

Холодные закуски

Энсалада Тако



250

450Р

САЛАТ В БОЛЬШОЙ КОРЗИНКЕ ИЗ ПОДЖАРЕННОГО НА ГРИЛЕ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА, СВЕЖЕГО САЛАТА, ПОМИДОРОВ, АВОКАДО, КУКУРУЗЫ, СЫРА ЧЕДДАР, С МЕДОВЫМ СОУСОМ И ЗЕЛЕНЬЮ.

Энсалада де Карне



200/60

890Р

САЛАТ ИЗ СТЕЙКА СТРИПЛОЙН НА ГРИЛЕ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА, ЧЕРНОЙ ФАСОЛЬЮ, КУКУРУЗОЙ, ЖАРЕНЫМИ ОВОЩАМИ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ СОУСОМ ВИНЕГРЕТ.

Салат Цезарь



225

550Р



190

650Р

ПОПУЛЯРНЫЙ РЕЦЕПТ ИЗВЕСТНЫЙ ВО ВСЕМ МИРЕ, ПРИШЕДШИЙ ИЗ МЕКСИКАНСКОЙ БАХА КАЛИФОРНИЯ. СОЧНЫЕ ЛИСТЬЯ РОМАНО И АЙСБЕРГ В ОРИГИНАЛЬНОМ СОУС ОТ ШЕФА, ПОСЫПАННЫЕ ПАРМЕЗАНОМ И ХРУСТЯЩИМИ ГРЕНКАМИ.

Салазонес Мехикано



265

265Р

МАРИНОВАННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ПОМИДОРЫ, ОГУРЦЫ, РЕДИС, ПЕРЕЦ ЧИЛИ.

Энсалада де Каламарес



250/20

725Р

КАЛЬМАР, ЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ, СВЕЖИЕ ОВОЩИ С СОУСОМ МАРЬЯЧИ И КУКУРУЗОЙ ТЕМПУРА.

Энсалада Дель Мар



200/5

720Р

КАЛЬМАРЫ, КРЕВЕТКИ, КРАСНАЯ ИКРА, ЛИСТЬЯ САЛАТОВ, ОГУРЦЫ И ЛЕГКАЯ ЗАПРАВКА ИЗ АВОКАДО.

Энсалада Примавера



200

410Р

ВЕСЕННИЙ САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ, ОГУРЦОВ И ИСПАНСКОГО ЛУКА, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ.

Плато де Кесо



160/100

600Р

АССОРТИ СЫРОВ (ДОР БЛЮ, ФЕТА, ПАРМЕЗАН, ЧЕДДАР-МОЦАРЕЛЛА) ПОДАЕТСЯ С КРЕКЕРОМ И МЕДОМ.

Севиче



130/70

790Р

МАРИНОВАННОЕ ФИЛЕ ФОРЕЛИ, ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, ФИЛЕ СУДАКА В ЛЕГКОЙ ПИКАНТНОЙ ИМБИРНО – ЛАЙМОВОЙ ЗАПРАВКЕ. ПОДАЕТСЯ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА.

Тартар де Атун аль Тамариндо



200/25

500Р

ТАРТАР ИЗ СВЕЖЕГО ТУНЦА, МАРИНОВАННЫЙ В СОУСЕ ИЗ ТАМАРИНД, ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ПИКО ДЕ ГАЙО, АВОКАДО И ЧИПСАМИ.

Плато де Мортаделас



90/10

650Р

ЗНАМЕНИТЫЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ (ПРОШУТО, СПИНАТА, САЛЯМИ).

Энсалада де Камаронес



170

630Р

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА И СВЕЖИМ АВОКАДО, ЗАПРАВЛЕННЫЕ ЙОГУРТОВЫМ СОУСОМ.

Супы

Сopa Де Пойо Кон Тортильяс



300/30/25

400Р

МЕКСИКАНСКИЙ СУП С КУРИЦЕЙ, ЖАРЕНЫМИ ТОРТИЛЬЯС, АВОКАДО И СМЕТАНОЙ.

Сopa Де Гарванзос кон Хамон и Чоризо



300

470Р

ТРАДИЦИОННЫЙ МЕКСИКАНСКИЙ СУП С НУТОМ, ХАМОНОМ, ЧОРИЗО И ЖАРЕНЫМИ ОВОЩАМИ.

Каламато



250/30

370Р

ХОЛОДНЫЙ ОВОЩНОЙ СУП ИЗ ПОМИДОРОВ, СЕЛЬДЕРЕЯ, БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА С ПРИПРАВой ТАХИН И ЛИМОНОМ. ПОДАЁТСЯ С БАНАНОВЫМИ ЧИПСАМИ.

Альбондигас

350

470Р

ТРАДИЦИОННЫЙ МЕКСИКАНСКИЙ ПИКАНТНЫЙ СУП ИЗ ФРИКАДЕЛЕК, ОВОЩЕЙ, С ЖАРеной ПШЕНИЧНОЙ ЛЕПЕШКОЙ.

Стейки

Стейк Рибай



280/50

3500Р

ОХЛАЖДЁННЫЙ МРАМОРНЫЙ СТЕЙК ПРЕМИУМ-КЛАССА «БЛЕК АНГУС» ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ, ТОЛСТЫЙ КРАЙ. ПОДАЁТСЯ С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ.

Стейк Стриплойн



280/50/50 г

1900Р

ОХЛАЖДЁННЫЙ СТЕЙК ПРЕМИУМ-КЛАССА «БЛЕК АНГУС» ЗЕРНОВОЙ ОТКОРМ, ТОНКИЙ КРАЙ. ПОДАЁТСЯ С СОУСОМ ПИКО ДЕ ГАЙО И ЖАРеныМ ЛУКОМ.

Стейк Мачете



140/100/25

1200Р

ТОНКИЙ СРЕЗ МЯСА БЫКА, ОБЛАДАЕТ НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ, ГОТОВИТСЯ НА УГЛЯХ. ПОДАЁТСЯ С ОБЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ С РОЗМАРИНОМ. СОУСОМ ЧИПОТЛЕ И МАРИНОВАННЫМ КРАСНЫМ ЛУКОМ.

Стейк Стриплойн травяной



230/30

1380Р

ОХЛАЖДЁННЫЙ СТЕЙК ПРЕМИУМ КЛАССА, «БЛЕК АНГУС», ТРАВЯНОЙ ОТКОРМ, ПОДАЁТСЯ С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ.

Порк Стейк мраморный

230/30 г

1100Р

МРАМОРНЫЙ СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ НА КОСТОЧКЕ ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ. ПОДАЁТСЯ С СОУСОМ ХАЛАПЕНЬО.

Блюда Текс-Мекс

Чили кон Карне

С багетом 275/50/30

780₽

С кукурузными чипсами 275/50/30

780₽

ТРАДИЦИОННОЕ МЕКСИКАНСКОЕ БЛЮДО ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ФАРША, ПОМИДОРОВ, КУКУРУЗЫ И ФАСОЛИ.


Фахитас

 с говядиной 380/140/
x4

1785₽

 С курицей 320/140/ x4

950₽

 Делисиас дель Мар 480/140/ x4


1800 ₽

  Со свиной 350/140/ x4

985₽

 Вегеталес 400/140/ x4

850₽

 Комбо (курица и говядина) 320/140x4

1575₽

ТРАДИЦИОННОЕ МЕКСИКАНСКОЕ БЛЮДО ГОТОВИТСЯ ИЗ ОТБОРНОГО МЯСА, МАРИНОВАННОГО В «МАРГАРИТЕ» С ОВОЩАМИ. ПОДАЁТСЯ НА ШИПЯЩЕЙ СКОВОРОДЕ С НАБОРОМ ГАРНИРОВ И ТЁПлыми ПШЕНИЧНЫМИ ЛЕПЁШКАМИ ТОРТИАС.

Такос

 с курицей 220/70

520₽

 220/70

545₽

 200/40/40

780₽

КУКУРУЗНЫЕ ЛЕПЕШКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ПОМИДОРОВ, САЛАТА АЙСБЕРГ, СЫРА ЧЕДДАР-МОЦАРЕЛЛА ИЛИ КУРИЦЫ ИЛИ СВИНИНЫ. ПОДАЕТСЯ СО СМЕТАНОЙ ИЛИ СОУСОМ КРЕМ-АВОКАДО.

Тамалес

 150/25/25


500₽

 150/25/25

500₽

ТРАДИЦИОННОЕ МЕЗОАМЕРИКАНСКОЕ БЛЮДО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ИЗ НИКСТАМАЛИЗИРОВАННОЙ КУКУРУЗНОЙ МУКИ, ГОТОВИТСЯ НА ПАРУ В ЗАВЕРНУТЫХ ЛИСТЬЯХ КУКУРУЗЫ. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ САЛЬСА КРУДА И СМЕТАНОЙ.

Такос де Бирриа

 150/30/10

600₽

ПРИГОТОВЛЕННАЯ ПО ОСОБОМУ РЕЦЕПТУ (НА ОСНОВЕ СУШЕНЫХ ЧИЛИ И СПЕЦИИ) МОЛОДАЯ БАРАНИНА В ФИНАЛЕ ОБЖАРИВАЕТСЯ НА ГРИЛЕ И РАСЩЕПЛЯЕТСЯ НА МЕЛКИЕ ВОЛОКНА. ВЫКЛАДЫВАЕТСЯ НА КУКУРУЗНЫЕ ЛЕПЕШКИ, ПОСЫПАЕТСЯ ЛУКОМ И КИНЗОЙ. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ ТАКЕРА.

Текс-Мекс Бургер

 400/135/30

995₽

НАСТОЯЩИЙ ПИКАНТНЫЙ БУРГЕР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ЧИЛИ КОН КАРНЕ, СЫРА, КРАСНОГО ЛУКА, МАРИНОВАННОГО ОГУРЦА, СОУСОВ ГУАКАМОЛЕ И САЛЬСА КРУДА. ПОДАЁТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И СОУСОМ КЕТЧУП-ЧИПОТЛЕ.

Такос де Кочинита пибиль

 250/30

460₽

ТОРТИЛЬИ, ЖАРЕНЫЕ И СМАЗАННЫЕ ПЮРЕ ИЗ ФАСОЛИ, ПОКРЫВАЮТСЯ МЯСОМ СВИНИНЫ, МАРИНОВАННЫМ КРАСНЫМ ЛУКОМ, И СОУСОМ ТАКЕРА.

Буррито Панчо Вилья

 270/50

950₽

 315/50

650₽

280/30

600₽

БОЛЬШАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЛЕПЁШКА, ФАРИШРОВАННАЯ ГОВЯДИНОЙ ИЛИ КУРИЦЕЙ С ОВОЩАМИ, СОУСОМ ЧИЛИ И СЫРОМ ЧЕДДАР-МОЦАРЕЛЛА

Такос аль пастор

 170/25

585₽

КУКУРУЗНЫЕ ЛЕПЁШКИ СО СВИНИНОЙ, МАРИНОВАННОЙ В СОУСЕ ПАСТОР, ПОДАЕТСЯ С АНАНАСОМ, ЛУКОМ, КИНЗОЙ, СОУСОМ ИЗ АВОКАДО И ОСТРЫМ СОУСОМ ТАКЕРА.


Мега Буро


 700/30/30/30

1200₽


700/30/30/30


Горячие блюда

Камаронес Аль Ахило 


 235 **1500Р**



ЖАРЕННЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ С ПЕРЦЕМ АХИЛО.

Пато а ла Наранха 


 150/80/25 **950Р**


ТУШЕННАЯ ДОМАШНЯЯ ФЕРМЕРСКАЯ КУРИЦА С ИМБИРЕМ И СОУСОМ ХАБАНЕРО. ПОДАЁТСЯ С БЕЛЫМ РИСОМ И ПИКО ДЕ ГАЙО.

Ла Паррияда 


  500/200/30/30 **1600Р**

ГОРЯЧЕЕ МЯСНОЕ АССОРТИ НА ГРИЛЕ (СВИНИНА, КУРИЦА, ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ). ПОДАЁТСЯ С СОУСАМИ САЛЬСА КРУДА, ЧИМИЧУРРИ.

Сальмон Манго-Чипотле 

 120/80/90 г **1400Р**

ФИЛЕ ЛОСОСЯ С СОУСОМ МАНГО И ЧИПОТЛЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ С КАРТОФЕЛЕМ, ТАХИНОМ И ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ.

Плато Фаворито (на 2 чел.) 


340/30 **1950Р**


АССОРТИ ГОВЯЖЬЕГО, КУРИНОГО, СВИНОГО ШАШЛЫКА. ПОДАЁТСЯ С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ.

Чурраско 


 140/55/100 **1730Р**


ЖАРЕННЫЙ НА УГЛЯХ СТЕЙК МАЧЕТТЕ НА ЛЕПЕШКЕ С ЗАПЕЧЕННОЙ С СЫРОМ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, КРАСНЫМ ЛУКОМ, СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ.

Пескадо Эстило Ла Паз 


 1/80/40 **1500Р**



ЦЕЛАЯ РЫБА СИБАС, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ВЫБОР: ГРИЛЬ ИЛИ ЗАПЕЧЕННАЯ. ПОДАЁТСЯ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА И АВОКАДО.

Костиас Барбекю 

 450/70 **1300Р**

ЗАПЕЧЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА С ПИКАНТНЫМ ДОМАШНИМ СОУСОМ БАРБЕКЮ. ПОДАЁТСЯ С САЛАЗОНЕС.

Плато де Марискос 


  250/350/60/30 **2300Р**


РЫБНОЕ АССОРТИ С ГРИЛЯ (ФОРЕЛЬ, КАЛЬМАР, ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ, МИДИИ). ПОДАЁТСЯ С ПИКАНТНЫМ РИСОМ, ОВОЩАМИ, СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И БЕКОНОМ.

Плато де Карне 

   530/300/50/4 шт. **4400Р**

ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ МРАМОРНЫЕ ГОВЯЖЬИ СТЕЙКИ, ЧОРРИЗО ИЗ КУРИЦЫ, КАРЕ ЯГНЁНКА, ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ. ПОДАЁТСЯ НА МОЛКАХЕТЕ С СОУСОМ ОТ ШЕФА, И ЛЕПЁШКАМИ ТОРТИЯС.

Лонха де сальмон дель Монте 

 245 **1470Р**

ТРАДИЦИОННЫЙ МЕКСИКАНСКИЙ РЕЦЕПТ. ЛОСОСЬ НА ПОДЛОЖКЕ, СВЕРХУ ПОЛИТЫЙ СОУСОМ ИЗ КИНЗЫ. ДОПОЛНЯЕТСЯ ФРИХОЛЕС ЧАРРО И КУКУРУЗОЙ.

Барбакоа 

 (1 шт. / 70 г) **2300Р**

ТРАДИЦИОННОЕ МЕКСИКАНСКОЕ БЛЮДО. ЗАПЕЧЕННАЯ ГОЛЕНЬ ЯГНЕНКА С СОУСОМ ЧИПОТЛЕ, ПОДАЁТСЯ С СОУСОМ ПИКО ДЕ ГАЙО.

Горячие закуски

Флаутас де Камаронес



650Р

ТРУБОЧКИ ИЗ ПШЕНИЧНЫХ ЛЕПЁШЕК, С НАЧИНКОЙ ИЗ КРЕВЕТОК, ПОМИДОРОВ И СОУСА КРЕМ ИЗ АВОКАДО. ПОДАЮТСЯ СО СМЕТАНОЙ.

Эмпанадас кон карне



500Р

МИНИАТЮРНЫЕ МЕКСИКАНСКИЕ ПИРОЖКИ С ПРЯНОЙ НАЧИНКОЙ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ФАРША. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ САЛЬСА КРУДА.

Кесадия трес кесос



530Р

ПШЕНИЧНЫЕ ЛЕПЁШКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТРЕМЯ ВИДАМИ СЫРА (МОЦАРЕЛЛА, ЧЕДДЕР И БРЫНЗОЙ), ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ САЛЬСА КРУДА.

Ассорти Аппетайзер (на 3 чел.)



2200Р

КЕСАДИИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ, ФЛАУТАС ДЕ КАМАРОНЕС, ЭМПАНАДАС, АЛИТАС ДЕ ПОЙО, САЛЬСА КРУДА И СМЕТАНА.

Флаутас кон Карне



650Р

ХРУСТЯЩИЕ ЖАРЕННЫЕ КУКУРУЗНЫЕ ЛЕПЁШКИ С ЧИЛИ КОН КАРНЕ, ОВОЩАМИ И СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА . ПОДАЮТСЯ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ.

Начос Супремос



450

860Р



450

1300Р



385

670Р

КУКУРУЗНЫЕ ЧИПСЫ СЫР ЧЕДДАР, ТЕРТАЯ ФАСОЛЬ, ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР ЧЕДДАР, ОВОЩИ, ГУАКАМОЛЕ, ПИКО ДЕ ГАЙО.

Алитас де Пойо



200/50

595Р

ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С СОУСОМ ИЗ ГОЛУБОГО СЫРА. ПОДАЮТСЯ С МОРКОВКОЙ И СТЕБЛЕМ СЕЛЬДЕРЕЯ.

Кесадия



220/40

450Р



200/40

500Р



200/40

550Р

БОЛЬШАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЛЕПЁШКА, СВЁРНУТАЯ ПОПОЛАМ, ФАРШИРОВАННАЯ, СЫРОМ ЧЕДДАР, ТОМАТАМИ И КУКУРУЗОЙ.

Ассорти от Шефа (на 2 чел.)



480/40/40

1500Р

АССОРТИ ТРАДИЦИОННЫХ ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК : ТАКОС КОН ТУНА, ТАКОС ДЕ КОЧИНИТА ПИБИЛЬ, ТАКОС ДЕ БИРРИЯ, ЭМПАНАДАС КОН КАРНЕ, СОУС ТАКЕРА, САЛЬСА КРУДА.

Гарниры

Чипсы

80 **190Р**

ТРАДИЦИОННЫЕ МЕКСИКАНСКИЕ ЧИПСЫ.

Лепёшка Тортия

4 **160Р**

Овощи на гриле

Ассорти (190/10 г) **370Р**

XL Ассорти (450 г) **600Р**

Цукини (170 г) **290Р**

Баклажаны (170 г) **290Р**

ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ БАКЛАЖАНЫ,
ЦУКИНИ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ,
ШАМПИНЬОНЫ, ЛУК КРАСНЫЙ,
ПОМИДОРЫ, С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ.

Картофель по-деревенски

150 **185Р**

Соусы по 100

50 **100Р**

САЛЬСА КРУДА, ПИКО ДЕ ГАЙО, КРЕМ-АВОКАДО, СМЕТАНА, КЕТЧУП, КЕТЧУП-ЧИПОТЛЕ, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, СОУС МЕДИТЕРРАНЕО, СОУС ХАЛАПЕНЬО, БЛЮ ЧИЗ, СЫР ЧЕДДЕР ПЛАВЛЕННЫЙ, БАРБЕКЮ, СОУС С БЕКОНОМ, ТАКЕРА

Рис по-мексикански

200 **200Р**

Морковные палочки

150 г **100Р**

Гарнир на Фахитас

180 **190Р**

Картофель фри

150 **185Р**

Сельдерей палочки

150 г **150Р**

Соусы по 160

50 **160Р**

ГУАКАМОЛЕ, САЛЬСА ПИКАНТЕ, ЧИМИЧУРРИ, ПЕСТО

Вегеталес аль Карбон

190/10 **350Р**

ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ БАКЛАЖАНЫ,
ЦУКИНИ, БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ,
ШАМПИНЬОНЫ, ЛУК ПОРЕЙ С СОУСОМ
ЧИМИЧУРИ.

Белый рис

150 **150Р**

Десерты

Флан де Карамело кон пинья и маракуя

140/50

400₽

ТРАДИЦИОННЫЙ МЕКСИКАНСКИЙ ДЕСЕРТ.

Сопа де Фреса кон Хеладо и Ахий

100/50/25

440₽

КЛУБНИЧНЫЙ СУП С МОРОЖЕННЫМ, ДЖЕМОМ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА, МИНДАЛЕМ, АМАРАНТОМ И МЯТОЙ.

Банана фламбе кон Текила



330

660₽

ТЕКИЛА ФЛАМБЭ ИЗ МИНИ БАНАНОВ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ И КОРИЦЕЙ. ПОДАЁТСЯ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ, С СОУСОМ «ТАМАРИНД», СЕМЕЧКАМИ АМАРАНТА И КОКОСОМ.

Чуррос с ванильным и шоколадным соусом



150/30/30

335₽

ТРАДИЦИОННОЕ МЕКСИКАНСКОЕ ГОРЯЧЕЕ ПЕЧЕНЬЕ (РЕКОМЕНДУЕМ С ГОРЯЧИМ КАКАО).

Энчилас де Чоколоте



190

620₽

ШОКОЛАДНЫЕ ЛЕПЁШКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ФРУКТОВ, ПОКРЫТЫЕ ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ. ПОДАЮТСЯ С КРЕМОМ МАРАКУЙА, МИНДАЛЕМ И МЯТНЫМИ ЧИПСАМИ.

Чёрный пудинг



155

400₽

ТРАДИЦИОННЫЙ ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ С ЧЕРНОСЛИВОМ. ПОДАЁТСЯ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ.

Хеладо



1 – 50

210₽

ВАНИЛЬ, ШОКОЛАД, КЛУБНИКА, ТИРАМИСУ, СОРБЕТ ИЗ МАНГО И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Фрутас Фрескас

500

640₽

СВЕЖИЕ ФРУКТЫ: ГРУША, БАНАН, АНАНАС, СЛИВА, КЛУБНИКА, ДЫНЯ, ВИНОГРАД, ГРЕЙПФРУТ, АПЕЛЬСИН.