

## — 塔帕斯小 —

<b>辣汁土豆</b> <i>Nuestras patatas bravas</i>	<b>(V)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>自家炸火腿丸子（4个）</b> <i>Croquetas caseras de jamón (4 uds.)</i>		<b>4,95 €</b>
<b>自家菠菜山羊奶酪炸丸子（4个）</b> <i>Croquetas caseras de espinacas y queso de cabra (4 uds.)</i>	<b>(V)</b>	<b>5,95 €</b>
<b>吉胡埃洛原产伊比利亚火腿（70克）</b> <i>Jamón ibérico D.O. Guijuelo (70g)</i>		<b>14,80 €</b>
<b>西红柿配纯橄榄油浆果面包</b> <i>Pan con tomate y aceite de oliva virgen</i>		<b>1,50 €</b>
<b>橄榄油泡曼彻格羊奶酪</b> <i>Queso manchego de oveja en aceite de oliva</i>	<b>(V)</b>	<b>4,90 €</b>
<b>炸卡门贝尔奶酪配红色莓果酱(3个)</b> <i>Camembert frito con salsa de frutos rojos (3 uds.)</i>	<b>(V)</b>	<b>6,95 €</b>
<b>在烤架上的虾</b> <i>Langostinos a la plancha</i>		<b>7,95 €</b>
<b>辣味番茄酱和蒜茸油汁配夹肉土豆团子（3个）</b> <i>Bombas de patata, carne, salsa brava y “all i oli” (3 uds.)</i>		<b>4,90 €</b>
<b>炸小青椒</b> <i>Pimientos de Padrón fritos con sal maldon</i>	<b>(V)</b>	<b>4,90 €</b>
<b>香油酥鸡肉</b> <i>Alitas de pollo crujientes con salsa de sésamo</i>		<b>5,95 €</b>
<b>酥脆鸡肉配咖喱蛋黄酱</b> <i>Crocante de pollo con mayonesa de curry</i>		<b>6,90 €</b>
<b>现做西班牙土豆洋葱鸡蛋饼</b> <i>Tortilla española de patatas y cebolla hecha al momento</i>	<b>(V)</b>	<b>5,90 €</b>
<b>香煎酱油芝麻腌鸡肉串（2个）</b> <i>Brocheta de pollo marinada con soja y sésamo</i>		<b>4,50 €</b>
<b>加利西亚式章鱼配土豆和辣椒粉</b> <i>Pulpo a la gallega con patata y pimentón</i>		<b>12,95 €</b>
<b>白葡萄酒洋葱汁烹制贻贝</b> <i>Mejillones a la marinera</i>		<b>7,90 €</b>
<b>煎什锦蔬菜配红椒坚果酱</b> <i>Parrillada de verduras a la plancha con salsa romesco</i>	<b>(V)</b>	<b>6,80 €</b>
<b>安达卢西亚式炸鱿鱼</b> <i>Aros de calamarritos de playa a la andaluza</i>		<b>8,95 €</b>
<b>蒜香海虾配芦笋</b> <i>Cazuelita de gambas al ajillo con espárragos</i>		<b>9,95 €</b>

## — 菜肴 —

<b>自创丸子用蕃茄</b> <i>Albóndigas caseras con tomate</i>		<b>8,50 €</b>
<b>意粉肉酱</b> <i>Spaghetti a la boloñesa</i>		<b>7,50 €</b>
<b>当日新鲜烤鱼配土豆片和香蒜</b> <i>Pescado del día al horno con patata panadera y verduras</i>		<b>10,90 €</b>
<b>蒜香欧芹煎鱿鱼</b> <i>Calamarritos de playa a la plancha con ajo y perejil</i>		<b>10,60 €</b>
<b>伊比利亚火腿炒蛋</b> <i>Huevo frito con patatas y jamón ibérico</i>		<b>8,90 €</b>
<b>特制牛肉汉堡100%配生菜，番茄，奶酪，洋葱和培根</b> <i>Hamburguesa Especial de ternera 100% con lechuga, tomate, queso, cebolla, beicon y patatas fritas</i>		<b>8,90 €</b>
<b>煎小牛排配蔬菜（225克）</b> <i>Entrecot de ternera a la plancha con verduritas (225g)</i>		<b>11,90 €</b>
<b>上等伊比利亚煎猪排配青菜</b> <i>Secreto ibérico a la plancha con verduritas</i>		<b>9,80 €</b>

## — 沙拉 —

<b>"蔬菜冷汤" (番茄冷汤)</b> <i>Gazpacho al estilo andaluz</i>	<b>(V)</b>	<b>4,90 €</b>
<b>帕马森干酪干酪七重绿沙拉</b> <i>Ensalada siete verdes con parmesano</i>	<b>(V)</b>	<b>5,90 €</b>
<b>凯撒沙拉</b> <i>Ensalada César</i>		<b>7,50 €</b>
<b>时令西红柿加橄榄油泡金枪鱼肚</b> <i>Tomate de temporada con ventresca de atún en aceite de oliva</i>		<b>7,50 €</b>

## — 米飯和麵食 —

**两人份起 - 两人份起. 每個人的價格等了20分钟**

<b>墨鱼、虾和贻贝海鲜饭</b> <i>Paella a la marinera con calamar, langostinos y mejillones</i>		<b>12,50 €</b>
<b>鸡肉和海鲜山海风味烩饭</b> <i>Arroz "mar y montaña" con pollo y marisco</i>		<b>12,50 €</b>
<b>雞肉和蔬菜烩饭</b> <i>Arroz de pollo y verduritas</i>		<b>11,90 €</b>
<b>西班牙海鲜面</b> <i>Fideúa</i>		<b>11,90 €</b>

## — 套餐平均每人 —

## 19,90 欧元

**两人份起  
共享菜肴**

时令西红柿加橄榄油泡金枪鱼肚

*Tomate de temporada con ventresca de atún en aceite de oliva*

**吉胡埃洛原产伊比利亚火腿**

*Jamón ibérico D.O. Guijuelo*

**炸特色乡村小青椒**

*Pimientos de Padrón fritos con sal maldon*

**辣汁土豆**

*Nuestras patatas bravas*

**在烤架上的虾**

*Langostinos a la plancha*

**上等伊比利亚煎猪排配青菜**

*Secreto ibérico a la plancha con verdura*

•••••

**套餐两人份起, 小吃可共享**

*El menú es mínimo para dos personas y las tapas son a compartir*

•••••

## — 甜点 —

<b>岩浆巧克力蛋糕配橄榄油和食用盐</b> <i>Coulant de chocolate con aceite de oliva y sal</i>	<b>(V)</b>	<b>6,50 €</b>
<b>焦糖反烤苹果派配香草冰淇淋</b> <i>Tatín de manzana con helado de vainilla</i>	<b>(V)</b>	<b>6,50 €</b>
<b>泡芙加热巧克力和奶油</b> <i>Profiteroles con chocolate caliente y nata</i>	<b>(V)</b>	<b>3,90 €</b>
<b>加泰罗尼亚焦糖奶冻</b> <i>Crema Catalana casera</i>	<b>(V)</b>	<b>4,50 €</b>
<b>巧克力或香草冰淇淋</b> <i>Helado de chocolate o vainilla</i>	<b>(V)</b>	<b>4,85 €</b>
<b>提拉米苏</b> <i>Tiramisú</i>	<b>(V)</b>	<b>5,50 €</b>

**(V) 素食菜肴**

**厨房工作时间为12:00到00:00**

**(周五和周六于凌晨1:00歇业)**

**含税**. 如在露台用餐需增加 *10 %* 的费用.

**地中海美食**

我们的菜可能含有过敏原或其痕量

## — 推介酒类 —

### — 泡沫酒 —

	杯	瓶
L'EFFECTE VOLADOR, garnatxa blanca (D.O. Montsant)		15,60 €
FREYE, xarel·lo, chardonnay (D.O. Penedes)	3,50 €	13,75 €
TERRA PRIMA, Xarel·lo, riesling (D.O. Penedes)		19,20 €
MANUELA DE NAVERAN, chardonnay (D.O. Penedès)		22,50 €
VERDEO, Verdejo (D.O. RUEDA)	3,50 €	13,50 €
ANALIVIA, Sauvignon blanc (D.O. Rueda)		16,80 €
PULPO, Albariño (D.O. Rías Baixas)		17,50 €

### — 玫瑰红酒 —

ANIMA, chardonnay pinnot noire (D.O. Costers del S.)		16,90 €
VIÑA ESMERALDA ROSAT, garnatxa (D.O. Penedes)		20,50 €
VIÑA REAL, tempranillo (D.O.C. Rioja)	3,50 €	13,50 €

### — 红葡萄酒 —

ANIMA, cabernet syrah (D.O. Costers del S)		16,90 €
ENNAK, garnatxa negra (D.O. Terra alta)	3,50 €	13,50 €
TORRES ATRIUM, Merlot (D.O. Penedés) 红葡萄酒		17,50 €
QUE SII, Garnatxa Negra-Samsó (D.O.Q. Priorat)		23,00 €
ARNEGUI, Criança, Tinto D.O.C. Rioja	3,50 €	13,70 €
ARNEGUI, Reserva (D.O.C. RIOJA)		18,75 €
MARQUES DE CACERES, reserva (D.O.C. Rioja)		29,90 €
CANTAMAÑANAS, Tinta fina (D.O. Ribera del Duero)	3,50 €	13,90 €
ABADÍA S. QUIRCE (D.O. Ribera del Duero) 红葡萄酒		16,60 €
MARTIN BERDUGO, crianza (D.O. Ribera del Duero)		22,45 €
VINO DE MONTAÑA, garnacha (Sierra de Gredos)		16,00 €

### — 泡沫酒 —

MVSA, brut nature (D.O. Cava)	3,50 €	14,90 €
AGUSTÍ TORELLÓ, Brut Gran Reserva (D.O. Cava)		25,50 €
PERLES ROSES, pinot noire (D.O. Cava)		28,75 €
WINE / CAVA SANGRIA	5,50 €	17,50 €

### — 鸡尾酒 —

	杯
COCTEL DEL DÍA	5,00 €
MOJITO ( maduixa, mango, etc..), CAIPIRINHA, PINYA COLADA...	
SEX ON THE BEACH, DRI MARTINI, APEROL SPRITZ	6,00 €
而你想要的那个	
GIN TONIC, GIN MG, GIN MG ROSA	7,00 €

含税. 如在露台用餐需增加 10 % 的费用.