

MENU 4



Mix di Tapas *da condividere*

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Prosciutto crudo di maiale iberico "Pata Negra" allevato a ghiande

PULPO A LA GALLEGA

Polipo al vapore con patate, insaporito con paprika dolce

TORTILLA DE PATATAS

Tipica frittata alta con patate

GAMBAS AL AJILLO

Gamberetti cotti in olio d'oliva aromatizzato all'aglio, vino bianco, prezzemolo e peperoncino

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

Acciughe del cantabrico servite con pane tostato e crema di pomodoro e rosmarino

CROQUETAS DE IBÉRICO

Crocchette di prosciutto crudo di maiale iberico

BERENJENA CON QUESO DE CABRA Y MIEL

Melanzane fritte con formaggio di capra e miele

Paella *a scelta ogni 5/6 persone tra*

PAELLA DE MARISCOS

Paella con frutti di mare: gamberoni rossi, scampi, calamari, cozze e verdure di stagione

PAELLA DE CARNE

Paella con costolette di maialino, pollo e verdure di stagione

PAELLA MIXTA

Paella con gamberoni rossi, pollo, calamari, cozze e verdure di stagione

PAELLA NEGRA

Paella al nero di seppia con gamberetti, gamberoni rossi, calamari e verdure di stagione

PAELLA VEGETARIANA

Paella con verdure di stagione

Postre *dolce a scelta tra*

CREMA CATALANA

Tipica crema spagnola con uno strato croccante di zucchero

TORRIJAS MADRILEÑAS

Dolce tipico madrileño a base di pane, latte, zucchero e caramello

Bodega *bevande*

Sangria | Birra Estrella Galicia | Cava
Vino Rosso Rioja | Vino Bianco Tapas Viura
Acqua | Caffè | Licor de Hierbas | Rum Miele

40,00€ / persona