



## TAPAS

### le classiche

pa amb tomaquet: pane e pomodoro .....	2,00
pimientos de Padrón .....	4,50
gilda: acciuga del cantabrico, oliva e piparra .....	2,50
ensaladilla rusa .....	6,00
patatas bravas (con salsa allioli + 1,00€) .....	5,00
croqueta di jamón ibérico .....	3,00
croqueta di seppia* .....	3,00
croqueta di funghi .....	3,00
frittella di baccalà* con miele .....	2,50
tortilla di patate .....	4,00
calamares a la andaluza con salsa allioli (200 g) .....	10,00

### le creative

coca de escalivada (pane con verdure alla brace) .....	4,00
bomba di tartufo .....	4,00
bikini di rabo de toro e taleggio .....	5,00
mini canelón di carne .....	4,00

## PIATTI

piatto ibérico: prosciutto, salumi e formaggi iberici .....	18,00
piatto di formaggi spagnoli misti .....	14,00
sopa de cebolla .....	8,50
polpo* alla galiziana .....	16,00
costine di maiale iberico con patate dolci* .....	18,00
coperto.....	1,50

## **DOLCI**

### fatti in casa

**panna cotta di horchata:** ..... 4,00  
con frutti rossi e crumble alla nocciola

**crema catalana:** la nostra rivisitazione..... 4,00

**churros:** frittelle a bastoncino servite con cioccolato..... 3,50

**assortimento di torroni spagnoli**..... 5,50  
quattro torroncini della tradizione spagnola

## **PER CONCLUDERE**

**orujo**..... 3,00  
acquavite galiziana – Vol. %40

**pacharán**..... 3,00  
liquore navarro alle prugne selvatiche – Vol. %25

**ron miel**..... 3,00  
rum canario aromatizzato al miele – Vol. %22

**hierbas**..... 3,00  
liquore ibizenco alle erbe di campo – Vol. %26

**Mistela** di Moscato d’Alessandria – D.O. Alicante ..... 3,50  
vino liquoroso dagli aromi di frutta matura e note tostate

**Nectar Pedro Ximénez** – González Byass D.O. Jerez ..... 4,00  
vino liquoroso dolce con sentori di uvetta e caramello

## BEVANDE SPAGNOLE

sangria .....	3,50
vermouth rosso o bianco .....	4,00
calice di vino spagnolo (vedi carta dei vini) .....	da 3,50 a 4,50
sidro di mele .....	3,00
horchata: rinfrescante latte di chufa .....	2,00

## BIRRE SPAGNOLE IN BOTTIGLIA

Estrella Damm – lager – Vol. 5,4% - 33cl .....	3,50
Estrella Galicia – lager – Vol. 5,5% - 25cl .....	3,50
San Miguel – pale lager – Vol. 5,4% - 33cl .....	3,50
San Miguel <i>senza glutine</i> – pale lager – Vol. 5,4% - 33cl .....	3,50
Alhambra Reserva 1925 – amber lager – Vol. 6,4% - 33cl..	4,00
Alhambra Reserva Roja – bock – Vol. 7,2% - 33cl .....	4,00
Cerdos Voladores – session IPA – Vol. 4,5% - 33cl .....	4,00
Cerdos Voladores – IPA – Vol. 6% - 33cl .....	4,00
Cerdos Voladores – pale ale – Vol. 6% - 33cl .....	4,00

## ALTRE BEVANDE

birra Moretti – lager – Vol. 4,6% - 20cl / 40cl .....	3,00 / 5,00
spritz aperol o campari .....	3,50
spritz bianco o rosso .....	2,50
spritz analcolico .....	2,50
amaro, grappa, digestivo .....	3,00
acqua 65cl .....	2,50
bicchiere d'acqua .....	0,50
coca cola, fanta, sprite, gingerino .....	3,00
succo .....	2,50
caffè .....	1,50
caffè d'orzo .....	1,80
cappuccino .....	2,00
tè caldo .....	3,00

## VINI SPAGNOLI

Cava Brut – Can Xa – Emendis D.O. Penedés .....	3,50 / 18,00
Cava Brut Rosé – Can Xa – Emendis D.O. Penedés ..	3,50 / 18,00
Albariño 2023 – Bernón D.O. Rías Baixas .....	4,50 / 25,00
Verdejo 2023 – Protos D.O. Ruedas .....	4,50 / 25,00
Crianza BIO 2018 – San Prudencio D.O. Rioja .....	4,50 / 25,00
Tempranillo 2022 – Valserrano D.O. Rioja .....	4,50 / 25,00
Tinta de Toro, Crianza 2020 – D.O. Toro .....	4,50 / 25,00
Mistela di Moscato d’Alessandria – D.O. Alicante .....	3,50
Nectar Pedro Ximénez – González Byass D.O. Jerez .....	4,00

## VINI FRIULANI

Prosecco Extradry – Jeio – Bisol .....	3,50 / 18,00
Prosecco Brut – Jeio – Bisol .....	3,50 / 18,00
Friulano 2023 – Lis Fadis.....	3,50 / 16,00
Sauvignon 2021 – Russiz Superiore.....	20,00
Friulano 2021 San Pietro – i Clivi .....	18,00
Malvasia 2021 – Gradis’ciutta.....	18,00
Rosso 2020 – Lis Fadis .....	3,50 / 16,00
Schioppettino 2021 – Lis Fadis .....	4,00 / 18,00
Merlot 2021 – Orlando .....	20,00

\*prodotto surgelato all’origine

Alcuni prodotti freschi di origine animale vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 04/852 e Reg. CE 04/853. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell’ordinazione. Durante la preparazione in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.