

PARA PICAR

PAN TOMATE pane tostato condito con pomodoro grattugiato e olio d'oliva extra vergine	2.00
ACEITUNAS ARBEQUIÑA olive, provenienza Teruel, piccole, amarognole	2.00
ACEITUNAS MANZANILLA olive, provenienza Valencia, grosse, saporite	2.00
ALMENDRAS MARCONA mandorle salate qualità autoctona Marcona	2.50
ALLIOLI CASERA ORIGINAL salsa allioli, ricetta originale home-made senza uova	1.50

ESPECIALIDADES

« DEL MAR » SPECIALITÀ DI MARE

BOQUERONES EN VINAGRE alici marinate e salsa verde	7.50
CARPACCIO DI BACCALA SPAGNOLO MARINATO con pepe rosa e finocchietto selvatico	8.00
ANCHOAS DE L'ESCALA acciughe delle coste dell'Escala, servite con pane tostato e burro	8.50

« QUESOS » FORMAGGI

FORMAGGI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE, SERVITI CON COMPOSTA DI "CABELLO DE ANGEL" E "MEMBRILLO"

MANCHEGO latte crudo di pecora della Mancha stagionatura 4/8 mesi	5.00
IBORES latte crudo di capra dell'Estremadura stagionatura 5mesi	5.00
MAHON latte vaccino con caglio vegetale delle Baleari stagionatura 3mesi	5.00
QUESO EN ACEITE formaggio Manchego in olio d'oliva	5.50
CABRALES trilattico erborinato delle Asturie stagionatura 3 mesi	6.00

« EMBUTIDOS » SALUMI

CHORIZO CULAR DE AVILA, salame tipico di maiale bianco al pimentn	4.50
CHORIZO PICANTE "CHOPO" salame tipico di maiale bianco al piment.n piccante	4.50
JAMÓN DE ARAGÓN, il tipico prosciutto crudo spagnolo di maiale bianco di Aragona	tapa 6.00 › plato 12.00
PATANEGRA ARTESANOS jabugo bellota, "patanegra" di razza iberica solo bellota	tapa 10.00 › plato 20.00
CECINA DE LEÓN, pregiato salume di manzo simile alla bresaola	tapa 7.00 › plato 14.00

« PLATOS DE JAMÓN Y TOSTADAS »

14.50

JAMÓN Y TOSTADA DE ESPINACAS A LA CATALANA spinaci alla catalana
JAMÓN Y TOSTADA DE PISTO MANCHEGO caponata di verdure alla manchega
JAMÓN DE REVUELTO Y ANCHOAS uova strapazzate e filetto d'acciuga

« ENSALADA »

ENSALADA IBERICA pomodorini, avocado, olive, peperoni, jamon de Aragon	10.00
--	-------



¡ TAPAS AL MOMENTO !

Tapas preparate al momento.

Le tapas sono piccole pietanze, il nostro consiglio è di prenderne 3 o 4 a persona, possibilmente differenti, e dividerle con i vostri commensali. È indubbiamente il modo miglior e per valorizzare una cena di tapas.

CROQUETAS DE JAMÓN, tipiche crocchette con Jamón de Aragón	4.50
CHORIZO EN SIDRA, tipica salsiccia cotta nel sidro Basco	5.00
ALBÓNDIGAS EN SALSA PICANTE, polpettine di manzo in salsa di pomodoro piccante	6.00
TRONQUITOS DE POLLO, straccetti di pollo speziati con mix moresco (cumino, curcuma, cocco e curry)	6.00
PINCHOS MORUÑOS, spiedini di filetto di maiale marinati con piment.n dulce	6.50
TRONQUITOS DE BUY, straccetti di manzo speziati con pimenton dulce, scottati alla plancha	7.50
TORTILLA ESPAÑOLA, tipica frittata di patate e cipolle	4.50
PIMIENTOS FRITOS, tipici peperoni verdi fritti	4.50
ESPINACAS A LA CATALANA, spinaci alla catalana con pinoli tostiti e uvetta	4.50
PATATAS BRAVA, patate fritte con salsa brava.....	4.50
PISTO MANCHEGO, caponata di melanzane, zucchine e peperoni alla spagnola	5.00
HUEVO FLAMENCO, uovo cotto nella tipica terrina con peperone "piquillo" e prosciutto di Aragona	5.00
QUESO MANCHEGO FRITO, formaggio manchego fritto	5.50
BUÑUELOS DE BACALAO, frittelle di baccalà.	6.50
BRANDADA DE BACALAO, baccalà mantecato servito su crostine di pane	7.50
GAMBAS A LA PLANCHA, gamberi alla plancha accompagnati con salsa allioli casera	7.50
CALAMARES FRITOS, calamari fritti	7.50
GAMBAS AL AJILLO, tipica tapa di gamberi cotti in olio extra vergine con aglio e peperoncino	8.50
PULPO A LA GALLEGA, polpo e patate alla galiziana con olio extra e pimentón	9.00

« SOLO IN ESTATE »

GAZPACHO ANDALUZ tipica minestra fredda a base di pomodori e verdure	8.00
--	------

PAELLAS

min x 2 persone

PAELLA DE CARNE

riso "bomba", pollo, coniglio, puntine di maiale, chorizo, taccole, rosmarino 14.50 CAD |

PAELLA DE PESCADO

riso "bomba", seppie, calamari, gamberi, cozze, taccole 16.50 CAD |

PAELLA NEGRA

riso "bomba", seppie, calamari, gamberi, nero di seppia, taccole 16.50 CAD |

POSTRES

« DOLCI »

CREMA CATALANA	4.50
CREMA CATALANA CON ZENZERO	4.50
CREMA CATALANA CON FRAGOLE	5.00



CAVA - BOLLICINE

CASTELLBLANCHE GOLD BRUT metodo classico 11.5°20.00

VINOS BLANCOS

FAUSTINO V vitigno Viura, azienda Faustino 11.5° D.O. Rioja18.00

MAS RABELL vitigno Perellada, azienda Torres 11.5° D.O.Penedes20.00

LAN vitigno Viura, azienda Lan 11° D.O. Rioja.....18.00

VINA ESMERALDA vitigno Moscatel e Gewustraminer, azienda Torres 12° D.O. Catalunya22.00

GRAN VINA SOL vitigno Chardonnay e Perellada, azienda Torres 13° D.O. Penedes26.00

PALACIO DE BORNOS vitigno Verdejo, azienda Vina Almirante 13° D.O Rueda21.00

SANTIAGO RUIZ vitigno Albarino 70%, azienda Santiago Ruiz 13° D.O. Rias Baixas28.00

VINOS ROSADOS

DE CASTA vitigni Garnacha e Carinena, azienda Torres 13° D.O. Catalunya19.00

VINOS TINTOS

MARSILEA vitigno Bobal, azienda Enologica Oleana 12.5° D.O. Valencia.....16.00

BALTASAR vitigno Garnacha, azienda S. Alejandro 13.5° D.O. Calatayud19.50

MAS RABELL vitigni Garnacha e Mazuelo, azienda torres 13° D.O. Catalunya20.00

CORONAS vitigno Tempranillo, azienda Torres 13° D.O. Catalunya21.00

FAUSTINO CRIANZA vitigno Tempranillo, azienda Faustino 13° D.O.Rioja22.00

ATRIUM vitigno Merlot, azienda Torres 13° D.O. Penedes24.00

LAN D-12 vitigni Tempranillo, azienda Lan 13°24.00

LAN RESERVA vitigni Tempranillo Garnacha Mazuelo, azienda Lan 13.5° D.O. Rioja26.00

FAUSTINO V RESERVA vitigni Tempranillo eMazuelo,13.5°D.O.Rioja28.00

GRAN CORONAS RESERVA vitigno Cabernet Sauvignon, azienda Torres 13.5° D.O.Penedes28.00

ABADIA CRIANZA vitigni Cabernet e Tempranillo, azienda Raimat 13.5° D.O. Costre DelSegre29.00

GRAN SANGRE DE TORO RESERVA vitigni Garnacha e Mazuelo, 14° D.O. Catalunya26.00

VINA LANCIANO RESERVA vitigno Tempranillo e mazuelo, azienda Lan 13.5° D.O. Rioja31.00

CELESTE vitigno Tempranillo, azienda Torres 13.5° D.O. Ribera Del Duero32.00

CAMPILLO RESERVA SELECTA vitigno Tempranillo, azienda Bodegas Campillo 14° D.O. Rioja.....32.00

MARQUES DE RISCAL RESERVA vitigno Tempranillo, azienda Herederos d.M.d.R. 13° D.O.Rioja36.00

5 FINCAS RESERVA vitigni Garnacha, Cab. Sauv. Syrah, Merlot 14° D.O. Empord.38.00

