

TAPAS

... de tierra



	TAPA	PLATO
ALBONDIGAS EN SALSA PICANTE: polpette di carne con salsa piccante	6€	12€
ALBONDIGAS EN SALSA DE CABRALES: polpette di carne con fondata al formaggio	6€	12€
BUÑUELOS DE JAMON Y ALMENDRAS: frittelle con prosciutto Serrano e mandorle	5€	-
PEPITAS DE POLLO: filettini di pollo impanati e fritti serviti (a parte) con salsa Alioli	7€	14€
CANELONES A LA RIOJANA: cannelloni con ripieno a base di melanzane, pancetta e formaggio fondente sfumati con vino della Rioja	6€	12€
DIABLOS A CABALLO: bocconcini a base di prugne secche ricoperte di pancetta croccante, su letto di purè di patate e castagne	6€	-
CHORIZO EN SU CAMA: tipica salsiccia saporita su letto di purè di castagne	8€	-
MUÑEQUITAS: bocconcini di pasta fritta con lardo iberico, miele e noci	5.5€	-

... veggie & vegan

SAMFAINA: spadellata di zucchine, melanzane e peperoni con pomodoro (solo per il Piatto servita con Cous Cous)	5€	13€
PAPAS BRAVAS: patate sfiziose con salsa piccante	5€	-
PIMIENTOS DE PADRON: tipici peperoni verdi fritti (tutti dolci tranne UNO)	5€	-
TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA: tipica frittata di patate e cipolle	5€	-
CARICIA: empanada al forno, ripiena di crema di zucca e formaggio saporito	5.5€	-
SABROSURA POPULAR: chips di patate da intingere in una deliziosa crema a base di verdure e pomodoro	5€	-
CREMA DE MI ABUELA: vellutata di carote, zucca e zenzero	5.5€	12€
BUÑUELOS A LA CATALANA: frittelle di spinaci e arachidi tostate, con salsa agrodolce	5€	-
BERENJENAS CON MIEL Y RON: melanzane fritte, servite con miele aromatizzato al rum	5.5€	-
HUMMUS: crema di ceci saporita con dadolata di uovo sodo, pomodori, avocado olive e prezzemolo (possibile vegana senza uova)	5.5€	-
DE PELICULA: crocchetta/e di riso-paella con cuore di formaggio filante con sugheretto di pomodoro "arrabbiato" (tapa n. 1 crocchetta, piatto n. 3 crocchette)	4.5€	12€
ACEITUNAS Y BANDERILLAS: olive e spiedini di sottaceti della tradizione spagnola	4.5€	-
MONTADITOS DE S.SEBASTIAN: tris di "crostini" con formaggio di capra serviti con salsa di pere, prugne e zenzero, fichi	5.5€	-

... del mar

PULPITOS TABERNERO: polipetti al sugo leggermente piccante, stufati con fagioli, accompagnati da crostoni di pane (solo per il Piatto serviti con Cous Cous)	7€	15€
GAMBAS AL AJILLO: gamberi cotti in olio bollente con aglio e peperoncino (N. 8 gamberi)	9€	-
CROQUETAS DE BACALAO: crocchette di baccalà e patate	5.5€	-
PESCADO FRITO: calamari e seppioline fritte (a parte) con salsa Alioli al nero di seppia (solo nel Piatto anche gamberetti, gamberoni, alici e verdurine)	8€	-
SOLDADITOS DE PAVIA: bocconcini di merluzzo in pastella profumata al lime, e poco piquillo. (Storica tapa andalusa, che deve il suo nome al Nucleo Cavalleria della battaglia di Pavia)	7€	14€

JAMON, QUESO, Y ...

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

HUMMUS BAR: 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)

IBERICA: insalata, jamon Serrano, uovo sodo, mele verdi, noci, crostini saporiti, peperoni arrostiti e olive

GITANA: 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)

* 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 2.5€



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 EMPORDÀ'

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 4€
a 5€

LIQUORI TIPICI SPAGNOLI da 4€
a 5€



...QUE LO PASES BIEN

Tutto lo staff del SanGria lavora al meglio delle proprie capacità per farTi trascorrere una piacevole serata ... aiutaci anche Tu ...
RILASSATI e SORRIDI ... sei in Spagna!

La nostra cantina...

Per essere in grado di offrirti il **miglior rapporto qualità-prezzo** e una varietà di referenze in continuo aggiornamento abbiamo optato per una carta vini "murale"; Ti invitiamo a controllare le **offerte riportate in lavagna o sugli specchi** appesi alle pareti

...Sangria

La più tipica e conosciuta delle bevande alcoliche spagnole. A base di vino, frutta fresca, ghiaccio e spezie. Ne esistono molte ricette e tantissime versioni, in base alla regione di provenienza. Ne abbiamo scelte per voi quattro fra le nostre preferite:

	La copa	La garafa	
		1L	
SANGRIA DE TINTO Y FRUTA: con vino rosso e frutta	5.5€	16€	
SANGRIA DE TINTO Y CANELA: con vino rosso e cannella	5.5€	16€	
SANGRIA BLANCA: con vino bianco e frutta	5.5€	16€	
SANGRIA CANARIA: con vino bianco e frutta tropicale	5.5€	16€	

...Cerveza

Birra alla spina **0.2 L** 4€ **0.4 L** 6€

En botella:

Estrella Galicia: birra chiara, galiziana 5.5°	33ml	5€
1906 Reserva Especial: birra galiziana, ambrata doppio malto 6.5°	33ml	5.5€
Alhambra: birra tipica di Granada, ambrata doppio malto 6.6°	33ml	5.5€

Bebidas:

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Lemonsoda **3.5€**

Aqua

75ml **2€**

Gin y Tonic

Xoriguer - Gin di Minorca, aromatico con sentori di erbe e agrumi **9€**

Alkkemist - Gin dal cuore della Spagna, floreale, complesso e morbido **9€**

Tanqueray Flor de Sevilla - Gin distillato con arance di Sevilla **9€**

Bombay - Gin londinese, bilanciato, fresco e delicato **8€**

Spritz

Aperol o Campari **6€**

Liquores Tipicos **4€**

RON Y MIEL	liquore tipico delle Canarie a base di Rum e miele
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.

Amari **4€**

Limoncello
Mirto
Montenegro
Jägermeister
Fernet Branca
Branca Menta
Amaro del Capo
Braulio
Sambuca
Liquirizia
Crema catalana
Mela verde

Brandy

Torres 5 anos **6€**
Torres 10 anos **7€**
Torres 20 anos **9€**
Cardenal Mendoza **8€**

Calvados **6€**

Whiskey

Laphroaig 10 years **8€**
Glen Grant **6€**
Jack Daniels **6€**
J&B **6€**

Ron

J.Bally. Agricol **6€**
Matusalem 15 anos **7€**
Havana 7 anos **5.5€**
Pampero Especial **4.5€**
Captain Morgan **4.5€**
Barcelo Imperial **8€**
Santa Teresa Selecto **6€**





PARA DOS

52€

(26 € cad.)

2 tapas a scelta tra (una per persona):

- ★ **Albórigas 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