

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 planchada, cebolla caramelizada, aderezada con una emulsión de pimentón de la Vera.			
ENSALADILLA RUSA TABERNERA	9.5 €		
Guarnición 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 Llma			
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 €

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 €