



# TAPA

NATURALMENTE ESPAÑOL

DESDE 1995

# PARA PICAR

cucina aperta  
dalle 18.00 alle 00.30

<b>PAN TOMATE</b> pane tostato condito con pomodoro grattugiato e olio d'oliva extra vergine	2.50
<b>ACEITUNAS MANZANILLA</b> olive, provenienza Valencia, grosse, saporite	2.50
<b>ALMENDRAS MARCONA</b> mandorle salate qualità autoctona Marcona	3.00
<b>ALLIOLI CASERA ORIGINAL</b> salsa allioli, ricetta originale home-made senza uova	1.50

*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 !**

## ESPECIALIDADES

### DEL MAR specialità di mare

<b>BOQUERONES EN VINAGRE</b> alici marinate e salsa verde	7.50
<b>CARPACCIO DI BACCALA ALLA CATALANA</b> con pomodoro, olive e cipolla	8.00
<b>ANCHOAS DE L'ESCALA</b> acciuoghe 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"

<b>MANCHEGO</b> latte crudo di pecora della Mancha stagionatura 4/8 mesi	5.00
<b>TORTA DEL CASAR</b> latte crudo di pecora, morbido e cremoso	6.00
<b>CABRALES</b> trilattico erborinato delle Asturie stagionatura 3 mesi	6.00

### EMBUTIDOS salumi

<b>CHORIZO CULAR DE AVILA</b> salame tipico di maiale bianco al pimentón	4.50
<b>CHORIZO PICANTE "CHOPO"</b> salame tipico di maiale bianco al pimentón piccante	4.50
<b>JAMÓN DE ARAGÓN</b> il tipico prosciutto crudo spagnolo di maiale bianco di Aragona	tapa 6.50 / plato 13.00
<b>PATANEGRA PURO BELLOTA</b> "patanegra" di razza iberica solo bellota	tapa 12.00 / plato 24.00
<b>CECINA DE LEÓN</b> pregiato salume di manzo simile alla bresaola	tapa 8.00 / plato 16.00
<b>TOSTADA CON LARDO IBERICO</b> pane tostato con lardo Iberico e granella di mandorle Marcona	6.00
<b>TOSTADA CON SOBRASADA MAIORCHINA</b> (salume morbido) con queso de cabra y miel	6.00
<b>TOSTADA DE REVUELTO Y ANCHOAS</b> Uova stapazzate e acciuoghe	6.00

### ENSALADA

<b>ENSALADA IBERICA</b> pomodorini, avocado, olive, peperoni, jamón de Aragon	10.00
---	-------

SERVIZIO E COPERTO SONO INCLUSI

## TAPAS AL MOMENTO

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 miglior e per valorizzare una cena di tapas.

<b>CROQUETAS DE JAMÓN</b> tipiche crocchette con Jamon de Aragon	5.00	<b>CAZUELITA DE PURÈ DE HABAS</b> terrina di pur. di fave con chorizo e formaggio manchego	5.00
<b>CHORIZO EN SIDRA</b> tipica salsiccia cotta nel sidro Basco	5.00	<b>HUEVO FLAMENCO</b> uovo cotto nella tipica terrina con peperone "piquillo" e prosciutto di Aragona	5.00
<b>ALBÓNDIGAS EN SALSA PICANTE</b> polpettine di manzo in salsa di pomodoro piccante	7.00	<b>QUESO MANCHEGO FRITO</b> formaggio manchego fritto	5.50
<b>TRONQUITOS DE POLLO</b> straccetti di pollo speziati con mix moresco (cumino, curcuma, cocco e curry)	6.50	<b>BUÑUELOS DE BACALAO</b> frittelle di baccalà	6.50
<b>PINCHOS MORUÑOS</b> spiedini di filetto di maiale marinati con pimenton dulce	7.00	<b>BRANDADA DE BACALAO</b> baccalà mantecato servito su crostone di pane	7.50
<b>TRONQUITOS DE BUY</b> straccetti di manzo speziati con pimenton dulce, scottati alla plancha	7.50	<b>GAMBAS A LA PLANCHA</b> gamberi alla plancha accompagnati con salsa all'oli casera	7.50
<b>SECRETO IBERICO A LA PLANCHA</b> pregiato taglio di maiale iberico alla plancha con peperone del piquillo	10.00	<b>CALAMARES FRITOS</b> calamari fritti	7.50
<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b> tipica frittata di patate e cipolle	5.00	<b>GAMBAS AL AJILLO</b> tipica tapa di gamberi cotti in olio extra vergine con aglio e peperoncino	8.50
<b>PIMIENTOS FRITOS</b> tipici peperoni verdi fritti	5.00	<b>PULPO A LA GALLEGA</b> polpo e patate alla galiziana con olio extra e pimentón	9.00
<b>ESPINACAS A LA CATALANA</b> spinaci alla catalana con pinoli tostiti e uvetta	4.50		
<b>PATATAS BRAVA</b> patate fritte con salsa brava	4.50	<b>SOLO D'ESTATE</b>	
<b>PISTO MANCHEGO</b> caponata di melanzane, zucchine e peperoni alla spagnola	5.00	<b>GAZPACHO ANDALUZ</b> tipica minestra fredda a base di pomodori e verdure	bic 7.00 / plato 8.00

## PAELLAS

Vengono servite in paelleras da due o più persone.

<b>PAELLA DE CARNE</b> riso "bomba", pollo, coniglio, puntine di maiale, chorizo, taccole, rosmarino	a persona 15.50
<b>PAELLA DE PESCADO</b> riso "bomba", seppie, calamari, gamberi, cozze, taccole	a persona 17.50
<b>PAELLA NEGRA</b> riso "bomba", seppie, calamari, gamberi, nero di seppia, taccole	a persona 17.50

## POSTRES « DOLCI »

CREMA CATALANA	5.00
CREMA CATALANA con zenzero	5.00
CREMA CATALANA con fragole	5.50
DULCE DE CHOCOLATE	5.50
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 torrone di alicante, torrone di jijona, torta nevada, torta rosales, yema tostada	7.00
ANANAS FRESCO	4.00

## CAFETERIA

CAFFÈ ESPRESSO/ORZO DECAFFEINATO	2.00
CAFFÈ 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 semi di finocchio, anice, tiglio, genziana, menta, melissa, ginepro	4.00
<hr/>	
BIBITE, SUCCHI DI FRUTTA E SPREMUTE	4.00
ACQUA PLOSE	1/2 lt 2.00

## LICORES DE VINO « 6 cl »

FLORALIS TORRES – Moscatel – 15° Vino da dessert con piacevoli note floreali e di uva moscato	6.00
TIO PEPE – Palomino – 15° Sherry secco molto versatile, vera icona della regione andalusa. <i>Lo consigliamo come aperitivo e in abbinamento alle nostre tapas, pescado frito, patanegra, quesos ecc</i>	bic 4.00 / bot 21.00
MALAGA D.O.C. – Malaga, Pedro ximenex e Moscatel – 15° Armonico, dolce, con note di frutta secca e confetture.	5.00
MORENITA CREAM – Palomino, Pedro Ximenez – 17° è uno sherry semidolce, molto piacevole e delicato con note di fichi e mandorle crude	6.00
PEDRO XIMENEZ – Pedro Ximenez 100% – 17° Sherry molto dolce e denso, ricco di aromi tostati, di agrumi e frutta secca	6.00

## **DISTILLATI E LIQUORI TIPICI** « 4 cl »

<b>ANIS DEL MONO DULCE</b> – anice – 25°	<b>3.50</b>
<b>PACHARAN</b> – anice e prugne selvatiche – 25°	<b>3.50</b>
<b>MANDRAGORA</b> – radice di mandragora – 45°	<b>4.00</b>
<b>HIERBAS RUAVIEJA</b> – erbe del Mediterraneo – 30°	<b>4.00</b>
<b>ORUJO</b> – Grappa Gallega – 42°	<b>4.50</b>
<b>HIERBAS IBIZENCA</b> – Mari Mayans	<b>4.50</b>
<b>LICOR DE MANZANA</b> – mela verde – 17°	<b>3.00</b>
<b>RON MIEL</b> – rum al miele delle Canarie – 20°	<b>3.00</b>
<b>VODKA AL CARAMELLO</b> – 24°	<b>3.00</b>
<b>AMARI ITALIANI:</b> Montenegro, Braulio	<b>3.50</b>

---

## **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.

<b>TORRES IMPERIAL 5 ANNI SOLERA RESERVA</b>	<b>6.00</b>
<b>TORRES GRAN RESERVA 10 ANNI</b>	<b>7.50</b>
<b>CONDE DE OSBORNE SOLERA GRAN RESERVA</b>	<b>8.50</b>
<b>GRAN DUQUE D'ALBA SOLERA GRAN RESERVA</b>	<b>8.50</b>
<b>CARDENAL MENDOZA SOLERA GRAN RESERVA</b>	<b>8.50</b>
<b>LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA</b>	<b>8.50</b>
<b>CARLOS I SOLERA GRAN RESERVA</b>	<b>8.50</b>
<b>LARIOS 1866 GRAN RESERVA</b>	<b>8.50</b>

# VINOS

« ANCHE AL CALICE IN BASE ALLE DISPONIBILITA' DEL GIORNO »

## CAVA

**CODORNIU CLASICO** 21.00

Spumante metodo classico.

Macabeo, Perellada, Xarel-lo – 11,5°

**CODORNIU BRUT ROSE ANNA** 23.00

Pinot Noir. Chardonnay – 12°

## VINOS BLANCOS

D.O. CONDADO DE HUELVA

**VIÑA BARRADERO** 22.00

Sapido e piacevolmente aromatico.

Zalema – 12°

D.O. LA MANCHA

**VIENTO ALISEO** 22.00

Equilibrato, aromatico, con note di magnolia e pesca.

Viogner – 13°

D.O. RIAS BAIXA

**SANTIAGO RUITZ** 28.00

Sapido e minerale con note leggere di albicocca sul finale. Buona struttura.

Albarino – 13°

D.O. RIOJA

**FAUSTINO V** 17.00

Fresco, secco, moderatamente minerale. Leggero.

Viura, Chardonnay – 11,5°

**LAN** 18.00

Fresco con spiccata acidità, elegante e persistente.

Viura – 11°

D.O. RUEDA

**PALACIO DE BORNOS** 20.00

Aromatico, con note caratteristiche di frutta tropicale (maracuja)

Verdejo – 13°

D.O. PENEDÈS

**MAS RABELL** 21.00

Fresco, facile bevuta, con note leggere di agrumi e finocchio.

Perellada – 11,5°

D.O. CATALUNYA

**VIÑA ESMERALDA** 23.00

Molto aromatico.

Moscatel, Gerwustraminer – 11°

## VINO ROSADO

**SANGRE DE TORO ROSÉ** 23.00

Setoso e gustoso con note delicate di frutta.

Garnacha, Carinena – D.O. Catalunya – 13°

# VINOS

## VINOS TINTOS

D.O. PENEDES <b>MAS RABELL</b>	<b>22.00</b>
Morbido al palato con note di frutti di bosco e leggera liquirizia. Garnacha, Carinena – 13,5°	
D.O. NAVARRA <b>AROA JAUNA</b>	<b>24.00</b>
Fresco e morbido con note di frutta matura (composta di pera e mela) Cabernet Sauv., Merlot, Temp., Garnacha – 14,5°	
D.O. COSTRE DEL SEGRE <b>CLAMOR</b>	<b>18.00</b>
Leggero, novello invecchiato, con note di frutti rossi. Merlot, Cabernet, Tempranillo – 14°	
D.O. CALATAYUD <b>BALTASAR</b>	<b>21.00</b>
Giovane, aromi di ciliegia, prugne e bacche rosse. Garnacha – 14,5°	
D.O. CATALUNYA <b>SANGRE DE TORO RESERVA</b>	<b>26.00</b>
Seducente, speziato e gustoso, con aroma di frutti neri. Garnacha, Syrah – 14°	
D.O. RIBERA DEL DUERO <b>CELESTE ROBLE</b>	<b>29.00</b>
Vellutato al palato con piacevoli note di frutta matura. Tempranillo – 14°	
D.O. RIOJA <b>FAUSTINO CRIANZA</b>	<b>21.00</b>
Strutturato ed elegante, note tipiche del vitigno di frutti rossi. Tempranillo – 13,5°	
<b>LAN RESERVA</b>	<b>26.00</b>
Corposo con piacevoli note di frutti rossi e vaniglia. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo – 13,5°	
<b>FAUSTINO V RESERVA</b>	<b>27.00</b>
Rotondo e vellutato con note di frutta rossa matura e legno. Tempranillo, Mazuelo – 13,5°	
<b>SANTIAGO</b>	<b>18.00</b>
Buon corpo, equilibrato, con aromi fruttati. Tempranillo, Garnacha – 13°	

---

« ENOTECA »

Sconto 20% sulle bottiglie d'asporto

---

## FER UN VERMUT

Vermut e tapas si sposano bene, soprattutto in orario aperitivo.  
Provate! Lo si beve tradizionalmente liscioo allungato con soda.  
Anche con chinotto e scorza d'arancia.

PUNT E MES CARPANO 16°	5.00
YZAGUIRRE RESERVA 16° (spagnolo)	5.00
CARPANO ANTICA FORMULA 16°	6.00

## 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.  
E la puoi avere anche in una bottiglia ermetica da portare a casa!

SANGRIA DE VINO TINTO Y FRUTA	bicc. 6.00 / caraffa 1 lt   16.00 / caraffa 2 lt	30.00
SANGRIA DE VINO BLANCO Y FRUTA	bicc. 6.00 / caraffa 1 lt / 16.00 / caraffa 2 lt	30.00
TINTO DE VERANO VINO ROSSO E ARANCIATA	bicc.   6.00 – caraffa 1 lt	14.00

## CERVEZA « EN BOTELLA 0,33 cl »

SAN MIGUEL Catalunya – 5,4° Special Lager chiara.	4.00
ESTRELLA GALICIA Galicia 5,5° Pils chiara	5.00
ALHAMBRA RESERVA 1925 Andalusia – 6,4° Strong Lager ambrata.	5.00
« DE BARRIL »	
ESTRELLA DAMM di Barcellona alla spina – 5.4%	piccola 3.50 / media 6.00

## GIN TONIC

« SELEZIONE DI GIN PREMIUM SPAGNOLI + TONICA FAVER TREE »

XORIGUER ( gin aromatico) con scorza di lime.	9.00
MASCARÒ (gin puro) con rametto di rosmarino e scorza di limone.	10.00
BOTANIC (gin leggero e secco) con scorza di lime e limone.	11.00
NORDES (gin aromatico) con foglia d'alloro.	11.00
MARE (gin leggermente aromatico) con rametto di rosmarino.	12.00
RAW (gin gastronomico) con foglie di menta e scorza di lime.	13.00
GINABELLE (gin complesso) con scorza di limone e bastoncino di liquirizia.	13.00
ALKEMIST (gin carnoso e avvolgente ) con fetta d'arancia e bacche di ginepro.	13.00
BRALTAR (gin balsamico) con foglie di eucalipto.	12.00



# CÓCTELES

SPRITZ APEROL / CAMPARI / ST GERMAIN	8.00
NEGRONI / AMERICANO	9.00
CAIPIRINA / CAIPIROSKA	9.00
MOJITO / MOSKOW MULE / GIN GIN MULE	9.00
MARGARITA GOLD / FRAGOLA / MARACUJA	9.00

## CÓCTELES DE LA CASA

### SPRITZ HIDALGO

Spritz con sherry Pedro Ximenez, con note di fichi caramellati e uvetta.

### NEGRONI REPOSADO PORRON

### NEGRONI FINO

Negroni con Tio Pepe al posto del gin, meno alcolico e vellutato al palato.

### NEGRONI DEL MARINERO

Negroni con mezcal al posto del gin, gusto intenso leggermente affumicato.

### AMERICANOTTO

Americano con chinotto.

### VINTAGE NEGRONI

con vermut Carpano Antica Formula.

### MOJITO CANARIO

Mojito con rum al miele delle canarie.

### REBUJITO CON HIERBA BUENA

Tio Pepe, menta fresca, succo di lime, sciroppo di zucchero e soda.

### POMADA

Cocktail rinfrescante con Gin di Minorca, spremuta di limone, zucchero, lemonsoda e menta fresca.

### ISLA LARGA

Long Island rivisitato in chiave Spagnola, con gin Xoriguer, vodka, ron miel, brandy, succo di lime, sciroppo d'agave, aranciata.

### GIN TONIC AMANI

Gin tonic con infusione di black lime e gin Xoriguer.

### MARGARITA DEL PADRON

Margarita con infusione di pimientos verdes e lime.

### MARGARITA AL RABARBARO

con tequila Jose Cuervo Reposado, Cointreau, liquore al rabarbaro e limone.

### FAMILY DAIQUIRI

Daiquiri con Family Botanical Spirit, succo di limone e sciroppo di zucchero.

### NORDES SOUR GIN

con gin Nordés, sciroppo di zucchero e limone.

### TEQUILA SOUR AGAVE

con sciroppo d'agave, tequila reposada e limone.

### MEZCAL SOUR AGAVE

on sciroppo d'agave, mezcal e limone.

### PISCO SOUR AGAVE

con sciroppo d'agave, pisco e limone.

## CÓCTELES SIN ALCOL

7.00

### 8.00 FRESA

fragole frullate, succo di limone, tonica.

### ENSALADA DE FRUTA

arancia, ananas, lime, maracuja, succo d'arancia, e ananas, zucchero e menta fresca.

### JENGIBRE

zenzero fresco, zucchero di canna, succo di limone e tonica.

1/2 litro 24.00

9.00

9.00

9.00

10.00

9.00

8.00

8.00

10.00

10.00

9.00

9.00

9.00

9.00

9.00

9.00

9.00

## RHUM

<b>CAPTAIN MORGAN SPICED</b> (Jamaica) 35° Fresco, dolce e speziato al palato con note delicate di caramello.	5.00
<b>PAMPERO ANNIVERSARIO</b> (Venezuela) 40°	5.00
<b>SAINT JAMES AMBRE</b> (Martinique) 45° rum agricolo dal gusto asciutto con note di pepe, quercia e cacao secco.	6.00
<b>MATUSALEM 15Y</b> (Cuba) 40° Un rum perfettamente bilanciato, complesso e vellutato al palato con note piacevoli di legno, caramello e cioccolato.	7.00
<b>TROIS RIVIERES CUVÉE DU MULIN</b> (Martinique) 40° Un rum agricolo invecchiato in botti di rovere delle quali conserva il bouquet. Al palato risulta sobrio, elegante, fruttato, dolce vaniglia, caldo. Al naso fruttato e morbido. Finale lungo e piccante con note di chiodi di garofano.	8.00
<b>KARUKERA VIEUX</b> (Guatemala) 42° Rum in stile francese, intenso, corposo e potente, di lunga persistenza.	8.50
<b>DIPLOMATICO</b> (Venezuela) 40° Armonico e complesso con note di caramello, vaniglia, banana cotta, noci, cioccolato fondente e noce moscata.	10.00
<b>MILLONARIO SOLERA 15Y</b> (Perù) 40° Armonico e molto piacevole al palato con sentori di frutta secca tropicale, caramello e spezie dolci.	10.00
<b>BOTRAN SOLERA 18Y</b> (Guatemala) 40° Ron affinato con il metodo solera in botti di quercia precedentemente usate per whiskey americani e vini sherry. Gusto morbido e complesso con note di frutta caramellata e spezie.	10.00
<b>SANTA TERESA SOLERA 1796</b> (Venezuela) 40° E' un rum di alto livello che conquista subito il palato, con note di caramello, miele di castagno, vaniglia e cioccolato leggero.	11.00
<b>J. BALLY PIRAMIDE 12Y</b> (Martinique) 45°	12.00
<b>ZACAPA 23Y</b> (Guatemala) 40° È un rum morbido ed avvolgente con sentori di rovere speziato, frutta secca e uva passa.	13.00
<b>XO MILLONARIO</b> vintage sherry PX (Perù) 40° riconosciuto tra i migliori rum del mondo XO MILLONARIO si esprime in un bouquet delicato e sottile di frutta secca, cannella e tabacco.	18.00

## WHISKEY

<b>THE FAMOUS GROUSE</b> scotch whisky	5.00
<b>CAOL ILA 12Y</b> single malt whisky 43°	8.50
<b>LAPHROIG 10Y ISLAY</b> single malt scotch whisky 40°	8.50
<b>AKASHI</b> Japanese Blend Whisky 40°	9.00
<b>OBAN 14Y</b> single islay malt whisky 43°	10.00
<b>ARBEG 10Y</b> islay single malt scotch whisky 46°	10.00
<b>MACALLAN FINE OAK</b> highland single malt scotch whisky 40°	11.00
<b>LAGAVULIN 16Y</b> single islay malt whisky 43°	12.00
<b>NIKKA FROM THE BARREL</b> 51.4° Affinato in botti di quercia giovani, è uno dei migliori blend in circolazione attualmente, corposo e incisivo al palato note di spezie e caramella mou che si sposano con sentori di caramello e vaniglia.	12.00

## TEQUILA

<b>JOSE CUERVO REPOSADO</b> 40°	5.00
<b>CALLE 23 REPOSADO</b> 40°	7.00
Tequila ottenuta da una doppia distillazione in alambicchi tradizionali e 8 mesi di affinamento in botti di rovere di Bourbon. Al palato risulta leggera, fresca e liscia con note piccanti conferite dal legno.	

## GRAPPA

<b>ORUJO</b> grappa della Galizia 42°	4.00
<b>POLI DUE BARILI</b> 40° blend di grappa da prosecco invecchiata in botti di rovere francese precedentemente usate per lo sherry Pedro Ximenez e sherry px 40°.	6.00

## MEZCAL

<b>GUSANO ROJO</b> 40°	5.00
<b>BRUXO N°4</b> 46° Blend di varietà Espadín con struttura minerale e delicate note erbacee di rucola, finocchio e fagiolo. All'olfatto si presenta con toni di semi e noccioline, con accenti floreali, di agrumi e ananas.	13.00