

# 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

### 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 BACALAO

Crocchette di baccalà.

## 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 costolette 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 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 o Bianco SENZA LIMITI

Acqua | Caffè | Licor de Hierbas | Vodka Caramello

**40,00€ / 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. Bevande illimitate solo fino al termine del pasto. Bambini fino a 11 anni 30€.