

# MENU SAN VALENTINO



## Entrantes *Antipasti*

**JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** Prosciutto crudo di maiale iberico "Pata Negra"

**TABLA DE QUESOS** Formaggi misti provenienti da diverse regioni spagnole

**ANCHOAS DEL CANTÁBRICO** Acciughe del cantabrico servite con crema di pomodoro e rosmarino

**MIX DE CROQUETAS** Crocchette miste di prosciutto iberico e baccalà

## Primero *Prima portata a scelta tra*

**PAELLA DE MARISCOS** Paella con frutti di mare: gamberoni rossi, scampi, calamari e cozze

**PAELLA IBÉRICO** Paella con carne di maiale iberico "Pata Negra", costolette di maialino e pollo

**PAELLA NEGRA** Paella al nero di seppia con gamberetti, gamberoni rossi e calamari

**PAELLA VEGETARIANA** Paella con verdure di stagione

## Segundo *Seconda portata a scelta tra*

**BROCHETAS DE SOLOMILLO** Spiedini di filetto di maialino, pancetta e verdure alla griglia

**LANGOSTINOS A LA PLANCHA** Gamberoni alla griglia con salsa verde

## Postre *Dolce a scelta tra*

**TARTA TRES CHOCOLATES** Torta cremosa con tre piani di cioccolato: fondente, bianco e al latte

**TARTA DE QUESO** Classica cheese cake con confettura di fragole

**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 "spumante spagnolo"

Vino Rosso Tempranillo | Vino Bianco Viura

Acqua | Caffè | Licor de Hierbas | Rum Miele

**Anticipato 48,00€ / persona**  
In loco 60,00€ / persona