

MENU 3



Mix di Tapas *da condividere*

ACEITUNAS ALIÑADAS

Olive insaporite stile Malaga

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

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

PAN CON TOMATE

Pane tostato con pomodoro fresco tritato

ENSALADILLA ESPAÑOLA

Insalata di patate con maionese, tonno, uovo sodo e olive verdi

CROQUETAS DE BACALAO

Crocchette di baccalà

PATATAS BRAVAS

Patate arrosto tagliate a spicchi e fritte, guarnite con salsa speciale piccante e alioli

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*

CREMA CATALANA

Tipica crema spagnola con uno strato croccante di zucchero

Bodega *bevande*

Sangria | Birra Estrella Galicia

Vino Rosso Rioja | Vino Bianco Tapas Viura Sauvignon

Acqua | Caffè

35,00€ / persona