

## — TAPEOH!!! —

<b>Olive nere di Kalamata</b> <i>Olivas de Kalamata</i>	(V)	2,95 €
<b>"Patatas bravas"</b> <i>Nuestras patatas bravas</i>	(V)	4,90 €
<b>Bomba di patate e carne con salsa brava e "all i oli" (3 pezzi)</b> <i>Bombas de patata, carne, salsa brava y "all i oli" (3 uds.)</i>		4,90 €
<b>Crocchette di prosciutto crudo (4 pezzi)</b> <i>Croquetas caseras de jamón (4 uds.)</i>		4,90 €
<b>Gamberi croccanti con salsa tartara</b> <i>Crujiente de gambas con salsa tártara</i>		7,40 €
<b>Camembert fritto con salsa di frutti rossi (3 pezzi)</b> <i>Camembert frito con salsa de frutos rojos (3 uds.)</i>	(V)	6,95 €
<b>Alette di pollo croccanti con salsa di sesamo</b> <i>Alitas de pollo crocantes con salsa de sésamo</i>		6,95 €
<b>Uovo fritto con patate e "chorizo" della Rioja</b> <i>Huevo frito con patatas y chorizo de La Rioja</i>		6,95 €
<b>Peperoncini verdi del 'Padrón' fritti con sale maldon</b> <i>Pimientos de Padrón fritos con sal maldon</i>	(V)	4,90 €
<b>Formaggio ovino manchego in olio d'oliva</b> <i>Queso manchego de oveja en aceite de oliva</i>	(V)	7,90 €
<b>Prosciutto crudo di bellota D.O. Guijuelo tagliato a mano (50g)</b> <i>Jamón de bellota D.O. Guijuelo cortado a mano (50g)</i>		11,60 €
<b>Pane di "coca" con pomodoro e olio d'oliva extravergine</b> <i>Coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen</i>	(V)	1,70 €

## — INSALATE —

<b>Insalata verde con noci, uvetta, parmigiano e aceto</b> <i>Ensalada de verdes con nueces, pasas, parmesano y vinagreta</i>	(V)	7,20 €
<b>Insalata di formaggio di capra, pomodoro e semi di girasole</b> <i>Ensalada de queso de cabra con tomate y pipas</i>	(V)	7,80 €
<b>Dadi di salmone marinati all'aceto di soia</b> <i>Dados de salmón marinados con salsa de soja y ponzu</i>		9,40 €
<b>Pomodori secchi con bacallá affumicato, verza e maionese di olive</b> <i>Tomate seco con bacalao ahumado, escarola y mayonesa de olivas</i>		8,90 €
<b>Ventresca di tonno sott'olio con pomodoro di stagione</b> <i>Ventresca de atún en aceite de oliva y tomate de temporada</i>		8,40 €

## — I NOSTRI PIATTI —

<b>Verdure alla piastra con salsa romesco</b> <i>Parrillada de verduras a la plancha con salsa romesco</i>	(V)	7,70 €
<b>Polpo alla galiziana con patate e peperoncino</b> <i>Pulpo a la gallega con patata y pimentón</i>		12,90 €
<b>Calamari alla piastra con aglio e prezzemolo</b> <i>Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y perejil</i>		8,80 €
<b>Fettine di maiale ibérico alla piastra "Joselito" Guijuelo</b> <i>Secreto ibérico de bellota "Joselito" Guijuelo</i>		9,90 €
<b>Filetto di manzo con foie d'anatra alla piastra</b> <i>Solomillo de ternera con foie de pato a la plancha</i>		11,90 €
<b>Spiedini di pollo marinati con salsa di soia e sesamo</b> <i>Brochetas de pollo marinadas con salsa de soja y sésamo</i>		7,80 €
<b>Hamburger della casa con foie d'anatra e patate fritte</b> <i>Hamburguesa hecha a mano con foie de pato y patatas</i>		11,90 €
<b>Entrecôte di vitello alla piastra (225g)</b> <i>Entrecot de ternera a la plancha con verduras (225g)</i>		13,90 €
<b>Crema di verdure del giorno</b> <i>Crema de verduras del día</i>	(V)	5,90 €

## — DESSERT —

<b>Coulant al cioccolato con olio d'oliva e sale . 5,25 €</b> <i>Nuestro coulant de chocolate con aceite de oliva y sal</i>
<b>Torta di mele "Tatin" . 4,95 €</b> <i>Tatin de manzana</i>
<b>Crema Catalana . 4,45 €</b> <i>Crema Catalana</i>
<b>Crepe con crema pasticcera e cioccolato . 3,95 €</b> <i>Crepe con crema y chocolate</i>

I nostri piatti possono contenere allergeni o loro tracce

## — MENÚ DEGUSTAZIONE —

### 21,90 € PER PERSONA

MINIMO 2 PERSONE

*Menú per condividere*

**Ventresca di tonno sott'olio con pomodoro di stagione**  
*Ventresca de atún en aceite de oliva con tomate de temporada*

**Prosciutto crudo di bellota D.O. Guijuelo tagliato a mano**  
*Jamón de bellota D.O. Guijuelo cortado a mano*

**Peperoncini verdi del "Padrón" fritti con sale maldon**  
*Pimientos de Padrón fritos con sal maldon*

**"Patatas bravas"**

*Nuestras patatas bravas*

**Gamberi croccanti con salsa tartara**  
*Crujiente de gambas con salsa tártara*

**Fettine di maiale ibérico alla piastra "Joselito" Guijuelo**  
*Secreto ibérico de bellota "Joselito" Guijuelo*

• • • • •

**Il menú é minimo per due persone e le tapas si condividono**  
*El menú es mínimo para dos personas y las tapas son a compartir*

• • • • •

**PER ACCOMPAGNARE QUESTO  
MENÚ CONSIGLIAMO:**

<b>SALTIMBANQUI, Verdejo (D.O. Rueda) Bianco</b>	14,90 €
<b>MÁS QUE DOS, Albariño (D.O. Rías Baixas) Bianco</b>	19,60 €
<b>AZPILICUETA, Tempranillo (D.O. Rioja) Rosso</b>	15,30 €
<b>ABADÍA S. QUIRCE (D.O. Ribera del Duero) Rosso</b>	16,60 €
<b>SANGRIA DI VINO ROSSO / CAVA</b>	16,70 €

**(V) Piatti vegetariani**

I.V.A INCLUSA . INCREMENTO DEL 15 % TERRAZZA.  
CUCINA MEDITERRANEA

SERVIZIO DI CUCINA DALLE 12:00 ALLE 00:00 H  
(Venerdì e Sabato fino all'1:00h)