

# TAPAS

... de tierra



	TAPA	PLATO
<b>ALBONDIGAS EN SALSA PICANTE:</b> polpette di carne con salsa piccante	5.5€	11€
<b>ALBONDIGAS EN SALSA DE CABRALES:</b> polpette di carne con fonduta al formaggio	5.5€	11€
<b>BUÑUELOS DE JAMON Y ALMENDRAS:</b> frittelle con prosciutto Serrano e mandorle	5€	-
<b>PEPITAS DE POLLO:</b> filettini di pollo impanati e fritti serviti (a parte) con salsa Alioli	6.5€	12€
<b>CANELONES A LA RIOJANA:</b> cannelloni con ripieno a base di melanzane, pancetta e formaggio fondente sfumati con vino della Rioja	6€	12€
<b>DIABLOS A CABALLO:</b> bocconcini a base di prugne secche ricoperte di pancetta croccante, su letto di purè di patate gratinato	5.5€	-
<b>CHORIZO EN SU CAMA:</b> tipica salsiccia saporita su letto di purè di castagne	8€	-
<b>MUÑEQUITAS:</b> bocconcini di pasta frita con lardo iberico, miele e noci	5€	-

... veggie & vegan

<b>SAMFAINA:</b> spadellata di zucchine, melanzane e peperoni con pomodoro (solo per il Piatto servita con Cous Cous)	5€	12€
<b>PAPAS BRAVAS:</b> patate sfiziose con salsa piccante	5€	-
<b>PIMIENTOS DE PADRON:</b> tipici peperoni verdi fritti (tutti dolci tranne UNO)	5€	-
<b>TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA:</b> tipica frittata di patate e cipolle	5€	-
<b>CARICIA:</b> empanada al forno, ripiena di crema di zucca e formaggio saporito	5.5€	-
<b>SABROSURA POPULAR:</b> chips di patate da intingere in una deliziosa crema a base di verdure e pomodoro	5€	-
<b>CREMA DE MI ABUELA:</b> vellutata di carote, zucca e zenzero	5.5€	11€
<b>BUÑUELOS A LA CATALANA:</b> frittelle di spinaci e arachidi tostate, con salsa agrodolce	5€	-
<b>BERENJENAS CON MIEL Y RON:</b> melanzane fritte, servite con miele aromatizzato al rum	5.5€	-
<b>HUMMUS:</b> crema di ceci saporita con dadolata di uovo sodo, pomodori, avocado olive e prezzemolo (possibile vegana senza uova)	5.5€	-
<b>DE PELICULA:</b> crocchette di riso-paella con cuore di formaggio filante	6€	-
<b>ACEITUNAS Y BANDERILLAS:</b> olive e spiedini di sottaceti della tradizione spagnola	4.5€	-
<b>MONTADITOS DE S.SEBASTIAN:</b> tris di "crostini" con formaggio di capra serviti con salsa di pere, prugne e zenzero, fichi	5.5€	-
<b>TOSTADA ASTURIANA:</b> pane tostato con fonduta di Cabrales, fichi Empordà e mandorle	5.5€	-

... del mar

<b>PULPITOS TABERNERO:</b> polipetti al sugo leggermente piccante, stufati con fagioli, accompagnati da crostini di pane (solo per il Piatto serviti con Cous Cous).	7€	15€
<b>GAMBAS AL AJILLO:</b> gamberi cotti in olio bollente con aglio e peperoncino (N. 8 gamberi)	9€	-
<b>CROQUETAS DE BACALAO:</b> crocchette di baccalà e patate	5.5€	-
<b>PESCADO FRITO:</b> calamari e seppioline fritte (a parte) con salsa Alioli al nero di seppia (solo nel Piatto anche gamberetti, gamberoni, alici e verdure)	7€	-
<b>PULPO A LA GALLEGA:</b> tipico piatto galiziano con polpo e patate	-	18€
	9€	

# JAMON, QUESO, Y ...

<b>JAMON SERRANO:</b> prosciutto di maiale bianco della zona di Teruel, servito con pan tomate	8€	15€
<b>PATA NEGRA:</b> pregiato prosciutto di maiale nero iberico, servito con pan tomate	10€	19€
<b>CECINA DE LEON:</b> pregiato salume di bovino iberico affumicato servito con mela fresca	10€	19€
<b>SURTIDO DE JAMON Y EMBUTIDOS XL:</b> tagliere con jamon serrano, cecina de Leon, lomo iberico, salchichon y lardo di pata negra serviti con pan tomate, aceitunas y muñequitas (da condividere)	-	28€
<b>SURTIDO DE JAMON Y QUESO XL:</b> degustazione di jamon serrano, pata negra, queso de cabra al vino y queso manchego serviti con pan tomate aceitunas y muñequitas (da condividere)	-	28€
<b>QUESO DE CABRA AL VINO y miel</b>	6€	-
<b>QUESO MANCHEGO y miel</b> (formaggio di pecora stagionato)	6€	-
<b>ANCHOAS DEL CANTABRICO:</b> filetti delle rinomate acciughe del Cantabrico in olio extravergine servite con crostoni di pane e burro	-	9€
<b>PAN TOMATE:</b> porzione extra di pane e pomodoro	3€	-

## PAELLA

16€ a porzione

### Paella valenciana

con verdure, pollo, salsiccia, maiale, calamari, seppioline, gamberoni e cozze (minimo due porzioni)

### Paella del mar

con verdure, gamberi, gamberoni, cozze, calamari e seppioline (minimo due porzioni)

### Paella de fideos negra

paella realizzata con un particolare tipo di **pasta** (fideos), con verdure, gamberi, gamberoni, cozze, calamari e seppioline, al nero di seppia (minimo due porzioni)

**Su richiesta** Paella vegana (minimo due porzioni)

Tutte le nostre paelle sono realizzate rigorosamente al momento e seguendo la ricetta tradizionale delle "nonnine" spagnole che hanno voluto condividere con noi il loro sapere. Niente artefatti! Solo la storia di un piatto che profuma di casa! Ecco come Deve essere:

- IN SUPERFICIE: crosticina croccante;
- AL CENTRO: morbida e umida
- SUL FONDO: **Il socarrat**; sottile strato di riso (o fideos) "attaccato" alla padella, marchio di autenticità!

## ENSALADAS

<b>HUMMUS BAR:</b> Tipica crema di ceci tiepida, servita con uovo sodo ed insalata fredda di pomodori, carote, avocado e olive, conditi con semi di finocchio e pimenton e per finire ciuffetti di cabrales (formaggio tipico erborinato)	12€
<b>IBERICA:</b> insalata, jamon Serrano, uovo sodo, mele verdi, noci, crostini saporiti, peperoni arrostiti e olive	12€
<b>GITANA:</b> insalata, avocado, pomodori, formaggio a dadini, olive, patate, cubetti di tortilla e crostoni con formaggio di capra (l'insalata viene servita condita con poca vinagrette)	13€

\* per la più totale serenità in materia di sicurezza degli alimenti tutto il pescato è surgelato all'origine. In mancanza di alimenti freschi alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

... coperto 2€



**Bebidas:** Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Lemonsoda **3€**

**Agua** 75ml **2€**

### Liquores Tipicos **4€**

**HIERBAS** digestivo a base di erbe dal gusto morbido  
**AGUARDIENTE DE ORUJO** distillato simile alla grappa, molto secco  
**ANIS** digestivo a base di anice  
**PATXAKA** digestivo a base di mele selvatiche, macerate nell'anice  
**PACHARAN** digestivo a base di prugne selvatiche (aran) e anice  
**MANDRAGORA** liquore ricavato dall'infuso di radice di mandragora, forte ed amaro.

**Chupitos:** Ron y Miel, Crema Catalana, Manzana Verde, Canela **3€**

### Ron

J.Bally. Agricol 6€  
Matusalem 7 anos 5€  
Matusalem 15 anos 7€  
Havana 7 anos 5.5€  
Cacique 500 5.5€  
Pampero Especial 3€  
Captain Morgan 3.5€  
Barcelo Imperial 8€  
Santa Teresa Selecto 6€

### Brandy

Torres 5 anos 5€  
Torres 10 anos 6.5€  
Torres 20 anos 8€  
Cardenal Mendoza 7€  
Gran Duque D'Alba 8€  
Carlos I 6€

**Calvados** 4.5€

### Whiskey

Laphroaig 10 years 7€  
Glen Grant 5€  
Jack Daniels 5€  
J&B 4.5€

### Amari

Limoncello  
Mirto  
Montenegro  
Jägermeister  
Fernet Branca  
Branca Menta  
Amaro del Capo  
Braulio  
Sambuca  
Liquirizia





## POSTRES

**CREMA CATALANA** 5€

**TARTA DE CALABAZA:** crostata con crema di zucca, mandorle e ricotta su letto di salsa zabaione 6€

**TARTA ARRUGADA:** torta fondente a base di cioccolato e nocciole su letto di crema catalana alla Nutella 6€

**CHURROS Y CHOCOLATE:** bastoncini di pasta fritta da intingere nella Nutella 6€

**GELATO AFFOGATO** con liquore alla **CREMA CATALANA** 5€

**GELATO CON FICHI EMPORDA'** 5€

**SORBETTO AL LIMONE CON ANIS O VODKA** 5€

**SORBETTO AL MANDARINO** a piacere con **VODKA** o **HIERBAS** 5€

### ... piccole tentazioni

**EL BESITO:** piccolo goloso e rinfrescante; tazzina di caffè con gelato e ciuffetto di panna montata "sporcata" di Nutella 4€

**MANZANITA:** mini affogato composto da sorbetto alla mela verde, goccio di Calvados (liquore) e ciuffetto di panna montata 4€

**"Che" FICO:** golosissima crema che ricorda il tiramisù, granella di biscotto, dulce de leche e spicchio di fico empordà 4.5€





## ... vini da dessert spagnoli

**JEREZ P.X:** Passito di uve **Pedro Ximenez** in purezza 5€

**MOSCATEL ORO:** **Vino liquoroso** di uva moscatel Penedes 4.5€

## ... caffetteria

**CAFFE'** 2€

**DECAFFEINATO** 2€

**ORZO** 2€

**INFUSI** 3€

**LECHE Y LECHE** (caffè con latte condensato e crema di latte) 3€

**CARAJILLO** (caffè con brandy, zucchero flambato e scorza di limone) 3.5€

**AMARI ITALIANI** da 3€ a 5€

**LIQUORI TIPICI SPAGNOLI** da 3€ a 5€

**CHUPITOS** 3€





# PARA DOS

**52€**  
(26 € cad.)

## 2 tapas a scelta tra (una per persona):

- ★ Albodigas en salsa picante (Polpettine piccanti)
- ★ Croquetas de bacalao (Crocchette di baccalà e patate)
- ★ Samfaina (Spadellata di verdure)
- ★ Tortilla española (típica frittata alta)
- ★ Papas bravas (Patate sfiziose con salsa piccante)
- ★ Jamon Serrano con pan tomate
- ★ Bunuelos de jamon y almendras (frittelle prosciutto e mandorle)

---

## Paella a vostra scelta fra:

- ★ Valenciana
- ★ Del Mar
- ★ Paella de Fideos
- ★ Vegetariana

---

## Postres:

- ★ Crema catalana
- ★ Sorbetto
- ★ Proposta del giorno



**Il menu NON include le bevande**



# Para Compartir

**26€ cad.**

Menù pensato per gruppi di persone (min 3 pers)  
che vogliono assaggiare e condividere  
**diverse tapas**, scelte per Voi dallo Chef,  
fra le più tipiche e gradite dai nostri ospiti,  
per poi proseguire con il nostro piatto simbolo:  
**la Paella,**

e concludere in dolcezza, **dolce** a scelta tra:

- ★ Crema catalana
- ★ Proposta del giorno
- ★ Sorbetto

*Lascia fare a noi, rilassati  
e sorridi, sei in Spagna !*



**Il menu NON include le bevande**