

Sopă cu fructe de mare



## SUPE, CIORBE ȘI CREME / SOUPS

50 ————— 60

**Sopă gălăg / Goulash soup 400 gr.**

18 LEI

**Ciorbă de vițeață / Sour beef soup 400 gr.**

(servita cu smantana si ardei iute/served with sour cream and chili pepper)

14 LEI

**Crema de ciuperci cu trufe /Mushrooms cream soup with truffles 400 gr**

16 LEI

**Sopă cu fructe de mare / Seafood soup 400 gr.\***

**CHEF'S SIGNATURE**

(calamar, midii, caracatiță, crevețe), lapte de cocos, ierbuț, lemongrass,  
ginger, coriandru prosoptă / calamari, mussels, octopus, shrimp, coconut milk,  
herbs, lemongrass, ginger, fresh coriander)

36 LEI



Platau mic dejun complet

## MIC DEJUN / BREAKFAST

SO ————— CR

Ouă achărit / Fried eggs 100 gr.  
10 LEI

Omeletă natur / Plain omelet 200 gr.  
12 LEI

Ouă „papari” / Scrambled eggs 200 gr.  
12 LEI

Platau mic dejun complet / Complete breakfast 350 gr.  
două ouă, pregătite la alegere, servite cu bacon, telemea, cașcaval, roși, pâine  
prăjită / two eggs, prepared at your choice, bacon, cheese, tomatoes, toast  
22 LEI

Topping 50 gr.  
telemea, cașcaval, superci, mozzarella, roși, bacon, ardei gras, ceapă /  
cheese, mushrooms, mozzarella, tomatoes, bacon, pepper, onion  
3 LEI

Program mic dejun / Breakfast Schedule  
10:00-12:00

Grațiile reprezintă prețul preparat / \*Weights stated for the whole dish

## APERITIVE / APPETIZERS

30

31

### **Fromage de chevre 150 gr.**

brânză de capră, salată verde, făină de migdale, baghete croante ulei de trufe /  
goat cheese, salad mix, almond flour, croquette bread, truffle oil

28 LEI

### **Terme de foie gras 150 gr.**

foie gras de rață, sos de roșie și zmeură, casăcază rapă /  
duck foie gras, pomegranate and raspberry sauce, red curd

36 LEI

### **Humus din nuci caju / Cashew hummus 200 gr.**

spanac cu salată verde, susan alb, oțet balsamic /  
served with salad mix, white sesame, balsamic vinegar

22 LEI

### **Păstrăv rusă / Smoked ruslic trout 150 gr.**

pește rusă, ceapă verde, cașcaval verde, lămâie /  
smoked trout, cheese, green onion, lemon

24 LEI

### **Apéritif mix 200 gr.**

pește rusă, brânză de capră, humus din nuci caju, terme de foie gras /  
smoked trout, goat cheese gratin, cashew hummus, terme de foie gras

28 LEI

### **Tartar de ton / Tuna tartare 200 gr.**

ton proaspăt, roșii verzi, avocado, ridichi roșii, susan alb /  
fresh red tuna, cucumber, avocado, red radish, white sesame

38 LEI



**Bruschetta Napoli 150 gr.**

(cu roși, lăcună, sosuri fresh, ulei de măsline / with tomatoes, fresh basil, olive oil)

14 LEI

**Salată de vinete / Eggplant salad 150 gr.\***

(servit cu roși și ceapă / served with tomatoes and onion)

16 LEI

**Ione de crap / Carp roșu salată 120 gr.**

16 LEI

**Foie gras de rață / Duck foie gras 150 gr.\***

(servit cu dulceață de cașcaval / served with black current jam)

46 LEI

**Pachetele de primăvară / Spring rolls 180 gr.\***

16 LEI

**Groveți Crispy Torpedo / Crispy Torpedo Shrimps 150 gr.\***

(servit cu sos sareț și chili / served with sweet chili sauce)

26 LEI

**Branza Halloumi la gratar / Grilled Halloumi cheese 150 gr.**

(servita cu legume la gratar marinate / served with grilled marinated vegetables)

26 LEI

**Branza Halloumi El Palo / Halloumi cheese El Palo 150 gr.**

(servita cu miere, salată spanac și roși chere / served with honey, baby spinach and cherry tomatoes)

26 LEI





## SALATE / SALADS

SO ————— CR

### Salată „El Pato” / „El Pato” Salată 250 gr.

crest de rătă afumat, nucă, radicchio, salată verde, dressing fructe de pădure /  
smoked duck breast, walnut, radicchio, lettuce, forest berries dressing

32 LEI

### Chef salad 250 gr.

fructe, roși chery, radicchio, felii de găluțeni, ouă de prepeliță  
e sos de muștar / anghin, chery tomatoes, radicchio, sliced deep fried perch,  
quail eggs and mustard sauce

26 LEI

### Salată de ton roșu în crustă de susan / Red tuna salad in sesame crust 250 gr.\*

salată mixtă, baby spinach, spanacul proaspăt, ton roșu în crustă de susan,  
dressing de muștar frăzuros / salad mix, baby spinach, fresh spinach,  
red tuna in sesame crust, Panko mustard dressing

38 LEI

### Salată Caesar / Caesar Salad 250 gr.

salată iceberg, pui, crutoane, parmezan și sos Caesar /  
iceberg salad, chicken, croutons, parmesan, Caesar sauce

26 LEI

### Salată Madagascar / Madagascar Salad 300 gr.\*

brânză Black Tiger, salată mixtă, mango, avocado, grapefruit, felii, sosuri /  
Black Tiger cheese, salad mix, mango, avocado, grapefruit, proteins, sesame

38 LEI

### Salată grecească / Greek salad 300 gr.

roși, castraveți, salată verde, ceapă roșie, mălina, telemea /  
tomatoes, cucumbers, lettuce, red onions, olives, cheese

26 LEI

### Salată „Pago Pago” / „Pago Pago” Salată 250 gr.

brânză de vaci, mango, mazăre, maki, struguri, nucă tocată, migdale, felii /  
salad mix, mango, pomegranate, apple, grapes, nuts, almonds, pistachio

32 LEI

## PASTE / PASTA

RO

GR

### **Pappardelle cu sos de trufe / Pappardelle with truffle sauce 400 gr.**

(pappardelle, mîs de ciupercî, sos de trufe /  
pappardelle with mushroom mix, truffle sauce)

34 LEI

### **Spaghete proaspete cu fructe de mare /**

#### **Fresh spaghetti with seafood 400 gr.\***

(spaghete proaspete, fructe de mare, roșișerie, busuoc proaspît, ulei de mîslînă /  
fresh spaghetti, seafood, cherry tomatoes, fresh basil, olive oil)

44 LEI

### **Spaghete cu salmon / Spaghetti with salmon\***

(spaghete proaspete, smantîna, salmon, usturoi, busuoc proaspît /  
fresh spaghetti, sour cream, salmon, garlic, fresh basil)

34 LEI

### **Penne Al Forno 400 gr.**

(servite cu piept de pui, mîs de ciupercî, bacon, sos alb, parmezan /  
served with chicken breast, mushrooms, bacon, white sauce, parmesan)

28 LEI

### **Pappardelle Bolognese „El Fato” 400 gr.\***

(ragu de rață, roșișerie, parmezan /  
duck ragu, cherry tomatoes, parmesan)

36 LEI

### **Spaghete Primavera 400 gr.**

(spaghete proaspete, roșișerie, usturoi, zucchini, busuoc proaspît /  
fresh spaghetti, cherry tomatoes, zucchini, fresh basil)

26 LEI



Spaghete de casă cu fructe de mare

## SANDWICH & HAMBURGERS

50

50

### Club Sandwich 300 gr.\*

Bread, omelet de pul la grătar, bacon, ou, salată verde, mezoncni, roșii, cartofi prăjiți /  
bread, grilled chicken breast, bacon, egg, lettuce, mayonnaise, tomato, French fries

28 LEI

### El Palo Hamburger 400 gr.\*

Hamburger de ribs, nuciole, roșii cherry, parmezan, dulceț de ceapă roșie,  
mezoncni, cartofi prăjiți / duck hamburger, nuciole, cherry tomatoes, parmesan,  
red onion jam, mayonnaise, French fries

34 LEI

### Hamburger de vită / Beefburger 280 gr.\*

beuf / ou cartofi proșpeți prăjiți în coajă / beef with potatoes wedges

28 LEI

### Chocoburger 400 gr.\*

beuf / ou cartofi proșpeți prăjiți în coajă / beef with potatoes wedges

32 LEI





## PREPARATE DIN PEȘTE/ FISH DISHES

RO ————— CO

**Somon la grătar cu orez fragrant / Grilled salmon with fragrant rice 350 gr.\***

48 LEI

**Bibon de mare la grătar / Grilled Sea Bass 400 gr.\***

(servit cu mix de salată și lămâie / served with mix salad and lemon)

48 LEI

**Ton roșu la grătar / Grilled Red Tuna 250 gr.\***

(servit cu esență de algă Goma Wakame /  
served with seaweed salad (Goma Wakame))

64 LEI

**File deonid la grătar / Grilled Bonado Filet 350 gr.\***

(servit cu fasole al nero di sepie, mix de salată, lămâie /  
served with risotto al nero di sepie, salad mix, lemon)

52 LEI

**Platau cu fructe de mare / Seafood Mix 350 gr.\***

(brevet, tentacule de calmară, calamar, ulei de măsline aromatizat /  
shrimps, octopus tentacles, calamari and flavored olive oil)

64 LEI

**Crevete Black Tiger la grătar / Grilled Black Tiger shrimps \***

(servit cu mix de salată și lămâie / served with mix salad and lemon)

56 LEI

**Midi la sos de vin / Mussels in wine sauce 450 gr.\***

36 LEI



## SPECIALITĂȚI DE RAȚĂ / DUCK SPECIALTIES

—

### **El Pato de la Casa 400 gr.**

lăptoi de rață la cuptor, sos de varză roșie cu mazăre și fasole verde cu usturoi /  
roasted duck legs, red cabbage sauce with apples and green beans with garlic

42 LE

### **El Pato Magellan 350 gr.\***

piept de rață cu sos de mazăre și zmeură, orez cu mazăre și ciupercă de pădure și  
ulei de susan / duck breast, cornegranate and raspberry sauce, rice with  
a mix of wild mushrooms and sesame oil

52 LE

### **El Pato Arabica 300 gr.\***

piept de rață, mere caramelizate, sos de cafea /  
duck breast, burnt apples, coffee sauce

42 LE

### **Peking duck 300 gr.\***

rață crocantă, cântăre chinoezi, castraveți, ceapă verde, sos pekin /  
crispy duck, chinese pancakes, cucumber, green onion, pekin sauce

44 LE

### **El Pato Tartuffe 350 gr.\***

piept de rață cu puree de cartofi cu trufe /  
duck breast and mashed potatoes with truffles

48 LE



Muşchi de vită la grătar



## MENIU PRINCIPAL / MAIN DISH

80

82

### Muşchi de vită cu sos de trufe / Beef With Truffle Sauce 400 gr.

(muşchi de vită, sos de trufe, cartofi aromatiți) /  
beef tenderloin, truffle sauce, aromatic potatoes

64 LEI

### Pepper Steak 300 gr.

(muşchi de vită cu sos de piper verde /  
beef steak with green pepper sauce)

54 lei

### Muşchi de vită „Café de Paris” / Café de Paris Sirloin Steak 400 gr.\*

(muşchi de vită, sos Café de Paris, cartofi prăjiți /  
sirloin steak, Café de Paris sauce, French fries)

58 LEI

### New York steak 300 gr. \*

(ribocairi de vită servit cu sos Chef / served with Chef sauce)

42 LEI

### Muşchi de vită la grătar / Beef steak on the grill 200 gr.

(servit cu sos Chef / served with Chef sauce)

48 LEI

**Mușchi de vită „Singapore” / “Singapore” Beef 300 gr.**

(mușchi de vită, julien, legume, orez basmati, sos asiatic / sliced beef tenderloin, vegetables, basmati rice, oriental sauce)

42 LE

**Costețe de miel la gratar / Grilled lamb chops 300 gr.\***

48 LE

**Spare ribs 400 gr.\***

(bedriță de porc, servită cu cartofi prosoape și prăjiți în ulei și sos barbecue / spare ribs with fresh potatoes wedges and barbecue sauce)

36 LE

**Medalion de porc în crustă de jambon cu miere  
Pork medallion in crust of ham and honey 350 gr.\***

(muschiuleț de porc, jambon, nuci toaste, măruntură de cartofi / pork tenderloin, ham, nuts, honey and mashed potatoes)

38 LE

**Filet mignon de porc a la moutarde 350 gr.**

(muschiuleț de porc, sos de muștar, cartofi la cuptor cu rozmarin / pork tenderloin, mustard sauce and potatoes with rosemary)

34 LE

**Ureche de elefant / Elephant ears 400 gr.**

(grătut din muschiuleț de porc, salată coleslaw, cartofi prăjiți / pork schnitzel, coleslaw salad, french fries)

34 LE

**Mușchiuleț de porc la gratar / Grilled pork tenderloin 250 gr.**

26 LE

**Pui Chinezesc / Chinese Chicken 350 gr.\***

(pui cu orez basmati, servit cu basmati / poached chicken with basmati rice)

28 LE

**Pui umplut cu ciuperci / Chicken stuffed with mushrooms 400 gr.**

(pui cu pui umplut cu ciuperci de pădure, piure de cartofi și sos alb de pui / chicken breast stuffed with wild mushrooms, mashed potatoes and white chicken sauce)

36 LE

**Piept de pui la gratar / Chicken breast on the grill 220 gr.**

20 LE



Sârăluțe în foi de varză cu mămăliguță



PREPARATE TRADIȚIONALE ROMÂNEȘTI /  
ROMANIAN TRADITIONAL DISHES

—

**El Grande Sârscotta 800 gr.\***

(sârscotă de porc, sare și aromă de ceapă, sos de vin cu usturoi /  
pork shank, aromatic potatoes, garlic and wine sauce)

48 LEI

**Sârăluțe în foi de varză cu mămăliguță 450 gr.**

(Cabbage rolls, stuffed with minced meat and polenta)

28 LEI

**Mașchiale Interbelic de porc / "Interwar period" grilled pork tenderloin 450 gr.**

(servit cu cartofi la cuptor, usturoi, verdețuri /  
served with potatoes, garlic, herbs)

34 LEI

**Pulă de rață la cuptor / Oven Duck Leg 350 gr.**

(servită cu varză cârnată tradițională / served with baked traditional cabbage)

38 LEI

**Pastrami de oaie / Lamb pastrami 350 gr.**

(servită cu mămăliguță și muștel de usturoi / served with  
polenta and traditional garlic sauce)

38 LEI

**Pensura porcilor / Traditional pork plate 350 gr.\***

(servit cu mămăliguță / served with polenta)

26 LEI

**Costă de porc la grătar / Grilled Pork scroff 220 gr.\***

24 LEI

GARNITURI, SALATE MICI /  
SIDE DISHES AND PETIT SALADS

80

Cartofi la cuptor cu rozmarin / Potatoes with rosemary 150 gr.

8 LEI

Cartofi prăziți prăjiți în coajă cu usturoi și pătrunjel /  
Fresh fried potatoes wedges with garlic and parsley

8 LEI

Cartofi prăjiți / French fries 150 gr.\*

8 LEI

Puree de cartofi / Mashed potatoes 150 gr.

9 LEI

Puree de cartofi cu trufe / Mashed potatoes with truffles 150 gr.

14 LEI

Orez basmati / Basmati rice 150 gr.

8 LEI

Legume la grătar / Grilled vegetables 150 gr.

12 LEI

Softe de spanac proaspăt / Fresh baby spinach softie 100 gr.  
(cu parmezan și roșii cherry / with parmesan and cherry tomatoes)

18 LEI

Salată verde / Lettuce 150 gr.

10 LEI

Salată de roșii cu brânză / Tomato salad with cheese topping 200 gr.

12 LEI

Salată de castraveți murați / Pickled cucumber salad 200 gr.

10 LEI

Salată de ardei copt / Roasted bell pepper salad 150 gr.

12 LEI

Salată de varză albă / White cabbage salad 200 gr.

8 LEI

Selecție de pâine / Bread selection 120 gr.\*

3 LEI

Legume la grătar





Fondant de ciocolată

## DESERT / DESSERT

RO

GB

### Fondant de ciocolată / Chocolate Fondue 150 gr.

(servit cu înghețată de vanilie / served with vanilla icecream)

24 LEI

### Cheescăka 200 gr.

(servit cu sos de fructe de pădure / served with berries sauce)

22 LEI

### Neapol Glace 150 gr.

18 LEI

### Delicia de mare / Apples Delight 200 gr.

(servit cu înghețată de vanilie / served with vanilla icecream)

18 LEI

### Tartă de maci pește/ Pecan tart 150 gr.

22 LEI

### Înghețată asortată / Assorted ice cream 150 gr.

16 LEI

### Platou de brânzeturi / Cheese platter 300 gr.

(Blue cheese, cheddar, brie, crochons, fructe / Blue cheese, cheddar, brie, crochons, fruit)

32 LEI

### Notă / note

Peștele roșu poate conține ingrediente cu risc alergic: pește, crustacee, ouă, arahide, sare, lapte și derivate, nuc, hoto, tărâțe, muștar, sosuri. Dacă aveți o predispoziție alergică sau intoleranță la un anumit aliment, consultați-vă cu ospătarul înainte de a comanda.

Our Dishes may contain allergic ingredients: wheat, shellfish, eggs, peanuts, soy, milk and derivatives, nuts, pistachios, celery, mustard, sauces. If you have an allergic predisposition or intolerance to a particular food, please check with the waiter before ordering.

## BĂUTURI / DRINKS

50

GR

### RĂCORITOARE / SOFT DRINKS

PEPSI COLA / LIGHT / TWIST 250 ml

MINEREA 250 ml

7-UP 250 ml

APĂ TONICĂ 250 ml

ICE TEA LIPTON 250 ml

(măslă, piersică, verde / lemon, peaches, green)

8 LEI

PREȚAT 250 ml

(portocală, piersică, căpșuni-banane / orange, peach, strawberry-banana)

9 LEI

GIANNI 250 ml

(portocală, piersică, mere, grapefruit roz / orange, peaches, apple, pink grapefruit)

9 LEI

FRESH 250 ml

(portocală, grapefruit / orange, grapefruit)

14 LEI

LIMONADĂ / LEMONADE 300 ml

(apă caldă sau minerală, măslă, mere / mentă - sițiuțar or mineral water, lemon, honey / mint)

12 LEI

LIMONADĂ CU ZMEURĂ, KIVI / LEMONADE WITH RASPBERRIES, KIVI 300 ml

18 LEI

APĂ BRĂDĂRINA 330 ml

( apă, minerală / still water, sparkling water)

7 LEI

APĂ BRĂDĂRINA 750 ml

( apă, minerală / still water, sparkling water)

12 LEI

APĂ BICOCHETA 750 ml

( apă, minerală / still water, sparkling water)

14 LEI

ENERGIZANT / ENERGY DRINK 250 ml

Excitator, Red Bull

15 LEI



### VIRGIN COCKTAILS

GREEN APPLE 250 ml  
LOVE POTION 250 ml  
SAN FRANCISCO 250 ml  
14 LEI

### BERE DRAUGHT

NEMEA IANCU – ELONDA SPECIALA 400 ml  
10 LEI  
PILSENER – HEFE - WEISSBIER 500 ml  
13 LEI

### BERE STICLĂ

NEMEA IANCU-Blonda Speciala 500 ml / 12 LEI  
NEMEA IANCU-Alba nefiltrata 500 ml / 12 LEI  
NEMEA IANCU (fără alcool/ non-alcohol) 330 ml / 10 LEI  
PILSENER Hefe-Weissbier 500 ml / 15 LEI  
PILSENER Manchester-Hell 500 ml / 15 LEI  
PILSENER(fără alcool/ non-alcohol) 500 ml / 15 LEI  
OFFYLER PILSENER 500 ml / 9 LEI  
OFFYLER BRUNA 500 ml / 11 LEI  
SAVANA PREMIUM 330 ml / 10 LEI  
LONDON PRIDE 500 ml / 16 LEI  
BERNARD DARK 500 ml / 16 LEI  
CORONA 330 ml / 15 LEI

### CIDRU / CIDER

MAGNETS – apple / pear / berry 330 ml  
12 LEI





## COCKTAILS / LONG DRINKS

MOJITO 250 ml  
MISO 250 ml  
APEROL SPITZ 250 ml  
CUBA LIBRE 250 ml  
CAMPARI ORANGE 250 ml  
GIN TONIC 250 ml  
DISARONNO SOUR JAR 250 ml  
22 LEI

## WHISKY

J&B 50 ml / 14 LEI  
CHIVAS REGAL 12 YO 50 ml / 22 LEI  
GLENFIDDICH 12 YO 50 ml / 18 LEI  
GLENFARCLAS 12 YO 50 ml / 26 LEI  
GLENGOYNE 10 YO 50 ml / 28 LEI  
GLENMORANGIE 12 YO 50 ml / 28 LEI  
BALBLAIR 2005 50 ml / 32 LEI  
TALISKER 10 YO 50 ml / 28 LEI  
LAGAVULIN 10 YO 50 ml / 38 LEI  
MAKER'S MARK 50 ml / 24 LEI  
JACK DANIEL'S 50 ml / 18 LEI  
JIM BEAM 50 ml / 14 LEI  
JAMESON Irish Whisky 50 ml / 18 LEI  
POGUE Irish Whisky 50 ml / 22 LEI

## VODKA

ABSOLUT 50 ml / 14 LEI  
RUSSIAN STANDARD 50 ml / 18 LEI  
BELUGA 50 ml / 38 LEI

## TEQUILA

SAIZA BLANCO 50 ml / 14 LEI  
SAIZA GOLD 50 ml / 16 LEI

## ROM/RUM

MATSALEM PLATINO 50 ml / 14 LEI  
MATSALEM EXTRA ANCHO 50 ml / 16 LEI

## GIN

WHITLEY NEILL 50 ml / 22 LEI  
BEEFEATER 50 ml / 14 LEI  
SEAGRAM'S 50 ml / 12 LEI

## VERMUT & BITTER

MARTINI (alb, roșu / white, red) 50 ml / 12 LEI  
CAMPARI 50 ml / 14 LEI

## COGNAC & BRANDY

COURVOISIER V.S. 50 ml / 26 LEI  
COURVOISIER V.S.O.P. 50 ml / 34 LEI  
COURVOISIER X.O. 50 ml / 76 LEI  
BRANCOVEANU X.O. 50ml / 18 LEI

## DIGESTIVE

50

60

RAMAZZOTTI 50 ml / 14 LEI  
FERNET BRANCA 50 ml / 14 LEI  
JÄGERMEISTER 50 ml / 14 LEI  
AMARETTO DISARONNO 50 ml / 14 LEI  
BAILEY'S 50 ml / 14 LEI  
LEMONCILLO 50 ml / 14 LEI

TUȚĂ ZETEA / PLUM BRANDY 50 ml / 22 LEI  
RACHU BRAN / PLUM BRANDY 50 ml / 12 LEI  
ARNĂȚĂ BRAN / BLUEBERRY LIQUEUR 50 ml / 12 LEI  
VIȘNĂȚĂ BRAN / CHERRY LIQUEUR 50 ml / 12 LEI

## CAFEA / COFFEE

50

60

ESPRESSO 30 ml / 9 LEI  
CAPPUCCINO 150 ml / 11 LEI  
MACCHIATO 50 ml / 10 LEI  
CAFFE LATTE 200 ml / 12 LEI  
CAFE FRAPPE 300 ml / 18 LEI  
IRISH COFFE 200ml / 18 LEI  
CIOCOLĂȚĂ CALDĂ / HOT CHOCOLATE 150 ml / 14 LEI  
SELECȚIE CEARURI „DAMMANNY” TEA SELECTION “DAMMANNY” / 12 LEI

