

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 fonduta al formaggio	6€	12€
BUÑUELOS DE JAMON Y ALMENDRAS: frittelle con prosciutto Serrano e mandorle	5€	-
ROLLITOS DE CECINA DE LEON: involtini di Cecina (pregiato salume ibérico di bovino) con formaggio fresco, crema di carciofi e mandorle tostate	5.5€	-
PEPITAS DE POLLO: filettini di pollo impanati e fritti serviti (a parte) con salsa Alioli	7€	14€
CANTOS DE BRUJA: Bicchiere composto da una base di crema di zucchine, poi, riso venere profumato ai pomodori secchi e per finire pancetta croccante.	7€	-
CHORIZO Y PATATAS: tipica salsiccia saporita e patate	7€	-
... veggie & vegan		
SAMFAINA: spadellata di zucchine, melanzane e peperoni con pomodoro (solo per il Piatto servita con Cous Cous)	5€	12€
PAPAS BRAVAS: patate sfiziose con salsa piccante	5€	-
BUÑUELOS A LA CATALANA: frittelle di spinaci e arachidi tostate, con salsa agrodolce	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€	-
SABROSURA POPULAR: chips di patate da intingere in una deliziosa crema a base di verdure affumicate e pomodoro (vegana)	5€	-
HUMMUS: crema di ceci saporita con dadolata di uovo sodo, pomodori, avocado olive e prez-zemolo (possibile vegana senza uova)	5.5€	-
DE PELICULA: crocchetta/e di riso-paella con cuore di formaggio filante con sughetto 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€	-
ALCACHOFAS CON MIEL Y RON: carciofi fritti, serviti con miele aromatizzato al rum	6€	-
... del mar		
GAMBAS AL AJILLO: gamberi cotti in olio bollente con aglio e peperoncino (N. 8 gamberi)	9€	-
CROQUETAS DE BACALAO: crocchette di baccalà e patate	6€	-
PESCADO FRITO: calamari e seppioline fritte (a parte) con salsa Alioli al nero di seppia (solo nel Piatto anche gamberetti, gamberoni, alici e verdure)	8€	18€
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS: una delle tapas più antiche e tipiche; peperoni DOC spagnoli, arrostiti e spellati ripieni di crema al tonno	6€	-
PULPITOS TABERNERO: polipetti al sugo leggermente piccante, stufati con fagioli, accom-pagnati da crostini di pane	7€	14€
LADRON DE LUNAS: Empanada leggera, cotta al forno, ripiena di salmone affumicato e formaggio fresco al profumo di lime.	6€	-
MONTADITOS SEÑORA AGUSTINA: pane tostato con filetti di alici marinate, salmone affumicato e piquillo	6.5€	-

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 en aceite y queso manchego serviti con pan tomate aceitunas y muñequitas (da condividere)	-	28€
QUESO DE CABRA AL VINO	6€	-
QUESO MANCHEGO y miel (formaggio di pecora stagionato)	6€	-
ANCHOAS DEL CANTABRICO: scatoletta (30g netti) di 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, sepioline, gamberoni e cozze (minimo due porzioni)

Paella del mar

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

Paella de fideos negra

paella realizzata con un particolare tipo di **pasta** (fideos), con verdure, gamberi, gamberoni, cozze, calamari e sepioline, 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

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)	12€
IBERICA: insalata, pomodori, jamon Serrano, uova sode, mele verdi, noci, peperoni arrostiti e olive	12€
CANARIA: insalata, salmone affumicato, avocado, acciughe, uova sode, pomodori e olive	12€

* 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 2.50€

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

Agua **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 QUESO BASCA: dolce tipico dei Paesi Baschi con formaggio di mucca e capra e salsa di frutti di bosco 6€

ZANAHORITA: Torta senza burro a base di carote, ananas fresco e noci servita con gelato alla vaniglia del Madagascar 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€

FRESCURA: mini affogato composto da sorbetto al mandarino gocciolo di Aperol 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€
Abbinamento consigliato: pasticceria secca, fichi, pere, cioccolato, formaggi

MOSCATEL ORO: **Vino liquoroso** di uva moscatel Penedes. Abbinamento consigliato: crema catalana, dolci al cucchiaio 5€



... caffetteria

CAFFÈ' 2€

DECAFFEINATO 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€





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