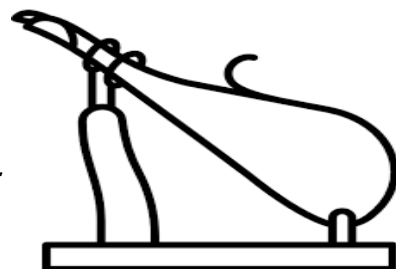


SALUMI E FORMAGGI

prodotti soggetti a variazioni secondo la disponibilità
piatti serviti con pane e grissini
pane extra con supplemento di 1 euro



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		

Jamón Serrano Teruel IGP (1)

razza Duroc, +23 mesi di stagionatura	80g	12,00
tagliato a mano		

Lomo de bellota 100% Iberico (1)

lonza di maiale iberico stagionata	80g	15,00
	40g	7,50

Tabla Mixta (1,3,6,7)

18,00

tagliere di salumi e formaggi: chorizo iberico de bellota, salchichón iberico de bellota, lacón ahumado, formaggio di vaccino formaggio di capra affinato al rosmarino, olive e pomodori secchi.

Cecína de León (1,8)

80g 12,00

"bresaola" di bovino stagionata e affumicata, con mandorle tostate

Pan con tomate (1)

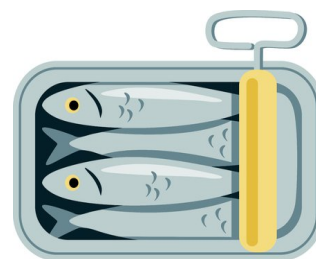
3,00

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



Sardinillas en aceite de oliva (1,4) piccole sardine in olio di oliva	11,00
Bacalao a la Vizcayna (1,14) filetti di baccalá in salsa	9,00
Zamburiñas (1,14) pettini di mare (piccole capesante) in salsa	12,00
Mejillones en escabeche (1,14) cozze marinate	11,00
Chipirones (1,4) calamaretti in olio d'oliva	12,00
Acciughe del Mar Cantábrico (1,3,4,7) filetti di acciughe del Cantabrico in olio d'oliva con Manchego	12,00
Boquerones en vinagre (1,14) filetti di alici marinate	10,00
Ventresca de Atun (1,4) pregiati filetti di tonno "Alalunga" in olio d'oliva	14,00

CERVEZAS

LA NOSTRA SPINA

Mahou 5 Estrellas	caña 22 cl	3,30
lager 5,5%	copa 33 cl	4,80

TERCIOS (in bottiglia 0,33)

Estrella Damm Barcelona lager 4,6%	5,00
Estrella Galicia lager 5,5%	5,00
Alhambra 1925 lager doppio malto 6,4%	5,00
Alhambra Roja rossa 7,2%	5,00
Inedit blanche speziata agrumata 4,8%	5,00
Complot IPA 6,6%	5,00
Cerdos Voladores Brown Ale 5,5%	5,00



GLUTEN FREE

Daura Damm lager 5,4%	5,00
-----------------------	------

SIN ALCOL - SENZA ALCOL

Estrella Galica 0.0 lager 0,0%	5,00
--------------------------------	------

GIN TONIC

Larios secco, note agrumate mediterranee	8,00
Gin M Giro london dry secco	8,00
Amperсанд citrico	8,00
Master's london dry morbido	8,00
Tanqueray Sevilla agrumato	8,00
Mascaro speziato	9,00
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
Siderit Hibiscus aromatico, floreale	9,00
Siderit Ginger Lime citrico speziato	9,00
Siderit london dry secco	9,00
IBZ erbaceo, equilibrato	10,00
GinRaw fine ed elegante	10,00
Siderit Vodka Lactee	9,00



VERMUT Y VINOS

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

SHERRY

Manzanilla	3,50
Amontillado	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 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
Ysabel Regina Cognac VSOP + Brandy gran reserva	9,00
1866 Solera Gran Reserva	9,00

DIGESTIVI

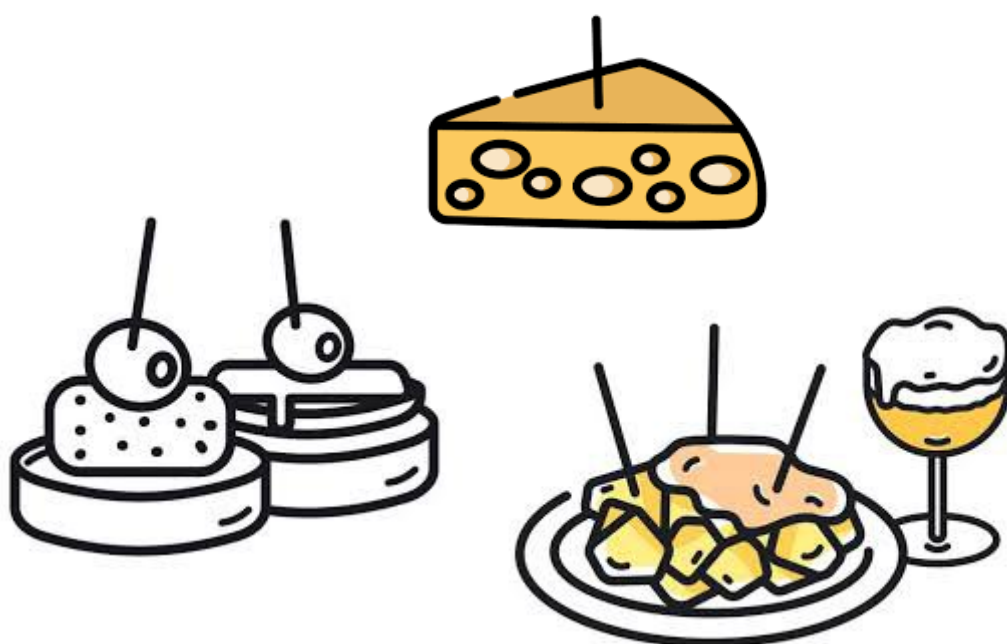
Orujo blanco Xubileo	4,00
Licor de Hierbas	4,00
Ron Miel de Mallorca	4,50
Patxarán	4,50
Fuckermaister	4,00

AGUA Y REFRESCOS

Acqua 0,75 lt	2,50
Acqua tonica 200ml	3,50
Coca cola/ Coca Zero 330ml	3,00
Aranciata	3,00
Ginger Beer	3,50
Crodino frutti rossi	3,50
Cocktail San Pellegrino	3,50

LE TAPAS VARIANO

SECONDO DISPONIBILITA'



GRANVIACAFE_BOLOGNA