

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

ANCHOAS DEL CANTABRICO

Acciughe del cantabrico servite con crema di pomodoro e rosmarino,

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, scampi, calamari, cozze e verdure di stagione

PAELLA DE CARNE

Paella con costolete di maialino, pollo e verdure di stagione

PAELLA MIXTA

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

PAELLA NEGRA

Paella al nero di seppia con gamberetti, 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 o Bianco SENZA LIMITI

Acqua | Caffè

35,00€ / persona

Menu per gruppi da 10 o più persone. Gruppi di numero inferiore chiamare per disponibilità. Solo su prenotazione diretta. Offerta non cumulabile con altre promozioni. Sangria, birra e vino illimitato solo fino al termine del pasto. Altre bevande verranno pagate a parte. Bambini fino a 11 anni 25€.