (150/60/70 гр)/BLACK ANGUS LIVER 1150₽**

Печень молодого теленка, подается с овощным кутьяно из манго, тыквы, корня сельдерея, моркови, кунжутного масла.

**Томагавк (100 гр) 1990₽**

Стейк Томагавк - это рибай на кости. При жарке кость придает стейку восхитительный говяжий аромат и отличный вкус.

**Ковбой (100 гр) 2130₽**

Стейк Ковбой — это рибай на кости. Ребро стейка «Ковбой» короткое и не зачищено от мяса и жира.

**Ти-Бон (100 гр) 1200₽**

Этот стейк нарезается из середины отруба Шортлойн.

**Портерхаус (100гр) 1500₽**

Стейк Портерхаус — это крупный отруб из поясничной части.

\* Все стейки подаются с соусами Чимичурри и Аргентинским острым, а также со сладкой капустой и ананасом

Данное издание является рекламным буклетом. С меню/прейскурантом Вы можете ознакомиться в уголке потребителя. Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта. Все цены указаны в российских рублях, НДС не облагается на основании гл. 26.3 НК РФ

# ГАРНИРЫ, СОУСЫ И ХЛЕБ

## Важный аксессуар

Бернарду Шоу приписывается фраза: «Архитектор прячет свои ошибки под плюшем, врач – в земле, а повар – под соусом». Неотъемлемым дополнением мясных блюд являются всевозможные соусы, способные существенно улучшить вкусовые качества закусок, придав им пикантность, сочность и желаемую остроту. Особенно богата разнообразными рецептами соусов и смесей для маринования мяса аргентинская кухня. Выбор соуса остается делом вкуса каждого человека, однако есть основные правила сочетаемости, позволяющие избежать ошибок и разочароваться в нём. Так, говядина идеально сочетается с кайенским перцем, петрушкой, майораном и чесноком, а для блюд из свинины лучше предпочесть сладкую паприку, тимьян и мускатный орех. Приправы и специи призваны улучшать вкус блюда, а не делать его хуже.

## ГАРНИРЫ

### Стейк из цветной капусты (210/60 гр) 570₽

Обжаренный на гриле стейк из цветной капусты с фасолью, помидорами черри и сыром тофу

### Картофель с сырным соусом и черным трюфелем (320 гр) 980₽

Золотистые ломтики картофеля, покрытые нежным муссом из сыра пекорино и украшенные тертым черным трюфелем, станут настоящим гастрономическим открытием

### Дикий рис (100 гр) 1050₽

### Спаржа зеленая (100 гр) 2190₽

Свежая спаржа, греческое оливковое масло.

### Овоши на гриле (250 гр) 830₽

Помидоры, цукини, баклажаны, болгарский перец, шампиньоны, базиликовое масло.

### Картофельное пюре (150 гр) 530₽

Картофель, сливки, мускатный орех.

### Картофель жареный с белыми грибами 710₽

Картофель, белый лук, чеснок, белые грибы, оливковое масло, петрушка.

### Гарнир El CHICO (300 гр) 600₽

Картофель, обжаренный с болгарским перцем, белым луком, корнем сельдерея, чесноком и перцем халапеньо.

## СОУСЫ

### Наполи (50 гр) 330₽

Рекомендуем к пасте, морепродуктам.

### Тартар (50 гр) 330₽

Рекомендуем к морепродуктам.

### Барбекю (50 гр) 490₽

Рекомендуем к свинине, курице.

### Шампань (50 гр) 390₽

Рекомендуем к рыбе.

### Эстрагон (50 гр) 490₽

Рекомендуем к ягннку.

### Перечный соус (80 гр) 390₽

Рекомендуем к стейкам.

### Перечный соус порто (80 гр) 690₽

Рекомендуем к стейкам.

## ХЛЕБ

### Хлебная корзина малая (110 гр) 320₽

Ассорти из трех видов хлеба.

### Хлебная корзина на две персоны (220 гр) 370₽

Ассорти из трех видов хлеба.

### Сырные палочки (22 гр) 150₽

# ДЕСЕРТЫ



## Из чего же сделаны девочки

Тогда как мясо – отрада мужского желудка, десерт – радость для женского сердца. Один из штрихов, который добавит шарма Вашему портрету на первом или любом другом свидании. Мужчины Латинской Америки известны умением ухаживать за женщинами. Секрет прост – беспрестанное внимание. Не только к тому, как она выглядит, но и к тому, что она ест. Поэтому правильно выбранный для неё десерт – уже половина успеха. Если барышня поделила с Вами мясную трапезу, стоит заказать ей один из фирменных экзотических сорбетов, а вкуснейший пирог из песочного теста прекрасно дополнит пасту.

## ДЕСЕРТЫ

**Золотой сметанник (160 гр)**

1030₽

Нежнейший бисквит на сметане, пропитанный коньяком, вишневым и лимонным соком. Покрывается сливочным кремом с соленой карамелью и сусальным золотом.

**Блинчики Фламбе (250/50 гр)**

930₽

Классические блинчики с заварным кремом, фламбированные коньяком. Подаются с шариком ванильного мороженого и свежей клубникой.

**Тирамису (130 гр)**

810₽

**Шоколадный фондан (55/90 гр)**

870₽

Шоколадный бисквит, начиненный жидким шоколадом, подается с шариком мороженого.

**Ягодный мильфей (180 гр)**

1550₽

Хрустящее слоеное тесто с кремом маскарпоне и свежими лесными ягодами.

**Кубинская сигара (210 гр)**

1270₽

Сигара из темного шоколада с кремом на основе сыра маскарпоне внутри, подается на «пепле» из бисквита с сырным кремом, клубникой, голубикой и малиной.

**Безе Павлова (120/120 гр)**

770₽

Нежное безе со сливочным кремом, под ягодным соусом со свежими ягодами.

**Чизкейк с малиной (200гр)**

1100₽

Сливочно-нежный запечённый чизкейк, подаётся со свежей малиной. Классический десерт с ярким ягодным акцентом.

**Сорбет из сезонных ягод или фруктов (50 гр)**

100₽

Уточняйте у вашего официанта.

**СБЕР Первый**

## ДЕСЕРТ ОТ СберПервый

Получите комплиментарный десерт, созданный шеф-поваром при оплате картой СберПервый.\*

\*не более двух десертов в чеке

**Ванильный мусс (90 гр)**

450₽

со вкусом сгущенного молока с малиновой прослойкой покрытый шоколадным велюром.



СберПервый - поддержка во всех сферах жизни и финансовые привилегии от Сбера.

ПАО Сбербанк. Генеральная лицензия Банка России на осуществление банковских операций № 1481 от 11.08.2015.



# VOYAH FREE SPORT EDITION ОФИЦИАЛЬНО В РОССИИ

ПРИВИЛЕГИЯ БЫТЬ ПЕРВЫМ



**Гибрид**

Тип  
топлива

**1000 км\***

Суммарный  
запас хода

**490 л.с.**

Мощность

**4WD**

Привод

**4,8 сек\*\***

0-100км/ч

VOYAH Центр Воронеж  
Воронеж, ул. Дорожная, 8В  
+7 (473) 233-20-03  
voyah-adrive-voronezh.ru

Приглашаем  
на тест-драйв



**VOYAH.SU**



**VOYAH\_RUS**

5 ЛЕТ  
ПОСЛЕПРОБНОГО  
ГАРАНТИЯ

ПОМОЩЬ 24  
НА ДОРОГЕ

VOYAH  
LEASING

Реклама. \*Значения запаса хода приведены согласно результатам тестовых испытаний по циклу WLTP. Реальные значения могут отличаться. Данный параметр находится в прямой зависимости от индивидуальной манеры управления транспортным средством, дорожного покрытия, климатических условий и иных факторов окружающей среды.

\*\* Информация предоставлена заводом-изготовителем по результатам проведенных испытаний. Реальные показания могут отличаться в зависимости от дорожного покрытия, климатических условий и иных факторов окружающей среды.