



TABLAS

i nostri taglieri
di salumi e
formaggi
spagnoli



TAPAS

piccoli
bocconi per
accompagnare
una cerveza,
una copa de
vino o
sangría



PAELLAS Y FIDEUAS



-
- Pan con tomate** pane con pomodoro, olio e sale (6 fette) 6
- Mixto Ibérico** iberico, lomo, chorizo, salchicòn, queso de oveja y de cabra 20
- Jamón Ibérico** crudo di maiale di razza Iberica allevato a ghiande 18
- Jamón Serrano** prosciutto crudo spagnolo 13
- Queso de oveja** formaggio di pecora stagionato Villalpando 12
-
- Surtido de tapas** la nostra selezione di Tapas miste (8 pez.) 16
- Gazpacho** 4
- Patatas bravas** patate* fritte con salsa piccante 6
- Jamón Ibérico con pan con tomate** 3,5
- Jamón Serrano con pan con tomate** 2,5
- Banderilla picante** stuzzichino con cipollotto, oliva, cetriolino e peperoncino 1
- Aceitunas rellenas de anchoa** olive ripiene di acciughe 3,5
- Mixto de encurtidos** olive, cipollotti e cetriolini sottoaceto 3
- Queso de oveja y anchoa** formaggio di pecora e acciuga 3
- Queso de cabra y membrillo** formaggio di capra e mela cotogna 3
- Patè de aceitunas y pimiento del Piquillo** patè olive, peperone del Piquillo 2,5
- Pimiento del Piquillo y anchoa** peperone Piquillo e acciuga 3
- Pimientos verdes fritos** peperoni friggiteli fritti 4
- Lomo o Chorizo o Salchichón** 2
- Tostada de gambas al ajillo** gamberi* all'aglio e peperoncino 4
- Tajada de bacalao** bacalà* in pastella 4
- Pulpo a la gallega** polpo*, paprika, sale e olio 4
- Croqueta de Jamón o bacalao*** 2,5
- Croqueta de pulpo*, gambas* o chipirón*** 3,5
- Mixto de Croquetas** (5 pez.) 14
- Tortilla española** la tipica frittata di patate e cipolla 4
-

prezzi a persona, preferibilmente su prenotazione, min. 2 mass. 12 persone

- Paella Mixta de carne y mariscos*** 18
- Paella de mariscos*** 19
- Paella de mariscos* y bogavante*** 24 astice
- Paella del senyoret*** 20 senza gusci
- Paella de carne y verduras** 17
- Paella de verduras** 16
- Arroz negro con alioli** 19

la fideuá è una paella con pasta spezzata (fideos) al posto del riso

- Fideuá de marisco*** 19
- Fideuá de bogavante*** 24 astice
-

Per informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze potete rivolgervi al personale di servizio.

A volte riscontriamo che i prodotti congelati abbiano caratteristiche di qualità e sicurezza superiori al prodotto fresco: in questi casi li usiamo e li trovate contrassegnati da * se congelato all'origine. Altri prodotti possono essere stati abbattuti in sede.

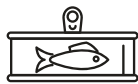
*Yo no cuento mi vida en días, sino mi día en vidas:
cada día, cada hora, una vida entera, Un día no es
un día de la vida, sino una vida.*

Juan Ramón Jiménez

serranos

TAPAS GINTONICS

CONSERVAS del Cantábrico



PLATOS

i piatti
simbolo della
cucina
spagnola



Mejillones en escabeche cozze sgusciate in carpione **8**
Chipirones rellenos calamaretti ripieni **9**
Calamares en su tinta con arroz calamari al nero di seppia con riso in bianco **9**
Calamares en salsa americana con arroz calamari salsa americana con riso **9**
Anchoas acciughe **8**

Escalivada peperoni, melanzane e cipolle arroste **11**
Espárragos de Navarra asparagi bianchi e maionesa **8**
Boquerones fritos alici* fritte **9**
Pulpo a la gallega polpo* con patate e paprika **16**
Gambas al ajillo gamberi* con aglio e peperoncino **13**
Brochetas de langostinos spiedini di gamberoni* **14**
Calamares a la romana con patatas* y Piquillo **13**
anelli di calamaro* in pastella fritti, patate* fritte e peperoni del Piquillo
Chipirones fritos piccoli calamaretti* fritti **12**
De todo un poco calamari* boquerones* gamberi* patate* **15**
Bacalao alla vizcaina baccalà* in salsa di pomodoro e peperoni **14**
Chorizo al vino salsiccia alla paprika al vino **8**
Huevos revueltos con gulas uova strapazzate con gulas **9**
Huevos rotos con jamón patate*, uova, frigitelli e crudo **10**
Huevos rotos con chorizo patate*, uova, frigitelli e salsiccia alla paprika **11**
Callos a la madrileña trippa in umido **12**
Cocido a la madrileña bollito con ceci **11**
Costillas de cerdo en salsa barbacoa con patatas **14**
costine di maiale con salsa bbq e patate* fritte
Entraña a la plancha con patatas y Piquillo **15**
diaframma di manzo alla piastra, con patate* fritte e peperoni del Piquillo
Lingote de cochinito ibérico asado con patatas y Piquillo **20**
lingotto di maialino di latte iberico al forno, con patate* fritte e peperoni del Piquillo

POSTRES



Macedonia de fruta **5**
Crema catalana **5**
Flan con nata **5** budino con panna
Tarta de queso **6** torta di formaggio
Tarta de Santiago **6** torta alle mandorle
Turrón de arroz con leche **5** torrone di riso al latte

*Amor
em cada
ingrediente*

PARA BEBER



CERVEZAS birra alla spina
• slurp SORALAMA' 4 (25cl)/6 (40cl)
artigianale chiara, pils
• san miguel 3(17cl)/5(40cl)/6(50cl)
altre birre in bottiglia 33cl 5/6

VINO
• calice 5
• bottiglie vedi carta

SANGRIA
• calice 5
• litro 12
• 2 litros 22

• acqua 2
• bibite 3,5
• caffè 2

ANTES O DESPUES

• vermú 4
• Pedro Ximénez 4
• orujo de hierbas 4
• ron con miel 4

GINTONICS

• da 7 a 12
• vedi carta