



TAPA

NATURALMENTE ESPAÑOL

DESDE DE 1995

Gentile cliente se sei allergico o intollerante a qualche ingrediente ti invitiamo ad avvisare preventivamente il personale di sala e/o consultare l'elenco specifico. ¡ Muchas gracias !

PARA PICAR

PAN TOMATE pane tostato condito con pomodoro grattugiato e olio d'oliva extra vergine	2.00
ACEITUNAS ARBEQUIÑA olive, provenienza Teruel, piccole, amarognole	2.00
ACEITUNAS MANZANILLA olive, provenienza Valencia, grosse, saporite	2.00
ALMENDRAS MARCONA mandorle salate qualità autoctona Marcona	2.50
ALLIOLI CASERA ORIGINAL salsa allioi, ricetta originale home-made senza uova	1.50

ESPECIALIDADES

« DEL MAR » specialità di mare

BOQUERONES EN VINAGRE alici marinate e salsa verde	7.50
CARPACCIO DI BACCALA SPAGNOLO MARINATO con pepe rosa e finocchietto selvatico	8.00
ANCHOAS DE L'ESCALA acciughe delle coste dell'Escala, servite con pane tostato e burro	8.50

« QUESOS » formaggi

formaggi a denominazione d'origine, serviti con composta di "cabello de angel" e "membrillo"

MANCHEGO latte crudo di pecora della Mancha stagionatura 4/8 mesi	5.00
IBORES latte crudo di capra dell'Estremadura stagionatura 5 mesi	5.00
MAHON latte vaccino con caglio vegetale delle Baleari stagionatura 3 mesi	5.00
QUESO EN ACEITE formaggio Manchego in olio d'oliva	5.50
CABRALES trillattico erborinato delle Asturie stagionatura 3 mesi	6.00

« EMBUTIDOS » salumi

CHORIZO CULAR DE AVILA salame tipico di maiale bianco al pimentón	4.50
CHORIZO PICANTE "CHOPO" salame tipico di maiale bianco al pimentón piccante	4.50
JAMÓN DE ARAGÓN il tipico prosciutto crudo spagnolo di maiale bianco di Aragona	tapa 6.00 › plato 12.00
PATANEGRA ARTESANOS JABUGO BELLOTA "patanegra" di razza iberica solo bellota	tapa 10.00 › plato 20.00
CECINA DE LEÓN pregiato salume di manzo simile alla bresaola	tapa 7.00 › plato 14.00
TOSTADA CON LARDO IBERICO pane tostato con lardo Iberico	4.50
TOSTADA CON SOBRASADA pane tostato con Sobrasada, una salume morbido tipico di Minorca	5.00

« PLATOS DE JAMÓN Y TOSTADAS »

JAMÓN Y TOSTADA DE ESPINACAS A LA CATALANA spinaci alla catalana	
JAMÓN Y TOSTADA DE PISTO MANCHEGO caponata di verdure alla manchega	
JAMÓN DE REVUELTO Y ANCHOAS uova strapazzate e filetto d'acciuga	

« ENSALADA »

ENSALADA IBERICA pomodorini, avocado, olive, peperoni, jamón de Aragón	10.00
---	-------

¡TAPAS AL MOMENTO!

« CUCINA APERTA DALLE 18.00 ALLE 00.30 »

Tapas preparate al momento.

Le tapas sono piccole pietanze, il nostro consiglio è di prenderne 3 o 4 a persona, possibilmente differenti, e condividerle con i vostri commensali. È indubbiamente il modo migliore per valorizzare una cena di tapas.

CROQUETAS DE JAMÓN tipiche crocchette con Jamón de Aragón	4.50
CHORIZO EN SIDRA tipica salsiccia cotta nel sidro Basco	5.00
ALBÓNDIGAS EN SALSA PICANTE polpettine di manzo in salsa di pomodoro piccante	6.00
TRONQUITOS DE POLLO straccetti di pollo speziati con mix moresco (cumino, curcuma, cocco e curry)	6.00
PINCHOS MORUÑOS spiedini di filetto di maiale marinati con pimentón dulce	6.50
TRONQUITOS DE BUY straccetti di manzo speziati con pimentón dulce, scottati alla plancha	7.50
SECRETO IBERICO A LA PLANCHA pregiato taglio di maiale iberico alla plancha con peperone del piquillo	10.00
TORTILLA ESPAÑOLA tipica frittata di patate e cipolle	4.50
PIMIENTOS FRITOS tipici peperoni verdi fritti	4.50
ESPINACAS A LA CATALANA spinaci alla catalana con pinoli tostati e uvetta	4.50
PATATAS BRAVA patate fritte con salsa brava	4.50
PISTO MANCHEGO caponata di melanzane, zucchine e peperoni alla spagnola	5.00
CAZUELITA DE PURÈ DE HABAS terrina di purè di fave con chorizo e formaggio manchego	5.00
HUEVO FLAMENCO uovo cotto nella tipica terrina con peperone "piquillo" e prosciutto di Aragona	5.00
QUESO MANCHEGO FRITO formaggio manchego fritto	5.50
BUÑUELOS DE BACALAO frittelle di baccalà	6.50
BRANDADA DE BACALAO baccalà mantecato servito su crostone di pane	7.50
GAMBAS A LA PLANCHA gamberi alla plancha accompagnati con salsa allioli casera	7.50
CALAMARES FRITOS calamari fritti	7.50
GAMBAS AL AJILLO tipica tapa di gamberi cotti in olio extra vergine con aglio e peperoncino	8.50
PULPO A LA GALLEGA polpo e patate alla galiziana con olio extra e pimentón	9.00
« SOLO IN ESTATE »	
GAZPACHO ANDALUZ tipica minestra fredda a base di pomodori e verdure	8.00

PAELLAS

Vengono servite in paelleras da due o più persone.

PAELLA DE CARNE

riso "bomba", pollo, coniglio, puntine di maiale, chorizo, taccole, rosmarino 14.50 a persona

PAELLA DE PESCADO

riso "bomba", seppie, calamari, gamberi, cozze, taccole 16.50 a persona

PAELLA NEGRA

riso "bomba", seppie, calamari, gamberi, nero di seppia, taccole 16.50 a persona

POSTRES « DOLCI »

CREMA CATALANA	4.50
CREMA CATALANA con zenzero	4.50
CREMA CATALANA con fragole	5.00
PASTICCIO DI CIOCCOLATO con pistacchi	5.00
GELATO ARTIGIANALE al dulce de leche	5.50
SORBETTO di mela verde con calvados	6.00
FICHI EMPORDÀ con gelato fiordilatte	6.00
GELATO AL FIORDILATTE con sherry Pedro Ximenez	6.00
ASSORTIMENTO DI BISCOTTI TIPICI E TORRONI	7.00
(torrone di alicante, torrone di jijona, torta nevada, torta rosales, yema tostada)	
ANANAS FRESCO	4.00

CAFETERIA

CAFFÈ ESPRESSO/ORZO/DECAFFEINATO	2.00
CAFÈ CANARIO caffè con latte condensato e crema di latte	2.50
CARAJILLO tipico caffè con brandy, zucchero e scorza di limone	3.00
TÈ MAROCCHINO con menta fresca	4.00
TISANA DIGESTIVA	4.00
(semi di finocchio, anice, tiglio, genziana, menta, melissa, ginepro)	
BIBITE, SUCCHI DI FRUTTA E SPREMUTE	4.00
ACQUA PLOSE	(1/2 lt) 2.00



LICORES DE VINO « 6 cl »

FLORALIS TORRES alc 15% Vitigno: Moscatel	4.50
MANZANILLA CHARITO - EMILIO HIDALGO	5.00
alc. 15% Vitigno: Palomino 100% Ideale come aperitivo. Molto particolare perché ha profumi del "Flor", la muffa che dà a questo sherry il suo fascino. Colore giallo con riflessi verdognoli. Giovane.	
OLOROSO - EMILIO HIDALGO	6.00
alc. 20% Vitigno: Palomino 100% Profumo fresco ed elegante. È il risultato di una maturazione lunga nella Solera. Vino adatto sia come aperitivo che come accompagnamento per biscottini e desserts. Età media 15 anni.	
MORENITA CREAM - EMILIO HIDALGO	6.00
alc. 17% Vitigni: Palomino 70% Emilio Hidalgo Pedro Ximenez 30%. Ha un profumo tostato, di frutta secca, con aromi diversi. Ha un sapore corposo, dolce, ma con l'alcool molto bene integrato nello sherry. Età media 6 anni.	
PEDRO XIMENEZ - EMILIO HIDALGO	6.00
alc. 17% Vitigno: Pedro Ximenez 100%. Dopo la raccolta le uve sono esposte al sole perché avvenga la concentrazione dello zucchero. Molto scuro, profumo tostato (tipico di un solera molto vecchio) con suggerimenti di uvette, sapore molto dolce e molto particolare. Vino da dessert o da meditazione. Zucchero: 429 Gr/L. Età media: 20 anni. Buonissimo con il cioccolato. Età media 20 anni.	

DISTILLATI E LIQUORI TIPICI « 4 cl »

ANIS LAS CADENAS (anice) 36°	3.50
PACHARAN (anice e prugne selvatiche) 25°	3.50
MANDRAGORA (radice di mandragora) 45°	4.00
PATXAKA (anice e mele silvestri) 25°	4.00
HIERBAS RUAVIEJA (erbe del Mediterraneo) 30°	4.00
ORUJO Grappa Gallega 42°	4.50
HIERBAS IBIZENCA Mari Mayans 26°	4.50
GIN XORIGUER (gin di Maiorca molto aromatico) 38°	6.00

BRANDY DE JEREZ « 4 cl »

È il più antico distillato di vino, di uva palomino o airen, prodotto al mondo, invecchiato in botti di rovere precedentemente usate per gli sherry secondo il metodo tradizionale delle solera.

TORRES IMPERIAL 5 ANNI SOLERA RESERVA	6.00
TORRES GRAN RESERVA 10 ANNI	7.00
CONDE DE OSBORNE SOLERA GRAN RESERVA	7.50
GRAN DUQUE D'ALBA SOLERA GRAN RESERVA	8.00
CARDENAL MENDOZA SOLERA GRAN RESERVA	8.00
LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA	8.00
CARLOS I SOLERA GRAN RESERVA	8.00
MIGUEL TORRES 20 ANNI SOLERA GRAN RESERVA	8.50
LARIOS 1866 GRAN RESERVA	8.50
CONDE DE OSBORNE DALÌ SOLERA GRAN RESERVA	9.00

VINOS

« UN VINO AL CALICE? »

Chiedete al cameriere o guardate la lavagna, abbiamo sempre delle proposte interessanti!

« ENOTECA » Sconto 20% sulle bottiglie d'asporto

SIDRO ASTURIANO DI MELE BIO Rio Aliso (gusto aspro) bicc. 4.00 bott. 14.00

CAVA (SPUMANTE) Castellblanch Gold Brut metodo classico 11.5° bicc. 5.00 bott. 20.00

VINOS BLANCOS

Vinos blancos juvenes con una marcada frescura que los hace ideales para aperitivo

FAUSTINO V vitigno Viura-Chardonnay azienda Faustino 11.5° D.O. Rioja 18.00

BLANC PESCADOR vino frizzante dell'azienda Castillo Perellada 11.5° D.O. Penedes 18.00

TXACOLI EIZAGUIRRE vitigno Txacoli azienda Eizaguirre 10.5° D.O. Txacoli 19.00

MAS RABELL vitigno Perellada azienda Torres 11.5° D.O. Penedes 20.00

Vinos blancos de medio cuerpo donde la madera se hace mas madura y favorece la expresion da la aromacidad de cada variedad y su entorno

LAN vitigno Viura azienda Lan 11° D.O. Rioja 18.00

VINA ESMERALDA vitigno Moscatel e Gewustraminer azienda Torres 12° D.O. Catalunya 22.00

GRAN VINA SOL vitigno Chardonnay e Perellada azienda Torres 13° D.O. Penedes 26.00

Vinos blancos con personalidad propia, elegantemente estructurados, maduros y untuosos al palador

PALACIO DE BORNOS vitigno Verdejo azienda Vina Almirante 13° D.O. Rueda 21.00

SANTIAGO RUIZ vitigno Albarino 70% azienda Santiago Ruiz 13° D.O. Rias Baixas 28.00

MARQUES DE RISCAL vitigno Sauvignon Blanc 13.5° D.O. Rueda 20.00

VINOS ROSADOS

Vinos rosados, sutiles y fresco, que regalan un amplio abanico de aromas de frutos del bosque

DE CASTA vitigni Garnacha e Carinena, azienda Torres 13° D.O. Catalunya 19.00

VINOS TINTOS

Tintos juvenes, de medio cuerpo, floreales

MARSILEA vitigno Bobal azienda Enologica Oleana 12.5° D.O. Valencia	16.00
BALTASAR vitigno Garnacha azienda S. Alejandro 13.5° D.O. Calatayud	19.50

Tintos exuberantes, con notas vegetales, aroma de fruta madura y fresca,
acompañados por un sutil fondo que refleja su paso por el roble

SANTIAGO vitigni Tempranillo, Garnacha azienda Rioja Santiago 13.5° D.O. Rioja	16.00
CLAMOR vitigni Merlot Cabernet Tempranillo azienda Raimat 13.5° D.O. Costre Del Segre	18.00
MAS RABELL vitigni Garnacha e Mazuelo 13° D.O. Catalunya	20.00
CORONAS vitigno Tempranillo azienda Torres 13° D.O. Catalunya	21.00
FAUSTINO CRIANZA vitigno Tempranillo azienda Faustino 13° D.O. Rioja	22.00
ATRIUM vitigno Merlot azienda Torres 13° D.O. Penedes	24.00
CASTELL RAIMAT vitigno Merlot azienda Raimat 13.46° D.O. Costre Del Segre	24.00

Tintos estructurados, floreales y balsamicos que eflajan la peculiaridad de sus zonas de origen

LAN D-12 vitigni Tempranillo azienda Lan 13° D.O. Rioja	24.00
LAN RESERVA vitigni Tempranillo Garnacha Mazuelo azienda Lan 13.5° D.O. Rioja	26.00
FAUSTINO V RESERVA vitigni Tempranillo e Mazuelo 13.5° D.O. Rioja	28.00
GRAN CORONAS RESERVA vitigno Cabernet Sauvignon azienda Torres 13.5° D.O. Penedes	28.00
ABADIA CRIANZA vitigni Cabernet e Tempranillo azienda Raimat 13.5° D.O. Costre Del Segre	29.00

Tintos con aromas intensos y complejos, son vinos amplios y nobles que ofrecen un armonico y largo final

GRAN SANGRE DE TORO RESERVA vitigni Garnacha e Mazuelo 14° D.O. Catalunya	26.00
VINA LANCIANO RESERVA vitigno Tempranillo e Mazuelo azienda Lan 13.5° D.O. Rioja	31.00
CELESTE vitigno Tempranillo azienda Torres 13.5° D.O. Ribera Del Duero	32.00
MARQUES DE RISCAL RESERVA vitigno Tempranillo azienda Herederos d.M.d.R. 13° D.O. Rioja	36.00
5 FINCAS RESERVA vitigni: Garnacha, Cab. Sauv. Syrah, Merlot 14° D.O. Empordà	38.00



FER UN VERMUT « 6 cl »

Vermouth e tapas si sposano bene, soprattutto in orario aperitivo. Provate! Si beve tradizionalmente liscio o allungato con soda, ma se volete un consiglio, chiedetelo con Chinotto e scorza d'arancia.

PUNT E MES 16°	5.00
YZAGUIRRE RESERVA 16° (spagnolo)	5.00
COCCHI 16°	5.00

SANGRIA « SORRIDI »

Vino, frutta di stagione, liquori e spezie. Ecco il segreto della bevanda più famosa di Spagna!
È il miglior ingrediente di qualsiasi festa. La puoi avere anche d'asporto, in pratici contenitori atermici.

SANGRIA DE VINO TINTO Y FRUTA	bicc. 5.00	caraffa 1 lt 14.00	caraffa 2 lt 26.00
SANGRIA DE VINO TINTO Y CANELA	bicc. 5.00	caraffa 1 lt 14.00	caraffa 2 lt 26.00
SANGRIA DE VINO BLANCO Y FRUTA	bicc. 5.00	caraffa 1 lt 14.00	caraffa 2 lt 26.00
SANGRIA DE TEMPORADA, diversa in ogni stagione	bicc. 5.00	caraffa 1 lt 14.00	caraffa 2 lt 26.00
TINTO DE VERANO, vino rosso e aranciata	bicc. 5.00		

CERVEZA

« EN BOTELLA 0,33 cl »

SAN MIGUEL (Catalunya) 5,4° Special Lager chiara	4.00
MAHOU (Catalunya) pilsner 5,5°	4.50
ESTRELLA GALICIA (Galicia) 5,5° Pils chiara	5.00
ALHAMBRA RESERVA 1925 (Andalucia) 6,4° Strong Lager ambrata	5.00
ESPIGA BLONDE ALE (Catalunya) 4,5° Favolosa birra artigianale gluten free, floreale, secca	6.00

« DE BARRIL »

ESTRELLA DAMM di Barcellona alla spina, alc 5.4%	caña 20 cl 2.50	half pint 3.50	one pint 6.00
--	-----------------	----------------	---------------

GIN TONIC « con acqua tonica Fentimas »

XORIGUER DI MINORCA scorza di lime	8.00
LARIOS DI MADRID infuso aromatico di cardamomo e arancia	8.00
MASCARÒ DEL PENEDES rosmarino e scorza di limone	10.00
BULLDOG scorza di lime e liquerizia	10.00
CITADELLE scorza d'arancia limone e pompelmo	10.00
BOTANIC DI JEREZ scorza di lime e limone	11.00
NORDES DELLA GALIZIA foglia d'alloro	11.00
HENDRICK'S foglie di menta e cetriolo	11.00
RIVO scorza di limone e menta	11.00
GERANIUM bacche di ginepro e fiori di ibisco	11.00
MARE DI BARCELLONA rametto di rosmarino	12.00
209 stecca di cannella e bacche di caffè	12.00
TOM TIME rosmarino e menta	13.00
MONKEY scorza d'arancia e fava tonka	15.00

CHUPITOS a la barra 2.50 a la mesa 3.00

MANZANA VERDE mela verde 17°

RON MIEL ARTEMI rhum al miele delle Canarie 20°

VODKA AL CAMELLO 24°

COCKTAILS

« ALCOLICI »

SPRITZ Aperol, spumante (cava Castellblanch), soda	8.00
SPRITZ ST GERMAIN spumante, St Germain, soda, fetta di lime	8.00
SPRITZ HIDALGO spumante (cava Castellblanch), sherry Pedro Ximenez, scorza d'arancia	8.00
NEGRONI Vermouth Punt e Mes, Campari, Gin Larios, fetta d'arancia	8.00
NEGRONI FINO Vermouth spagnolo Yzaguirre reserva, Campari bitter, sherry fino	8.00
NEGRONI SBAGLIATO Vermouth rosso di torino, campari, cava Castellblanch, scorza d'arancia	8.00
VINTAGE NEGRONI Vermouth Carpano antica formula, Campari, London Gin, fetta d'arancia	9.00
NEGRONI DEL MARINAIO old sailor coffee, campari, vermouth, mezcal bruxo n°4	9.00
MARGARITA GOLD tequila gold, triple sec, limone	8.00
STRAWBERRY MARGARITA tequila, triple sec, fragole frullate	8.00
TOMMY'S MARGARITA tequila invecchiata, sciroppo d'agave, lime spremuto	8.00
MARGARITA AL RABBARO tequila invecchiata, cointreau, estratto di rabbaro, succo di limone	9.00
MEZCAL SOUR mezcal Gusano rojo, sciroppo d'agave, succo di limone	9.00
SOUR ZENZERO TEQUILA nostro estratto naturale di zenzero, succo di lime, sciroppo di zucchero	8.00
PISCO SOUR pisco, succo di limone, sciroppo di zucchero	8.00
NORDÉS SOUR gin Nordés, succo di limone, sciroppo di zucchero, foglia d'alloro	9.00
DAIQUIRI GOLD rhum invecchiato, limone liofilizzato, sciroppo di zucchero	8.00
DAIQUIRI RON MIEL /STRAWBERRY DAIQUIRI /DAIQUIRI MARACUJA /SPICED DAIQUIRI CINNAMON	8.00
SAKÈ SOUR AL TÈ VERDE sakè, succo di lime, nostro estratto naturale di tè verde	8.00
FAMILY DAIQUIRI family botanical spirit, succo di lime, sciroppo di zucchero	9.00
AGUA DE VALENCIA arance spremute al momento, spumante, triple sec	8.00
MOJITO RHUM menta fresca, lime, zucchero semolato, soda	8.00
MOJITO RON MIEL / MOJITO PINEAPPLE/ MOJITO GREEN TEA / MOJITO GINGER	8.00
POMADA gin Xoriguer di Maiorca, zucchero semolato, spremuta di limone, lemonsoda, menta fresca	8.00
CAIPIROSKA vodka, lime, zucchero di canna	8.00
CAIPIRIÑA cachaca, lime, zucchero semolato	8.00
BASIQUITO vodka, foglie di basilico, lime, zucchero semolato e tonica	8.00
JAMAICA JULEP'S rhum, frutta fresca, foglie di menta, zucchero semolato	8.00
GINGER GIN gin, zenzero, zucchero di canna, succo di limone, tonica	8.00
MOSKOW MULE vodka, ginger beer faver tree, succo di lime, zucchero, cetriolo	8.00
GIN GIN MULE London gin, ginger beer faver tree, lime, menta, zucchero semolato	8.00
GINGER SAKÈ zenzero fresco, zucchero di canna, limone liofilizzato, sake, tonica	8.00

« ANALCOLICI » 7.00

MANZANA succo di mela verde, foglie di menta fresca, spremuta di lime, ginger ale

JENGIBRE zenzero fresco, zucchero di canna, succo di limone, acqua tonica

FRESA fragole frullate, zucchero, limone, tonica

ENSALADA DE FRUTA arancia, ananas, lime, maracuja, succo d'arancia e ananas, zucchero, foglie di menta