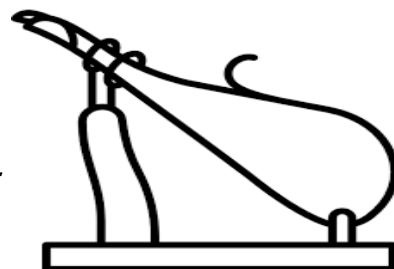


SALUMI E FORMAGGI

prodotti soggetti a variazioni secondo la disponibilità



Jamón Iberico Patanegra (1)

100% razza iberica alimentato a ghiande	80g	23,00
allo stato brado, min. 36 mesi di stagionatura	40g	11,50
Tagliato a mano		

Paleta 100% Iberica de Bellota (1)

spalla di maiale 100% iberico alimentato a ghiande	80g	16,00
36 mesi di stagionatura, tagliato a mano		

Jamón Serrano Trevelez IGP (1)

razza Duroc, +23 mesi di stagionatura, tagliato a mano	80g	11,00
--	-----	-------

Lomo de bellota 100% Iberico (1)

lonza di maiale iberico stagionata	80g	14,00
	40g	7,00

Tabla de embutidos (1,3,6,7)

tagliere di salumi misti: chorizo iberico de bellota, salchichón iberico de bellota, lacón ahumado, jamón serrano	120g	13,00
---	------	-------

Tabla de quesos (1,7)

tagliere di formaggi misti: Manchego di pecora, Mahon di vaccino, capra al rosmarino, Valdeón erborinato, miele	120g	13,00
---	------	-------

Cecína de León (1,8)

"bresaola" di bovino stagionata e affumicata, con rucola e mandorle tostate	90g	10,00
---	-----	-------

Pan con tomate (1)

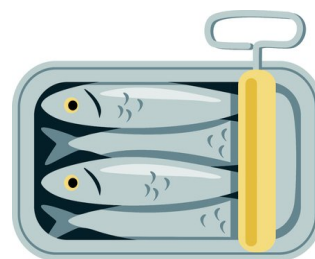
3,00

fetta di pane tostato con pomodoro grattugiato fresco, sale, olio

Elenco allergeni: 1-glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi, 6-soia, 7-latte, 8-frutta a guscio, 9-sedano, 10-senape, 11-semi di sesamo, 12-anidride solforosa, 13-lupini, 14-molluschi

CONSERVAS DEL MAR

selezione dei migliori prodotti ittici della Galizia,
elaborati artigianalmente come vuole la tradizione



Bacalao a la Vizcayna (1,4,7)	9,00
baccalá in salsa di pomodoro con formaggio fresco	
Pulpo (1,4,7)	13,00
polpo sott'olio, puré di patate*, paprika dolce	
Zamburiñas (1,7,14)	12,00
pettini di mare (piccole capesante), salsa e formaggio fresco secondo disponibilità	
Mejillones en escabeche (1,7,14)	10,00
cozze marinate, formaggio fresco secondo disponibilità	
Chipirones (1,4)	12,00
calamaretti sott'olio con peperone del piquillo	
Acciughe del Mar Cantábrico (1,3,4,7)	12,00
filetti di acciughe del Cantabrico sott'olio con Manchego	
Sardinillas (1,4,7)	9,00
piccole sardine in olio d'oliva, marmellata di pomodoro, formaggio fresco secondo disponibilità	

Elenco allergeni: 1-glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi, 6-soia, 7-latte, 8-frutta a guscio, 9-sedano, 10-senape, 11-semi di sesamo, 12-anidride solforosa, 13-lupini, 14-molluschi
*prodotto surgelato

CERVEZAS

LA NOSTRA SPINA

Mahou 5 Estrellas	caña 22 cl	3,00
lager 5,5%	copa 33 cl	4,50

LAS CLASICAS

Estrella Damm Barcelona lager 4,6%	5,00
Estrella Galicia lager 5,5%	5,00
Galicia 1906 doppio malto 6,5%	5,00
Alhambra 1925 lager doppio malto 6,4%	5,00
Alhambra Roja rossa 7,2%	5,00
Galicia Red Vintage doppelbock 8%	5,00
Inedit blanche speziata agrumata 4,8%	5,00
Complot IPA 6,6%	5,00



LAS ARTESANALES

Bella Lola Pale Ale 4%	5,00
Cerdos Voladores session IPA 4,5%	5,00

GLUTEN FREE

Blode's Pop gluten free Belgian Ale 6%	5,00
--	------

GIN TONIC

Larios secco, note agrumate mediterranee	8,00
Mahon secco, erbaceo	8,00
Ampersand citrico	8,00
Master's london dry morbido	8,00
Puerto de Indias floreale	8,00
Tanqueray Sevilla agrumato	8,00
Wint & Lila floreale, agrumato	8,00
Nordés erbaceo, mediterraneo	9,00
Harbour erbaceo, marino	9,00
Sikkim Greenery mela verde e té rosso	9,00
Sikkim Fraise fragola e té	9,00
Only floreale, deciso	9,00
Eva Mallorca agrumi dell'isola	9,00
Mascarò secco e speziato	9,00
Siderit Hibiscus aromatico, floreale	9,00
Siderit Ginger Lime citrico speziato	9,00
F de Formentera erbaceo, aromatico, mediterraneo	10,00
IBZ erbaceo, equilibrato	10,00
Alkkemist floreale, unico	10,00
GinRaw fine ed elegante	10,00
Cannagin cannabis (no THC o CBD)	10,00
Siderit Vodka Lactee	8,00



VERMUT Y VINOS

Vermut	4,50
Copa de vino	5,00
Copa de cava	5,00
Tinto de verano	4,00
Copa de Sangria	4,00
Jarra de Sangria	15,00

SHERRY

Fino	3,50
Manzanilla	3,50
Amontillado	5,00
Palo Cortado	5,00
Oloroso	5,00
Cream	4,00
Pedro Ximénez	4,00
Malaga	3,50

BRANDY

Torres spiced Infusions canela	3,50
Torres 5 Solera Reserva	3,50
Torres 10 Gran Reserva	4,00
Torres 10 Smoked Barrel affumicato	4,50
Torres 15 Reserva Privada	4,50
Torres 20 Hors d'Age	7,00
Carlos I Solera Gran Reserva	5,00
Carlos I Affinato Amontillado	6,50
Carlos I Imperial XO	7,50
Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva	5,50
Gran Duque D'Alba Solera Gran Reserva	5,00
Lepanto Oloroso Viejo	7,00
Mascaró Very Old	4,00
Ysabel Regina Cognac VSOP + Brandy gran reserva	9,00
1866 Solera Gran Reserva	9,00

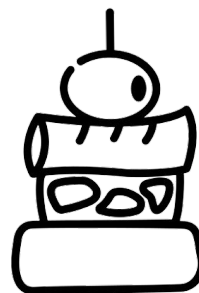
DIGESTIVI

Orujo blanco Xubileo	3,50
Orujo barrique Martin Codax	4,50
Licor de Hierbas Xubileo	3,50
Ron Miel de Mallorca	3,50
Patxarán	3,50
Licor de bellota	3,50
Doctor Zas liquore piccante al pimiento	3,50

AGUA Y REFRESCOS

Acqua 0,5 lt	1,00
Acqua tonica 200ml	3,00
Coca cola/ Coca Zero 330ml	3,00
Aranciata Lurisia 330ml	3,00
Ginger Beer	3,00
Crodino frutti rossi	3,00
Cocktail San Pellegrino	3,00

TAPAS DEL DIA



Gambas al ajillo* (2,12) gamberi cotti con aglio e olio	12
Lomo de bellota 100% iberico 25g di pregiata lonza di maiale 100% iberico	4,5
Sobrasada de Mallorca y miel (1,7) salame spalmabile Maiorchino con miele	3
Pepitas de Bacalao*y alioli (1,4) pepite di baccalá impanato e salsa alioli	3,5
Tostada "andaluz" (1) bruschettine con salse picachurri e picarnina	3
Empanadas de atún (1,4) brisé farcita con tonno,cipolla,olive,peperoni	3
Tris di olive spagnole (12) varietà arbequina,Aragón e verde gazpacha	3
Guanciaie con esparragos (1,10) guanciaie Patanegra,asparagi	3,5
Empanadas de jamón y queso (1,7) brisé farcita con cotto,formaggio e chorizo picante	3

Elenco allergeni: 1-glutine, 2-crostacei, 3-uova, 4-pesce, 5-arachidi, 6-soia, 7-latte, 8-frutta a guscio, 9-sedano, 10-senape, 11-semi di sesamo, 12-anidride solforosa, 13-lupini, 14-molluschi
*prodotto surgelato