

ISPA

Neo Taberna



Isabella y Paulina. "ISPA".

Nuestras hijas, nuestro motor, nuestras ganas de emprender, de crear, de emocionarnos y evolucionar en nuestro pequeño negocio.

Queremos crecer en ISPA haciéndolo bien, cuidando de nuestros clientes a diario y dando lo mejor que tenemos, igual que hacemos con nuestra familia.

Disfrutar con nosotros.

Johana y Felipe



Entrantes

Jamón 100% ibérico al corte	14 €	26 €	30 €
Jamón puro de bellota, cortado a mano por nuestro maestro cortador.			
Patatas Bravas		9 €	
Patata baby con salsa brava al kimchie coreano.			
Rabas a Nuestra Manera		15 €	
Chipirón de temporada, acompañado con alioli de su propia tinta y brotes.			
Oreja en omelette		14 €	
Oreja de cerdo plancheada, cebolla caramelizada, aderazada con una emulsión de pimentón de la Vera.			
Ensaladilla rusa taberñera		9.5 €	
Con encurtidos y la acompañas con la conserva- Ventresca de Atún (supl +2€) - Sardinillas - Mejillones en escabeche o Anchoas del Cantábrico.			
Ensalada de espinaca y perdiz escabechada		16 €	
Espinacas baby con perdiz escabechada y gajos de naranja y vinagreta de piparras			
Ensalada de tomate y aguacate ISPA		16.5 €	
Tomate azul, aguacate, anchoas, crema de manchego y vinagreta agridulce.			
Sardinas Ahumadas		14 €	
Mermelada y tapenade de oliva negra y alcaparraas y berenjena asada.			
Huevos rotos con micuit y trufa		15 €	
Patata laminada frita, huevos de corral, foie micuit y trufa rallada.			
Huevos rotos con Jamón Ibérico de bellota		16€	
Cortado a cuchillo			
Pimientos Najeranos asados a leña, papada y fuego		13€	
Cecina de vaca IGP León		18€	
Tabla embutidos ibéricos		18€	
Chorizo, salchichón y Lomo de caña 100% Ibérico			
Tabla de Quesos campeones	10 €	18€	
Selección de quesos Nacionales e internacionales			
MARISCOS			
Tiradito de Corvina		18 €	
Versión de ceviche con una base de ají amarillo y pepino marinado en lima y cilantro.			
Zamburiñas con aire cítrico 8u		18 €	
Pulpo al horno 240gr		20 €	
Pulpo asado al horno con especias y aromatizado al vermut blanco.			

CARNES

Steak tartar de vaca vieja 26 €

Marinado de forma tradicional y compuesto en mesa a nuestro estilo.

Roast Beef de Black Angus con croissant 20€

Lomo horneado a baja temperatura, fileteado y acompañado de tártara y croissant.

Corte Argentino de Vaca 18 €

300 gr la parrilla con chimichurri.

Chuleta cerdo ibérico madurada 22€

Chuleta de cerdo Ibérico madurado durante 30 días y presentado en corte de 450gr.

Chuleta de vaca madurada +45 días 59€/pieza

Selección de lomo madurado durante 45 días y acompañado de patatas baby y pimientos asados.

Lingote de gorrín y su demiglace 22€

Gorrín deshuesado y cocinado a baja temperatura y bañado en salsa demiglace

PESCADOS

Pescado de lonja del día a la parrilla S/M €

Selección de piezas, pregunte a nuestro staff.

Corvina salvaje braseada 18 €

Costillar de corvina sobre parmentier y pak choi.

Chipiron de Temporada a Brasa 20 €

Anchoas del cantábrico asadas 12 €

Piezas siempre frescas, según disponibilidad.

POSTRES DE CASA

Torrija Paulina 7 €

pan brioche caramelizado y helado de Violeta

Crepes 7 €

crepes con helado de vainilla y crema de cacao

Tiramisú Isabella 7 €

Banana Split 2 pax 10 €

Valenciano flambeado 8 €

WINE SELECTION

BLANCOS

La blanca de Guerinda Chardonnay	18€
Finca la caprichosa Verdejo sobre lías	18€
Menade Verdejo	16€
Ha pasado un Ángel semidulce	15€
Alma de Unx Garnacha blanca	18€
Mil ríos Godello sobre lías	20€
Marqués de San Fiz DO Ribeiro	18€
A Illa "Albariño" Lagar da Cachada	20€
Santiago Ruíz Albariño	24€
Polvorete Godello "Emilio Moro"	20€

ROSADOS

La Huella de Aitana - Gonzalo Celayeta	16.5€
Casalasierra - Guerinda	15.5€
Señorío de Sarria, viñedo N°5	15€
Bornos semiseco Rosé	18€

CAVAS Y ESPUMOSOS

Juve i Camps xarel-lo	22€
juve i camps rose pinot noir	22€
Juve i camps Essential rosé	28€
Pommery "Champagne"	56€

GENEROSOS Y LICORES

Sidra de hielo "Angelón"	5€/25€
Licores	2.8/4€
Oporto	6€
Pedro Ximenez	6€

TINTOS

DO NAVARRA

Viña Zorzal crianza	16€
Inmune bodegas Tandem	17€
Otazu Premium Cuveé	19€
Alzania Syrah	20€
Amatria - Josu 91+ RP	27€

DO RIOJA

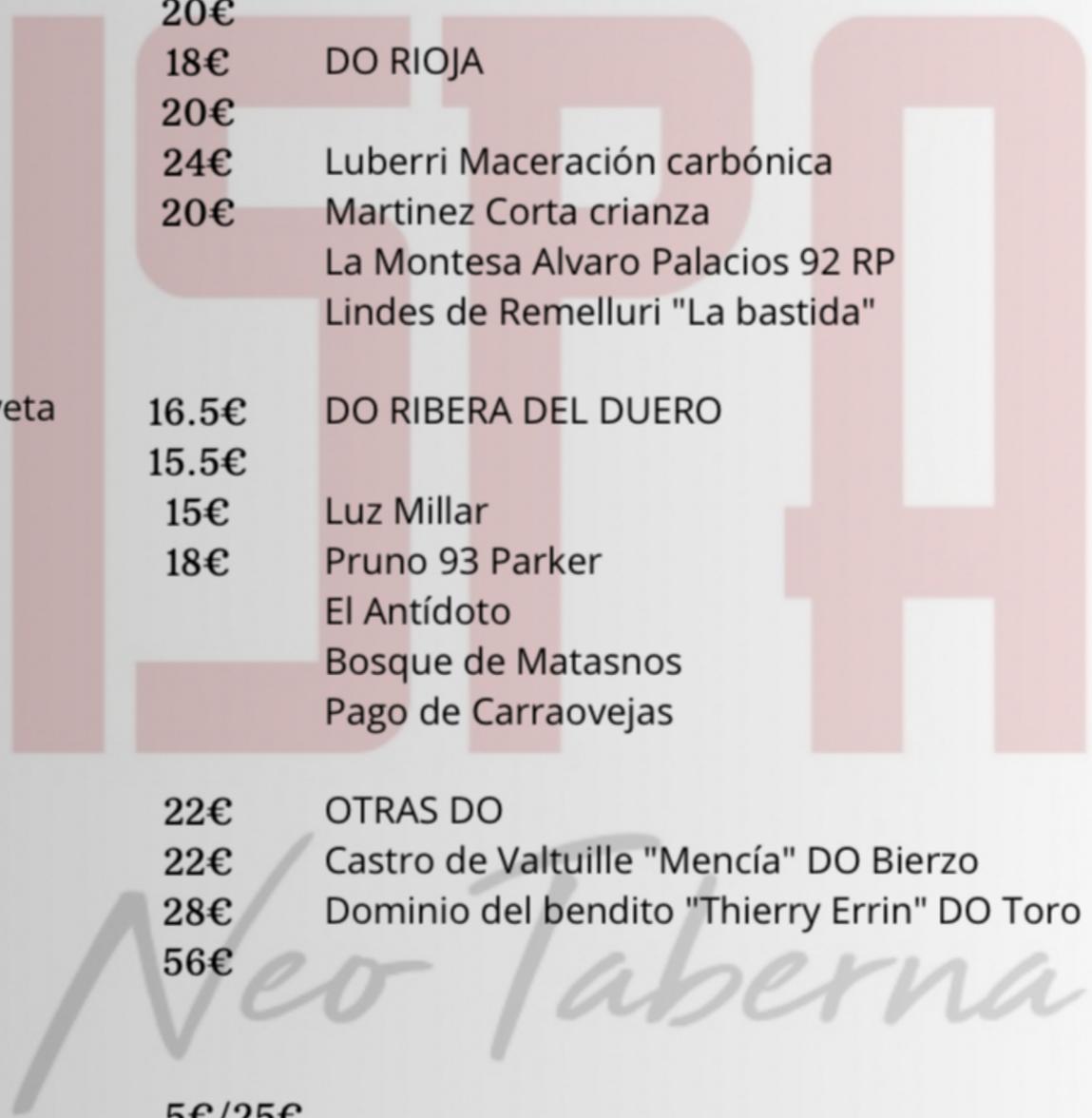
Luberri Maceración carbónica	18€
Martinez Corta crianza	18€
La Montesa Alvaro Palacios 92 RP	24€
Lindes de Remelluri "La bastida"	30€

DO RIBERA DEL DUERO

Luz Millar	20€
Pruno 93 Parker	22€
El Antídoto	26€
Bosque de Matasnos	38€
Pago de Carraovejas	42€

OTRAS DO

Castro de Valtuille "Mencía" DO Bierzo	16€
Dominio del bendito "Thierry Errin" DO Toro	23€



Neo Taberna



NUESTROS PINCHOS:

- CHORICILLO ARTESANO A LA PARRILLA.....3,5€
- FOIE FRESCO CON MANGO5,5€
- TORTILLA DE PULPO4€
- SOLOMILLO DE VACA Y GORGONZOLA.....5€
- PIEDRAS DE QUESO DZIUGAS (+36M)5,5€
- CHIPIRON A LA PARRILLA5€
- TACO DE COCHINITA PIBIL.....3,5€
- MONTADITO DE TOCINO A LA PARRILLA.....3€
- 1/2 TOSTADA DE JAMON PURO DE BELLOTA.....5,5€
- TOSTADA DE MANCHEGO, ANCHOA Y GUINDILLA...3,5€

FRITOS CASEROS:

- CROQUETA DE AJÍ DE GALLINA3€
- TIGRE EN CONCHA DE VIEIRA3€
- CROQUETA DE JAMON2,50€
- FRITO DE LANGOSTINO.....2,50€
- JAMON Y QUESO.....2,50€