



TAPAS

individuales

pa amb tomàquet: pane e pomodoro	2,00
gilda: alice del Cantabrico, oliva, piparra, pomodoro	3,00
acciughe del Cantabrico "0", burro al limone	3,00
sfoglia di tartare di salmone marinato	4,00
pintxo di sobrassada, brie, miele e noci	4,00
croqueta di jamón ibérico	3,00
croqueta di funghi porcini	3,00
frittella di baccalà con miele	3,00
tortilla di patate	5,00
bomba di tartufo	4,00

para compartir (o no)

patatas bravas	5,00
pimientos de Padrón	5,00
ensaladilla rusa	7,00
calamares* a la andaluza (200g)	10,00
salsa allioli	1,00

PLATOS

piatto ibérico: prosciutto, salumi e formaggi iberici	20,00
piatto jamón ibérico Pata Negra 100% bellota (50g)	20,00
piatto di formaggi spagnoli misti	14,00
sopa de cebolla con formaggio Gruyère	9,00
polpo* alla galiziana	18,00
costine di maiale a bassa temperatura con patate	18,00

coperto	2,00
---------	------



BEVANDE

spagnole

birra Alhambra alla spina - Vol. 4,8%	3,50 / 5,00 / 6,00
sangria	3,50
vermouth rosso o bianco	4,00
calice di vino spagnolo (vedi carta dei vini)	da 4,50
horchata: rinfrescante latte di chufa	2,50

birre in bottiglia

Estrella Damm - lager - Vol. 5,4% - 33cl	3,50
Estrella Galicia - lager - Vol. 5,5% - 33cl	4,00
San Miguel - pale lager - Vol. 5,4% - 33cl	3,50
Daura Damm - lager - Vol. 5,4% 33cl	3,50
Alhambra Reserva Roja - bock - Vol. 7,2% - 33cl	4,00
Cerdos Voladores - session IPA - Vol. 4,5% - 33cl	4,00
Cerdos Voladores - IPA - Vol. 6% - 33cl	4,00
Cerdos Voladores - pale ale - Vol. 6% - 33cl	4,00

altre

spritz aperol o campari	3,50
spritz bianco o rosso	3,00
amaro, grappa, digestivo	3,00
acqua 70cl	2,50
bicchieri d'acqua	0,50
coca cola, fanta, gingerino, succo	3,00
caffè	1,50
caffè d'orzo	1,80
cappuccino	2,00



VINI

D.O. Cava

Cava Brut - Can Xa - Emendis	4,50 / 16,00
Cava Brut Rosé - Can Xa - Emendis	4,50 / 17,00
Cava Brut Nature Organic - Masia Salat	18,00
Cava Brut Nature Reserva 2019 - Maria Rigol Ordi	34,00

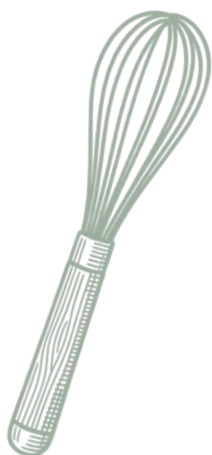
blancos

Albariño 2024 - Bienbebido Pulpo - D.O. Rías Baixas	5,50 / 18,00
Albariño 2024 - Bernón - D.O. Rías Baixas	25,00
Verdejo, Sauvignon Blanc 2023 - Melea - I.G.P. Castilla	4,50 / 16,00
Verdejo 2024 - Protos - D.O. Rueda	23,00
Verdejo 2024 - El Gordo del Circo - D.O. Rueda	30,00
Sauvignon Blanc 2024 - La Gabacha - D.O. Rueda	24,00
Moscatel, Viura, Malvasía 2024 - Libalis Afrutado - Rioja	5,50 / 18,00
Albillo Mayor 2021 - La Malpagada - D.O. Ribera del Duero	42,00

tintos

Tempranillo 2020 - Sonsierra - D.O.Ca. Rioja	5,50 / 20,00
Tempranillo 2019 - Sonsierra Reserva - D.O.Ca. Rioja	29,00
Binario 2018 - D.O.Ca. Rioja	32,00
Tempranillo 2022 - La Marquesa - D.O.Ca. Rioja	22,00
Tempranillo 2023 - Protos Roble - D.O. Ribera del Duero	32,00
Mencía 2023 - Meco - D.O. Ribeira Sacra	5,50 / 21,00
Tinta de Toro 2020 - Montetoro 8 - D.O. Toro	6,00 / 23,00
Cariñena 2018 - Vinya Cucut - D.O. Montsant	32,00
Bellesa Perfecta 2021 - D.O.Q. Priorat	38,00





DOLCI fatti in casa

tocinillo de cielo

simile al crème caramel, con panna montata

4,50

crema catalana

la nostra rivisitazione

4,50



churros

frittelle a bastoncino servite con cioccolato

4,00



mousse al cioccolato

con pane, un pizzico di sale e olio

5,00



PER CONCLUDERE

digestivi e liquori

orujo

acquavite galiziana - Vol. %40 3,00

pacharán

liquore navarro alle prugne selvatiche - Vol. %25 3,00

ron miel

rum canario aromatizzato al miele - Vol. %22 3,00

hierbas

liquore ibizenco alle erbe di campo - Vol. %26 3,00

vini dolci

mistela di Moscato d'Alessandria 3,50

Jarabe de Palo - D.O. Alicante

vino liquoroso dagli aromi di frutta matura e note tostate

Néctar Pedro Ximénez 4,00

González Byass - D.O. Jerez

vino liquoroso dolce con sentori di uvetta e caramello

analcolico

horchata

rinfrescante latte di chufa (zigoli dolci) 2,50

