

TAPAS E ANTIPASTI

- Pane a lievitazione naturale **tostato** con pomodoro e olio EVO (Opzione senza glutine) 2,35
- Le nostre **patatas bravas** Abrassame con alioli delicato e salsa brava 5,50
- Crocchette di prosciutto** iberico 2,60 cad
- Crocchette di merluzzo** 2,60 cad
- Super **bomba piccante di Barceloneta**, palla di patate impanate ripiene di carne piccante 6,90 cad
- Acciughe** 00 di Santoña 3,85 cad
- Peperoni di Padrón** fritti con sale Maldon 5,90
- Tortilla di patate** spagnola con cipolle preparata al momento 8,20
- Melanzane croccanti** con miele di fiori e un tocco di lime 7,95
- Broccoli croccanti e anelli di cipolla in tempura** con un tocco frizzante, cumino e lime 9,00
- Piatto di formaggi** spagnoli con cotognata e noci 15,90
- Ostrica del Delta** 5,20 cad
- Carpaccio di tonno** rosso Bluefin al naturale con salsa di soia e olio EVO 16,90
- Gamberi all'aglio** 13,95
- Frittura di pesce**, come a Cadice 9,90
- Calamari all'andalusa** con maionese agli agrumi 13,10
- Cozze al vapore** con vino, limone e un tocco di origano 12,90
- Polpo alla galiziana** grigliato con patate e paprika de la Vera 21,50
- Prosciutto 100% iberico** DOP Estremadura Porzione 28,90 / Mezza porzione 15,90
- Uova biologiche strapazzate** con patate e prosciutto iberico 11,90
- Chistorra** di vitello stagionata arrostita alla griglia 8,60
- Insalata verde** con misticanza, carote, pomodorini, cetriolini, peperoncini baschi, anelli di cipolla rossa e olive 9,60
- Insalata Caesar** con pollo in salamoia, formaggio manchego, bacon, pomodoro secco, uovo di quaglia bollito, crostini di pane e salsa Caesar 13,50
- Insalata con formaggio di capra**, mesclun, barbabietole, lamponi, semi di girasole e crema di balsamico ai frutti rossi 13,40
- Verdure ecologiche alla brace** con salsa romesco 16,50
- Gazpacho** andaluso con crudités, uovo sodo, chips di prosciutto e crostini (da aprile a ottobre) 9,90
- Zuppa di pesce** di scoglio con baccalà, gamberi e il suo pane tostato 13,50
- Tagliatelle alla bolognese** con pomodoro fresco, carne di vitello di Girona, pancetta e chorizo 15,50
- Tagliatelle alla Mediterranea** con soffritto di pomodoro, cozze, gamberi e calamari 18,50

PAELLAS E RISO

- Paella vegana con verdure a km 0 con spinaci, funghi, fagiolini, patata dolce, zucchina, peperone rosso e pomodorini 19,50
- Paella di pollo ruspante arrostito alla brace, fagiolini, peperone rosso e funghi 20,40
- Paella della montagna del Tibidabo con braciola, salsiccia contadina, sanguinaccio, spinaci e fagiolino 21,70
- Paella mediterranea ai frutti di mare con gambero rosso, scampo, seppia, vongole e cozze 23,90
- Paella ai frutti di mare e carne con scampo, seppia, vongole e cozze, braciola, salsiccia contadina e pollo 25,50
- Fideua ricetta della signora Carmen con gambero rosso, scampo, seppia, vongole e cozze 21,90
- Riso nero con seppia, vongole, cozze e baccalà con salsa aioli 22,60
- Riso con zuppa di astice 29,50

Le nostre paellas sono fatte con il nostro brodo di pesce cotto a fuoco lento con teste di rana pescatrice, gamberi, pesci roccia, verdure biologiche e riso km0 del Delta dell'Ebro

Vi preghiamo di informarci di qualsiasi intolleranza o allergia alimentare, saremo lieti di aiutarvi.

CARNI ALLA GRIGLIA

- 

Pollo arrostito a bassa temperatura marinato in timo, origano, paprika dolce, cumino, pepe nero, curcuma, aglio, prezzemolo, vino bianco e olio d'oliva 15,50
- 

Spiedino di pollo ruspante con verdure 15,60
- 

Costine iberiche con salsa Jack Daniel's alla birra scura 19,80
- Bacon cheeseburger smash burger di vitello di Girona, bacon e formaggio 13,90

Chiedi il doppio smash 2,90 supl.
- Burger di vacca Angus 200 gr. con bacon, formaggio cheddar, peperone del piquillo, cipolla confit, lattuga e pomodoro 15,90



Diaframma di vitello di Girona 250 gr. 19,50



Entrecôte di vitello di Girona 250 gr. 28,50



Filetto di vitello di Girona 220 gr. 29,95



Picanha di manzo Angus 250 gr. a fette con i suoi ciccioli 23,50



Spalla d'agnello halal di Burgos cotta a bassa temperatura 29,90



La grande grigliata mista da 1 Kg di carni succulente (picanha di vitello, chistorra di vitello, galletto, chorizo criollo, salsiccia "de pagés", sanguinaccio di cipolla e piuma di maiale Duroc) (può variare a seconda della disponibilità del mercato) (ideale da condividere) 42,00

I NOSTRI GIOIELLI ALLA GRIGLIA (IDEALE DA CONDIVIDERE)



Bistecca a T di circa 1 kg. di vacca galiziana frollata 30 giorni (100 gr.) 9,00



Bistecca a T di circa 1 kg. di vacca Simmental premium tedesca frollata 30 giorni (100 gr.) 11,00
- # PESCE
- 

Sardine di costa alla griglia (di stagione) 16,50



Fish & Chips con salsa tartara 19,90



Supreme di salmone 21,50



Trancio di baccalà con spuma di aglio confit con patate 19,90



Branzino 400 gr. marinato in soia, timo, lime e 5 pepi 23,50



Spiedino di tonno Bluefin con salsa teriyaki 26,20



Rombo 300gr. 29,20



Gamberi rossi del Mediterraneo 28,50



La gran grigliata di mare (aragosta + gamberi rossi + scampi + gamberetti + vongole + cozze) (possono variare a seconda del mercato) (ideale da condividere) 95,00
- # BISTECCA
- Menù per 2 persone

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

Chistorra di vitello stagionata e grigliata

Uova biologiche strapazzate con patate e prosciutto iberico

PIATTO PRINCIPALE DA CONDIVIDERE

Bistecca a T da 1 kg di vacca Simmental frollata 30 giorni con peperoni di Padrón e patatine fritte

DESSERT DA CONDIVIDERE

Torrija di brioche fatta in casa con crema catalana

BIBITE

Sidro Ladrón de Manzanas

65 a persona
- # SIDES
- 

Patatine fritte 3,90



Peperoni del Padrón 3,90



Purè di patate cremoso 3,90



Peperoni del piquillo 3,90



Riso bianco 3,90



Insalata verde 3,90
- # BAMBINI
- Fino a 12 anni

 Maccheroni al pomodoro e formaggio Parmigiano 9,90



Crocchette di prosciutto con patatine 9,90



Salsiccia contadina con fagioli bianchi 9,90



Petto di pollo impanato con patatine 9,90
-  VEGETARIANO  SENZA GLUTINE  SENZA LATTOSIO
- Prezzo in € - IVA Inclusa