

Las Tapas

"IR DE TAPAS" È IL PIACERE DI STARE A TAVOLA CONDIVIDENDO PIATTI E RACCONTANDO ANEDDOTI

Misto di crocchette

Mare 2 al chorizo, 2 al jomon iberico, 2 al nero di seppia *Terra*
12€

Buñuelos de Bacalà

Polpette di baccalà su maionese
al pomodoro secco
(4unità) 12€

Pinchos de Gambas

Spiedini di gamberi* con riduzione
di aceto balsamico e pesto al prezzemolo
(4unità) 12€

Anchoas del Cantàbrico

servite su crostini con stracciatella
e pomodoro
(5unità) 12€

Pulpo a la Gallega

Polipo alla piastra servito con
cipolla rossa, paprika dolce
e crema di patate
16€

Fritto misto

Fritto di gamberi*, calamari e polpo
18€

BaoBao ai gamberi

Paninetto al vapore con
gamberi* scottati e stracciatella
(2unità) 10€

Vegetale

Patatas Bravas

Patate a cubetti fritte con salsa
leggermente piccante e alioli
7€

Tortilla de patatas

Tipica frittata con patate e cipolla
7€

Melanzana

Cotta al forno e servita con rucola, noci,
pomodorini secchi e stracciatella
8€

Hummus

Hummus di ceci fatto in casa servito con
crudità di verdure e crostini
8€

Pimientos del Padròn

Peperoni friggibili fritti
8€

Mini Burger di Angus

Pomodoro, queso manchego,
jamon iberico e salsa tartara
12€

Jamòn iberico Pata Negra

Servito con bruschettine tradizionali
"pantomate"
12€

Costine di Maiale iberico

Cotte a bassa temperatura al BBQ e
servite pesto al prezzemolo e chips di
patate
18€

BaoBao al Pulled Pork

Paninetto al vapore con maialino
sfilacciato, guacamole e cipolla rossa
(2unità) 10€

Picanha

Cotta alla piastra accompagnata
da friggibili e crema di patate
22€

Tartar di manzo

Bocconcini di tartar
su crostino di pane caldo
(4unità) 16€

Ideali per l'aperitivo

Degustazione Dali

Patatas bravas, spiedini di gamberi* scottati,
crocchette di prosciutto iberico, baobao* di
maialino, crocchette al nero di seppia, frittelle
di baccalà*, pimientos del padròn

32€

Tagliere Ibèrico

Prosciutto iberico Pata Negra,
Chorizo Iberico Bellota,
Salchichòn de Bellota,
Cecina e Queso Manchego

20€

Aperitapas (Dalle 18 alle 20)

Degustazione di tapas a scelta
dello chef, ideali per un aperitivo
diverso dal solito.

Drink incluso nella degustazione

15€

Las Paellas

Paella Catalana

Bisque, Calamari, Cozze*,
Vongole*,
Gallinella e Gamberi*

18€ a persona

Arroz Negro

Paella al nero di seppia con
Calamari, Cozze*, Vongole*,
Polpo, Gamberi* e alioli

18€ a persona

Paella Mixta

Paella catalana con Calamari,
Mazzancolle*, Salsiccia,
Coppa e Picanha

22€ a persona

min 2 persone

*: con l'asterisco sono evidenziate le materie prime acquistate surgelate all'origine come previsto dall'art 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e dall'Allegato VI, punto 2, del regolamento UE 1169/2011.

I prodotti ittici serviti crudi sono conformi alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3 e a s.m.i