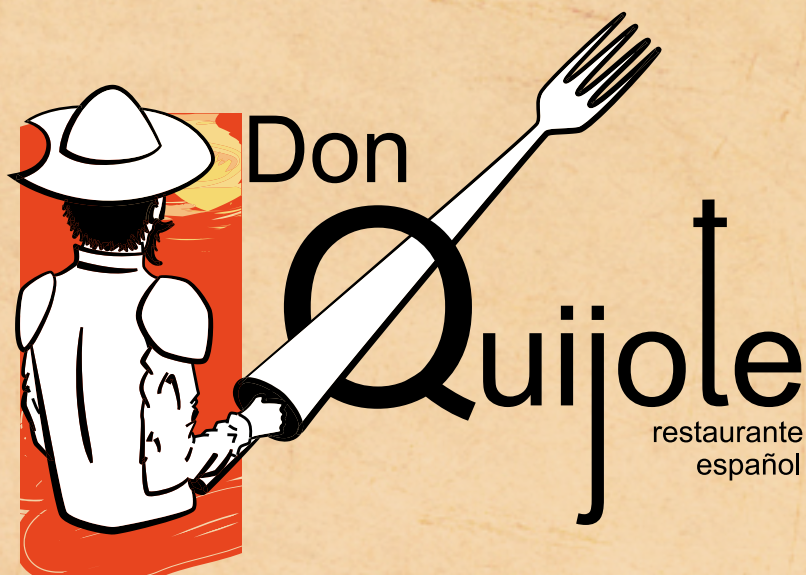




"En un lugar de La Mancha,
de cuyo nombre no quiero
acordarme..."



TAPAS

	CROQUETAS CASERAS	2.50€/U
	<i>Crocchette caserecce (prosciutto, baccalà, spinaci)</i>	
✱	SEPIA EN SALSA VERDE	7.50€
	<i>Seppia in salsa verde</i>	
	HUEVOS ROTOS (jamòn, patata, huevo, chorizo, piquillo)	12€
	<i>Uova "rotte" (uova, prosciutto, patate, chorizo, peperoni piquillo)</i>	
✱	PATATAS BRAVAS (salsa brava, mayonesa y ajo aceite)	7.50€
	<i>Patate con tre salse (piccante, aglio, maionese)</i>	
✱	PINTXO MORUNO CON PAPAS (carne de cerdo especiada)	12€
	<i>Spiedino di maiale speziato con patate fritte.</i>	
✱	PULPO A LA GALLEGA	13.50€
	<i>Polipo con patate lesse galiziano</i>	
	PINTXO DE TORTILLA DE PATATA	4€
	<i>Frittata di patate spagnola</i>	
✱	GAZPACHO ANDALUZ DON QUIJOTE	4.50€
	<i>"Gazpacho" (zuppa fredda di verdure)</i>	
✱	BACALAO CON ALMEJAS Y VINO BLANCO	13€
	<i>Baccalà con vongole al vino bianco</i>	
✱	BACALAO AL PIL PIL	9.50€
	<i>Baccalà alla piastra con salsa di aglio e peperoncino</i>	
✱	CALAMARES AL AJILLO	8.5€
	<i>Calamari patagonici all'aglio e peperoncino</i>	
✱	PAPAS ARRUGADAS CON MOJO CANARIO	6€
	<i>Patate rugose cucinate alla canaria con mojo picòn e mojo cilantro (coriandolo).</i>	
	LAGRIMAS DE FAISÁN (carne de pollo con salsa agrodulce)	7.50€
	<i>Strisce di pollo impanato con salsa agrodolce</i>	
✱	CHIPIRONES ENCEBOLLADOS	12€
	<i>Calamaretti in' umido con confettura di cipolla</i>	
	PAN TUMACA I ALIOLI	3€
	<i>Pane con pomodoro e salsa "ajo-aceite" (5 unità)</i>	
✱	GAMBAS AL AJILLO	8.50€
	<i>Gamberi all'aglio con peperoncino</i>	
✱	BERENJENAS ANDALUZAS DE ROSALIA	5.50€
	<i>Strisce di melanzane fritte al rosmarino, formaggio di capra, pomodorini caramellati, miele.</i>	
✱	MEZCLAITO	7.50€
	<i>Uova strapazzate con gamberi, funghi ed asparagi</i>	
	LA BURGALESA	5.50€
	<i>Insacatti spagnoli, formaggio, pane con pomodoro</i>	
	CHORIZO AL INFIERNO	8.50€
	<i>Salsiccia spagnola fresca cucinata nell'Aguardiente e servita con fuoco</i>	
✱	GAMBONES AL BRANDY	13€
	<i>Gamberoni al brandy serviti con mandorle e fragole (6 gamberi)</i>	

TAPAS

SALPICON DE PULPO	9.5€
<i>Insalata fredda di polipo con pomodori, peperoni e vinagrette (prodotto di stagione)</i>	
PULPO CANARIO	13.50€
<i>Polipo alla griglia con patate rugose, mojo cilantro e arance caramellate</i>	
ALHAMBRA	6€
<i>Verdure al forno (melanzane, peperoni, pomodori e cipolla) con pinoli, mandorle, acciughe, crema di ceci e pane arabo</i>	
MIGAS DON QUIJOTE	6€
<i>Pane sbriciolato fritto e speziato con prosciutto iberico, scaglie di tartufo e uova di quaglia</i>	

ENSALADAS

ALBUFERA DE VALENCIA	9€
Gambones, brotes tiernos, naranjas, queso Edam, tomates , almendras, miel, aceite de oliva extra virgen, sal Maldon	
<i>Gamberi, misticanza, arance, formaggio Edam, pomodorini, mandorle, miele, olio extra vergine d'oliva, sale Maldón.</i>	
LAS MEDITERRÁNEAS	7.50€
Brotes tiernos, tomate, aceitunas verdes y negras, cebolla, atún, huevo duro, pimientos al horno, perejil.	
<i>Misticanza, pomodoro, olive verdi e nere, cipolla, tonno, uovo sodo, peperoni al forno, prezzemolo</i>	
MURCIANA DON QUIJOTE	7.50€
Huevo duro, cebolla, tomate, olivas, patatas hervidas, atún.	
<i>Uovo sodo, cipolla, pomodorini, olive, patate lesse e tonno.</i>	

ARROCES

PAELLA VALENCIANA	14€
<i>Paella Valenciana (pollo, coniglio, garrafó (legume D.O.P), e taccole)</i>	
PAELLA DE CARNE DI CASTELLON	14€
<i>Paella di carne castellonense (pollo, coniglio, maiale, taccole e peperoni)</i>	
PAELLA DE MARISCO	16.50€
<i>Paella di mare (cozze, vongole, calamari, gamberi e peperoni)</i>	
PAELLA DE VERDURA	13€
<i>Paella di verdure di stagione</i>	

Los precios son por ración. Pedido mínimo 2 raciones. Todos los platos a base de arroz son preparados al momento y se realizan solo bajo reserva. Requieren un tiempo de reposo antes de serservidos. El arroz y el garrofó son productos valencianos con denominación de origen protegida (D.O.P.) Ingredientes como gambas, cigalas etc. son congelados.

Ordine minimo: 2 porzioni. Tutti i piatti a base di riso sono preparati al momento e si realizzano solo dietro prenotazione. Richiede un periodo di riposo prima di servire. Grazie! Il riso e il “garrofó” sono prodotti valenciani d’origine protetta (D.O.P).Ingredienti quali gamberi, scampi etc. sono surgelati.

TABLAS

EL MANCHEGO	16€
Jamón serrano y queso curado / semi curado	
<i>Prosciutto serrano e formaggio stagionato / semi-stagionato</i>	
EL MANCHEGO - Solo Prosciutto	25€
EL MANCHEGO IBERICO	20€
Jamón ibérico y queso manchego curado / semi curado	
<i>Prosciutto ibérico e formaggio “manchego” stagionato / semi-stagionato</i>	
EL MANCHEGO IBÉRICO	35€
<i>Solo Prosciutto Ibérico</i>	
LA PICARESCA	18€
Quesos españoles: Manchego curado, semi curado, cabra, cabrales, burgo de arias...	
<i>Formaggi spagnoli</i>	

CARNES

SOLOMILLO DE BOVINO	18€
<i>Filetto di bovino</i>	
SECRETO IBÈRICO	16€
<i>Filetto di suino iberico con salsa al pepe e confettura di pomodoro caserreccia</i>	
CACHOPO ASTURIANO CON GUARNICIÓN	20€
<i>Carne di vitello impanata con formaggio, prosciutto e contorno. Consigliato per due persone.</i>	
ABANICO DE COSTILLAR AL ROMERO Y TOMILLO	16€
<i>Ventaglio di costata di bovino al rosmarino e timo</i>	
ABANICO DE COSTILLAR IBÈRICO	18€
<i>Ventaglio di costata di suino iberico</i>	

Salsa roquefort: 1€

Salsa al pepe: 1€

Todos nuestros platos de carne vienen acompañados de contorno a elegir entre patatas fritas o ensalada mixta

Tutti i nostri piatti di carne sono accompagnati da un contorno a scelta tra patate fritte e insalata

BEBIDAS

ACQUA 1/2	1€
ACQUA 1l	2€
SUCCO	2.50€
<i>Pesca, ananas</i>	
RINFRESCO	2.50€
<i>Coca cola, coca cola zero, sprite, aranciata, te freddo al limone o pesca</i>	
SANGRIA BICCHIERE.....	3€
SANGRIA 1l	12€
TINTO DE VERANO BICCHIERE	3€
<i>Vino rosso, sprite, limone</i>	
TINTO DE VERANO 1l.....	12€
AGUA DE VALENCIA 1l	4€
<i>Spremuta de arancia, gin, vodka e cava</i>	
COCA COLA 1l.....	5€
COPA DE VINO	3.50€
VINO 1/4	4€
VINO 1/2	6€

BIRRA alla spina

ESTRELLA	
<i>piccola</i>	2.50€
<i>media</i>	4€
<i>1 litro</i>	8€

CLARA	
<i>piccola</i>	2.50€
<i>media</i>	4€
<i>1 litro</i>	8€

(birra con fanta lemon)

.....

BIRRA in bottiglia

SAN MIGUEL	
<i>33 cl</i>	3€
<i>1 litro</i>	8€

ALHAMBRA	
<i>33 cl</i>	3€

COCTELES

MOJITO	6€
<i>Rhum, zucchero di canna, lime, menta, soda</i>	

GIN TONIC	6€
<i>Gin, tonica, lime, limone, arancia</i>	

MARGARITA	6€
<i>Tequila, triple sec, lime, limone</i>	

AGUA DE VALENCIA	6€
<i>Spremuta di arancia, gin, vodka, e cava</i>	

SPRITZ	6€
<i>Aperol, cava, soda, arancia</i>	

CUBA LIBRE.....	6€
<i>Rhum, coca cola, lim</i>	

MARTINI	6€
<i>Gin, martini extra dry</i>	

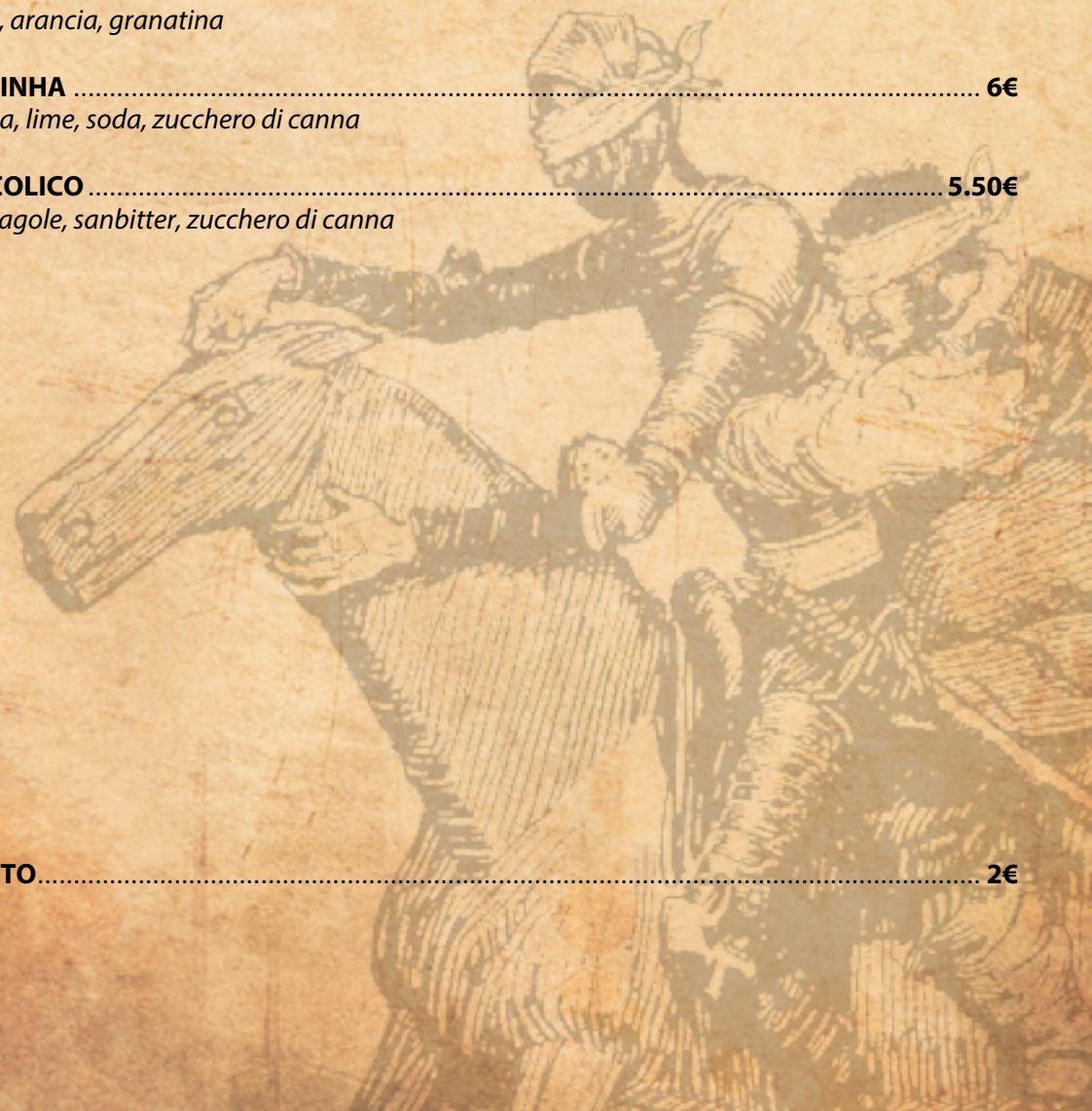
NEGRONI	6€
<i>Campari, martini rosso, gin</i>	

TEQUILA SUNRISE.....	6€
<i>Tequila, arancia, granatina</i>	

CAIPIRINHA	6€
<i>Cachaça, lime, soda, zucchero di canna</i>	

ANALCOLICO	5.50€
<i>Lime, fragole, sanbitter, zucchero di canna</i>	

COPERTO.....	2€
--------------	----





...pues no ha sido otro mi deseo que
poner en aborrecimiento de los hombres
las fingidas y disparatadas historias
de los libros de caballerías...

Fin

Capítulo LXXIV