

The word "RÚSTICO" is written in a stylized, serif font with blue and gold outlines. It is centered within a white, scroll-like banner that has a decorative border of blue and gold geometric patterns.

RÚSTICO

Menu De Noche

Dinner Menu

晚餐

MENÚ DE NOCHE DINNER MENU

SPANISH TAPAS TO SHARE...

<i>Pimientos del Padrón</i> Deep Fried Spanish Padron Peppers 香炸西班牙青椒	68
<i>Ensaladilla Rusa con Ventresca de Atún y Picos</i> Traditional Russian Salad with Confit Spanish Tuna Belly and Spanish Bread "Picos" 油浸吞拿魚俄羅斯沙律	78
<i>Chorizo Picante al Vino de Jerez</i> Spanish Spicy Chorizo in Sherry Wine 西班牙些厘酒煮黑毛豬辣肉腸	88
<i>Patatas Bravas con Salsa Casera de Tomate Picante y All-i-oli</i> "Patatas Bravas" Hot Chili Potatoes with "All-i-oli" and Spicy Tomato Sauce 香脆薯角伴西班牙特色Bravas辣醬	58
<i>Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico</i> Deep Fried Chicken and Iberian Ham Creamy Croquettes 脆炸雞肉火腿忌廉球	65 / 4 Pieces 17 / Piece
<i>Croquetas Cremosas de Chorizo Ibérico y Pollo</i> Deep Fried Spanish Chorizo Creamy Croquettes 脆炸西班牙辣肉腸忌廉球	65 / 4 Pieces 17 / Piece
<i>Bikini Mallorquín de Sobrasada y Queso Manchego</i> "Bikini Mallorquín" Spanish Sandwich with Sobrasada and Manchego Cheese 辣香腸及曼徹格芝士三明治	58
<i>Lacón al Estilo Tradicional Gallego con Patata y Pimentón de la Vera</i> "Lacón a la Gallega" Spanish Smoked Pork Shoulder with Boiled Potato, Paprika "de la Vera" and Extra Virgin Olive Oil 煙燻黑毛豬肩伴馬鈴薯及紅辣椒粉	98
<i>Pulpo al Estilo Tradicional Gallego con Patata y Pimentón de la Vera</i> "Pulpo a la Gallega" Confit Octopus with Mashed Potato, Paprika "de la Vera" and Extra Virgin Olive Oil 北西班牙式油浸八爪魚伴馬鈴薯及紅辣椒粉	138

POSTRES DESSERTS

	Price HK\$
<i>Churro Español con Helado de Vainilla y Crema Batida de Chocolate</i> Spanish Churro with Vanilla Ice Cream & Chocolate Mousse 炸西班牙Churro伴香草雪糕巧克力慕斯	60
<i>"Gazpacho" de Frambuesas con Modena, Helado de Mango y Crumble</i> Raspberry "Gazpacho" with Mango Ice Cream & Crumbles 芒果雪糕伴凍紅桑莓湯及脆脆	60
<i>Tarta de queso templada con Arandanos y helado de Yogurt</i> Warm Cheese Cake with Blueberry Sauce and Yogurt Ice Cream 暖心芝士蛋糕伴藍莓汁及乳酪雪糕	60
<i>Tarta Fina de Manzana con helado de Vainilla</i> Hot Apple Tart with Vanilla Ice Cream 蘋果撻伴香草雪糕	60

All prices are subject to 10% service charge

All prices are subject to 10% service charge

MAIN COURSE

	Price HK\$		Price HK\$
<i>Dorada a la Sal con su Ensalada y mayonesa citrica. Para compartir. Tiempo de Espera 25 minutos</i> Sea Bream Baked in Rock Salt (800grs per piece) with Lemon Mayonnaise and Fresh Mix Salad. (Good for 2) 鹽焗原條海魷魚(800克)伴鮮雜菜沙律 (二人分量)	348	<i>Buñuelos de Bacalao con Salsa Romesco</i> Deep Fried Spanish Cod Fritters with “Romesco” Sauce 脆炸鱈魚球伴特製西班牙蕃茄甜椒汁	88
<i>Bacalao con Sanfaina Gratinado con Allioli</i> Baked “Allioli” Cod Fish Loin with Ratatouille au Gratin 烤焗醃鱈魚伴燴蔬菜	198	<i>Almejas en Salsa de Azafrán con un Toque de Chile</i> Fresh Manila Clams in Spanish Saffron Chili Sauce 西班牙番紅花汁煮新鮮大蜆	138
<i>Ración de Gambas Rojas a la Sal con su Ajo y Perejil. 4 piezas.</i> Grilled Mediterranean Red Prawns (4pcs) with Garlic & Parsley Sauce 香蒜烤極品地中海紅蝦	398	<i>Gambas al Ajillo</i> Confit Prawns in Garlic, Chili, Parsley and Extra Virgin Olive Oil 辣香蒜蝦汁橄欖油浸煮海蝦	135
<i>Calamar “a la Espalda” con Setas, Esparragos Verdes y Jamón Serrano</i> Grilled Whole Squid “A la Espalda” with Mushroom, Green Asparagus and Chopped Serrano Ham 烤原隻魷魚配蘑菇, 鮮蘆筍及白毛豬火腿碎粒	178	<i>Tortilla de Alubias y Butifarra del Perol al Estilo Catalán</i> “Tortilla de Pueblo” Catalan Omelette stuffed with White Beans, Spring Garlic and White “Perol” Sausage 加泰羅尼亞式香蒜, 白豆, 香腸蛋奄列	78
<i>Cochinillo Ibérico a Baja Temperatura con su Jugo y Patatas Panader</i> Slow Cooked Roast Suckling Pig with “Panadera” Baked Potatoes and Port Wine Sauce 招牌傳統西班牙式烤乳豬伴焗馬鈴薯	298	<i>Tortilla de Patatas al Estilo Tradicional</i> “Tortilla de Patatas” Spanish Omelette stuffed with Confit Potato & Onion 傳統西班牙油浸馬鈴薯洋蔥蛋奄列	68
<i>Paletilla de Cordero a Baja Temperatura con Patatas Panadera y Mojo Verde</i> Slow Cooked Roast Lamb Shoulder (Bone in) from Spain with “Panadera” Baked Potatoes and Mojo Verde Sauce(Good for 2-3) 慢煮原隻連骨羊肩伴焗馬鈴薯 2-3人用	438	<i>Ración de Jamón Ibérico 5</i> Hand Crafted Special Selection of 5J Iberian Ham (36 months) 手切特選伊比利亞5J火腿 (36個月)	248
<i>Pollo Relleno a la Catalana con Pasas, Ciruelas y Manzana</i> Traditional “Picantón” Spanish Baby Chicken stuffed with Beef and Pork adding Dried Fruits in Catalan Style. Time to cook 35min 傳統西班牙式烤秘釀春雞	198	<i>Ración de Jamón Serrano</i> Spanish Serrano Ham 西班牙白毛豬Serrano火腿	128
<i>Chuleta de Buey Deshuesada con Verduras a la Parrilla</i> Australian Beef Rib Eye with Roasted Vegetables 炭燒肉眼扒伴香烤蔬菜	345	<i>Surtido de Embutidos Ibéricos</i> Selection of Iberian Cold Cuts (Serrano Ham, Salchichón, Chorizo and Lomo) 特選伊比利亞黑毛豬燻肉薈萃	142
<i>Chuleta de Cerdo Ibérico con Verduras a la Parrilla</i> Iberian Pork Chop with Roasted Vegetables 正宗黑毛豬扒伴時令蔬菜	168/ 1 Piece 278 / 2 Piece	<i>Surtido de Quesos Ibéricos con Membrillo, Higos Secos y Almendra</i> Selection of Iberian Cheeses (Mahón (Cow), Valdeon (Blue Cheese), Manchego (Sheep) and Garrotxa Cheese (Goat) with Quince Jelly and Fig Cake with Almond 西班牙芝士伴榲桲果, 杏仁及無花果小蛋糕	148
<i>Brochetas de Cerdo Marinadas al Estilo Moruno con Patatas Paja y Puré de Garbanzos</i> Iberian Pork Skewers with Crispy Potatoes and Chickpeas humus 傳統西班牙黑毛豬柳串伴酥薯鷹豆醬	198	<i>Pan de Cristal con Tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra</i> “Pan con Tomate” Rustic Spanish Toast Crystal Bread with Spanish Tomato “de Colgar”, Garlic and Extra Virgin Olive Oil 烤多士伴西班牙有機蕃茄香蒜初榨橄欖油	50

All prices are subject to 10% service charge

All prices are subject to 10% service charge

MIDDLE COURSE

	Price HK\$		Price HK\$
<i>Ensalada de Tomate Corazón de Buey con Ventresca de Atún y Boquerones</i> “Cor de Bou” OX Heart Spanish Tomato Salad with White Tuna Belly & Baby White Anchovy 西班牙牛心蕃茄伴吞拿魚及銀魚柳	128	<i>Huevos Rotos con Patatas Paja y Chorizo Ibérico Picante al Estilo del Chef</i> “Chef Style” Broken Egg with Crispy Potatoes and Spicy Spanish Chorizo 傳統特色“Broken Egg”(辣肉腸,西班牙式炸雞蛋及脆薯絲)	98
<i>Ensalada de Espinacas con Queso de Cabra, Miel y Nueces “RUSTICO”</i> RÚSTICO Salad with Baby Spinach, Goat Cheese, Honey and Fresh Orange Rustico特色嫩菠菜羊奶芝士沙律	128	<i>Callos con Garbanzos al Estilo Tradicional</i> Spanish Style Beef Tripe Stew with Chick Peas 傳統西班牙辣肉腸醬汁鷹咀豆燴牛肚	128
<i>Ensalada Caesar en pasta phylo con nuestro pollo y parmesano</i> Caesar Salad in “Rosetta” of Filo Pastry Accompanied with Chicken & Parmeggiano Cheese 燒雞肉凱撒沙律伴帕馬森芝士	118	<i>Paella Marinera al Estilo “RUSTICO”</i> “Rustico” Seafood Paella “RUSTICO” 招牌西班牙海鮮飯	178
<i>Ración de Vegetales a la Parrilla con sus Salsas</i> Assorted Grilled Vegetables with “All I oli” Sauce, “Romesco” Sauce & Mojo Verde Sauce 烤時令蔬菜伴Romesco甜椒醬	118	<i>Spaguetis con Calamar en su Tinta, Tomates confitados y Ajo</i> Squid Ink Pasta with Confit Tomato, Garlic & Own Ju 魷魚墨汁香蒜蕃茄意粉	148
<i>Sopa de Pescado Tradicional al Vino de Manzanilla con Arroz Blanco</i> Traditional “RUSTICO” Fish Soup in Manzanilla Sherry Wine in Catalonia Style 傳統雪利酒鮮魚湯	148	<i>Spaguetis de Gamba Roja Mediterranea con un toque picante</i> Mediterranean Red Prawn Pasta with Garlic, Parsley & Touch of Chili (2pcs) 辣香蒜地中海紅蝦意粉	238
<i>Rollitos de Butifarra Negra con “All-i-oli” de Manzana</i> Iberian Black Pork Sausage Spring Rolls with Roast Apple “All-i-oli” Sauce 脆黑毛豬血腸西班牙式春卷伴烤萍果醬	108		
<i>Pimientos del Piquillo rellenos de Brandada de Bacalao</i> Spanish Red “Piquillo” Peppers stuffed with Atlantic Cod Fish Mousse and Garlic Sauce 烤焗鱈魚慕絲釀西班牙紅椒	128		

All prices are subject to 10% service charge

All prices are subject to 10% service charge