

## — TAPAS —

<b>Olive del Mediterraneo</b> <i>Olivas del mediterráneo</i>	(V)	2,95 €
<b>"Patatas bravas"</b> <i>Nuestras patatas bravas</i>	(V)	4,95 €
<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>		6,95 €
<b>Crocchette di prosciutto crudo (4 pezzi)</b> <i>Croquetas caseras de jamón (4 uds.)</i>		8,90 €
<b>Crocchette di pollo fatte in casa (4 pezzi)</b> <i>Croquetas caseras de pollo (4 pcs)</i>		8,90 €
<b>Pane di "coca" con pomodoro e olio d'oliva extravergine</b> <i>Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen</i>	(V)	2,50 €
<b>Prosciutto iberico D.O. Guijuelo (70g)</b> <i>Jamón ibérico D.O. Guijuelo (70g)</i>		14,95 €
<b>Formaggio di pecora Manchego in olio d'oliva</b> <i>Queso manchego de oveja en aceite de oliva</i>	(V)	9,90 €
<b>Gamberi croccanti con salsa tartara</b> <i>Crujiente de langostinos con salsa tártara</i>		9,90 €
<b>Camembert fritto con salsa di frutti rossi (3 pezzi)</b> <i>Camembert frito con salsa de frutos rojos (3 uds.)</i>	(V)	9,50 €
<b>Ali di pollo croccanti con salsa di sesamo</b> <i>Alitas de pollo crujientes con salsa de sésamo</i>		8,90 €
<b>Peperoncini verdi del 'Padrón' fritti con sale maldon</b> <i>Pimientos de Padrón fritos con sal negra</i>	(V)	7,50 €
<b>Bocconcini di pollo croccanti con salsa di curry</b> <i>Crocante de pollo con mayonesa de curry</i>		9,90 €
<b>Tartare di salmone con salsa Poke</b> <i>Tartar de salmón con salsa Poke</i>		9,90 €

## — INSALATE —

<b>Insalate sette verdi con crostini di pane</b> <i>Ensalada siete verdes con picatostes</i>	(V)	7,95 €
<b>Insalata di formaggio di capra con rucola, arancia e mele cotogne</b> <i>Ensalada de queso de cabra con rúcula, naranja y membrillo</i>	(V)	9,80 €
<b>Pomodoro di stagione con ventresca di tonno in olio d'oliva</b> <i>Tomate de temporada con ventresca de atún en aceite de oliva</i>		10,50 €

## — I NOSTRI PIATTI —

<b>Crema di verdure del giorno</b> <i>Crema de verduras del día</i>	(V)	5,95 €
<b>Grigliata di verdure con salsa romesco</b> <i>Parrillada de verduras a la plancha con salsa romesco</i>	(V)	8,50 €
<b>Polpo alla galiziana con patate e paprika</b> <i>Pulpo a la gallega con patata y pimentón</i>		12,95 €
<b>Uovos fritti con patate e "chorizo" della Rioja</b> <i>Huevos fritos con patatas y chorizo de La Rioja</i>		9,90 €
<b>Uovos fritti con patate e prosciutto iberico</b> <i>Huevos fritos con patatas y jamón ibérico</i>		12,90 €
<b>Calamari alla piastra con aglio e prezzemolo</b> <i>Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y perejil</i>		11,95 €
<b>Pollo alla griglia con patate "al caliu"</b> <i>Pollo a la plancha con patata al caliu</i>		14,50 €
<b>Fettine di maiale iberico alla piastra con verdure</b> <i>Secreto ibérico a la plancha con verduras</i>		14,90 €
<b>Filetto di manzo con foie d'anatra alla piastra</b> <i>Solomillo de ternera con foie de pato a la plancha</i>		16,80 €
<b>Spiedini di pollo con riso alle verdure</b> <i>Brochetas de pollo con arroz de verduras</i>		9,90 €
<b>Hamburger di manzo fatto a mano con mousse d'anatra e patate fritte</b> <i>Hamburguesa de ternera hecha a mano con mousse de pato y patatas</i>		14,50 €
<b>Burger di pollo con formaggio, pancetta, cipolle, bacon e patatine fritte</b> <i>Burger de pollo con queso, bacón, cebolla y patatas fritas</i>		10,60 €
<b>Salmon e alla griglia con salsa asiatica, patatine fritte e verdure</b> <i>Salmón a la plancha con salsa asiática, patatas fritas y verduras</i>		15,90 €
<b>Entrecôte di vitello alla piastra</b> <i>Entrecot de ternera a la plancha con patatas</i>		15,90 €

## — DESSERT —

<b>Coulant al cioccolato con olio d'oliva e sale . 6,9 €</b> <i>Coulant de chocolate con aceite de oliva y sal</i>
<b>Cheesecake con salsa di frutti rossi . 6,5 €</b> <i>Tarta de queso con salsa de frutos rojos</i>
<b>Torta di mele "Tatin" . 6,9 €</b> <i>Tatín de manzana</i>
<b>Tiramisú . 5,9 €</b> <i>Tiramisú</i>
<b>Bigné con salsa al cioccolato e panna . 4,9 €</b> <i>Profiteroles con nata y chocolate caliente</i>

I nostri piatti possono contenere allergeni più anziani o loro tracce

## — MENÚ DEGUSTAZIONE —

**26,00 € PER PERSONA**

MINIMO 2 PERSONE  
*Menú per condividere*

**Pomodoro di stagione con ventresca di tonno in olio d'oliva**  
*Tomate de temporada con ventresca de atún en aceite de oliva*

**Prosciutto crudo ibérique D.O. Guijuelo**  
*Jamón ibérico D.O. Guijuelo*

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

**Gamberoni croccanti con salsa tartara**  
*Crujiente de langostinos con salsa tártara*

**Fettine di maiale alla piastra con verdure**  
*Secreto ibérico a la plancha con verduras*

• • • • •

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

• • • • •

**PER ACCOMPAGNARE QUESTO  
MENÚ CONSIGLIAMO:**

<b>L'EFECTE VOLADOR, garnatxa blanca (D.O. Montsant)</b>	<b>19,50 €</b>
<b>SOUTHERN OCEAN, sauvignon blanc (Nova Zelanda)</b>	<b>28,00 €</b>
<b>ATRIUM, merlot 100% (D.O. Penedès)</b>	<b>28,50 €</b>
<b>LA ESCUCHA, mencía (D.O. Bierzo)</b>	<b>25,00 €</b>
<b>SANGRIA DE VI O CAVA</b>	<b>18,50 €</b>

(V) Piatti vegetariani

I.V.A INCLUSA . INCREMENTO DEL 10 % TERRAZZA.  
CUCINA MEDITERRANEA

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