

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