

# 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.*

*Disfrutad con nosotros.*

*Johana y Felipe*



# Selección de Vinos

## BLANCOS

La blanca de Guerinda - Chardonnay	20€
Camino del Soto - Sauvignon Blanc	19€
Finca la caprichosa - Verdejo sobre lías	18€
Menade -Verdejo	19€
Ha pasado un Ángel - semidulce	15€
Gray State - Riesling Aleman	24€
Mil ríos sobre lías - Godello	20€
Marqués de San Fiz - DO Ribeiro	18€
A Illa Lagar da Cachada - Albariño	20€
Santiago Ruíz - Albariño	24€
Polvorete de Emilio Moro - Godello	20€
Mimaò - Garnacha Blanca Inurrieta	24€

## ROSADOS DE NAVARRA

La Huella de Aitana - Gonzalo Celayeta	18€
La Rose, Rosado Palido - Alzania	28€
Casalasierra - Guerinda	16€
Señorío de Sarria, viñedo Nº5	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€
Tattinger "Champagne"	59€

## TINTOS

### D.O NAVARRA

Viña Zorzal - crianza	18€
Inmune - bodegas Tandem	17€
OZU Premium Cuveé -Otazu	20€
Alzania Syrah	20€
Amatria - Josu 91+ RP	27€

### D.O RIOJA

Luberri Maceración Carbónica	21€
Martinez Corta crianza	18€
La Montesa Alvaro Palacios 92 RP	25€
Lindes de Remelluri "La bastida"	30€

### D.O RIBERA DEL DUERO

Luz Millar	20€
Pruno 93 Parker	25€
El Antídoto	26€
Bosque de Matasnos	38€
Pago de Carraovejas	42€

## OTRAS D.O

MAURO - Castilla y la Mancha	54€
Clunia Malbec - Burgos	33€
Castro de Valtuille "Mencía" DO Bierzo	19€
Dominio del bendito "Thierry Errin" DO Toro	23€

# Entrantes



## JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA

15€

28 €

34,5 €

Piezas Puras D.O Jabugo y D.O Guijuelo cortadas con mimo a cuchillo

## PATATAS BRAVAS

10€

Patata baby con salsas de casa, Sriracha y Parmentier de Patata Violeta

## RABAS A NUESTRA MANERA

17€

Chipirón de temporada, acompañado con alioli de su propia tinta y alioli de ají

## OREJA EN OMELETTE

14 €

Oreja de cerdo plancheada, cebolla caramelizada, aderazada con una emulsión de pimentón de la Vera.

## ENSALADILLA RUSA TABERNERA

9.5 €

Guarnicion a elegir, Ventresca de Atún (supl +2€).

## ENSALADA CITRICA DE MARISCO Y CHERRYS ASADOS

18€

Marisco Fresco Según Mercado salteado a nuestro estilo, cherrys asados y base de luchuga fresca cítrica.

## 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 casera y tapenade de oliva negra, alcaparras y berenjena asada.

## HUEVOS ROTOS CON MICUIT Y TRUFA

16 €

Patata Asada a baja temperatura, huevos de corral, foie micuit y tartufato.

## HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

18€

Cortado a Cuchillo

## PIMIENTOS NAJERANOS ASADOS A LEÑA, PAPADA Y FUEGO

14€

## CECINA DE VACA IGP LEÓN

19€

Cortada a cuchillo. Con Sesamo Negro y Blanco y Corteza de Lima

## TABLA EMBUTIDOS IBÉRICOS

19€

Chorizo, salchichón y Lomo de caña 100% Ibérico cortados a cuchillo

## TABLA DE QUESOS CAMPEONES

10 €

18€

Selección de quesos Nacionales e internacionales

# Mariscos

## TIRADITO DE CORVINA

20 €

Versión de ceviche a lonchas con una base de ají amarillo, lima y cilantro.

## ZAMBURIÑAS CON AIRE CÍTRICO 8U

20 €

## PULPO AL HORNO

21 €

Pata de Pulpo asado al horno con especias y aromatizado al vermut blanco.

SERVICIO DE PAN COMENSAL 1,60 €

Medias Raciones 0,6 de la ración entera

## Carnes

### STEAK TARTAR DE VACA VIEJA

26 €

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

### ROAST BEEF DE LOMO BAJO CON CROISSANT

22€

Horneado a baja temperatura, fileteado y acompañado de tártara y croissant.

### CORTE ARGENTINO DE VACA

20 €

A la Brasa con chimichurri.

### CORTE IBÉRICO A LA BRASA

19€

Selección de corte de cerdo ibérico según mercado, A la Brasa con Teriyaki

### CHULETA DE VACA MADURADA +45 DÍAS

63€/PIEZA

Selección de lomo madurado durante mas de 45 días

### 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 BRASA

S/M €

### CHIPIRON DE TEMPORADA A BRASA

20€

### ANCHOAS DEL CANTÁBRICO ASADAS

13 €

Piezas siempre frescas, según disponibilidad.

## Postres de Casa

### TORRIJA PAULINA

8 €

pan brioche caramelizado y helado de Violeta

### CREPES

8€

Con helado de vainilla, crema de cacao y fruta natural

### TIRAMISÚ ISABELLA

8 €

### BANANA SPLIT 2 PAX

10 €

### VALENCIANO FLAMBEADO

9 €

...PARA EL POSTRE: Sidra de hielo "Angelón" 5€/25€

SERVICIO DE PAN COMENSAL 1,60 €

Medias Raciones 0,6 de la ración entera