

Sabor Catalán

RISTORANTE SPAGNOLO

Benvingut al Sabor Catalán, que vaigi de gust!

Il Sabor riparte con un menù *in evoluzione*. Nel corso delle settimane vogliamo divertirvi a farvi sperimentare sapori diversi con speciali piatti del giorno e tapas estive che il nostro staff saprà consigliarvi, unitamente alle tapas della tradizione che troverete sempre in carta.

Grande novità nelle **PAELLAS**, che proponiamo con **nuovi soffritti** tutti da gustare.

A malincuore per questioni igieniche, la parra di salami inclusa nel coperto verrà temporaneamente sostituita da una *tapa di patatas bravas*, accompagnata dall'immane mortaiò di salsa alioli e il pane.

Tutte le nostre stoviglie e bicchieri vengono lavati con detergenti SANITEC certificati.

La preparazione dei piatti avviene in sicurezza, secondo i protocolli indicati dai decreti ministeriali e regionali.

Pronti a viaggiare in Spagna con i nostri sapori?

TAPAS

Albòndigas* 7€

polpette di carne in salsa spagnola al pomodoro

Bombas 6,50€

polpette di patate ripiene di carne servite con salsa brava

Tortilla española 5€

frittata tipica con patate e cipolle

Cerillas de pollo 6,50€

fiammiferi di pollo fritto caserecci

Ensaladilla de la yaya* 6,50 €

insalata russa casereccia, ricetta della nonna della chef Cri

Patatas bravas* tapa 3,50€ ración 5€

patate con salsa brava casereccia

Pulpo a la gallega 12€

polpo tipico condito con olio EVO, sale Maldon e pimentón de la Vera DOP

Escalivada 5,50€

tris catalano di verdure arrosto: peperoni rossi, melanzane e cipolle

Buñuelos de bacalao 7€

frittelle di baccalà caserecce

Gambas al ajillo* 9€

code di gamberetti cotti in olio d'oliva con aglio e paprika spagnole DOP

Pimientos fritos tapa 3,50€ ración 5€

peperoni friggibili fritti

Coperto 2,50€ a persona

Tabella allergeni a disposizione, richiedila al nostro staff.

Sabor Catalán

RISTORANTE SPAGNOLO

PAELLAS nuovi soffritti

La paella viene cotta al momento, per questo potrebbe esserci più attesa.

E' possibile ordinare una sola tipologia di paella per tavolo. I prezzi indicati sono a porzione.

Paella Carnicera* 13€

con carne e verdure

Paella Marinera* 18€

con frutti di mare e crostacei

Arroz Negro* 15€

con frutti di mare al nero di seppia e salsa alioli a piacere

Paella Mista* 15€

con carne, frutti di mare e crostacei

Paella Vegetal* 13€

con verdure di stagione

POSTRES y LICORES

I nostri dolci fatti in casa, da accompagnare a liquori tipici

Crema catalana *il più tipico dei dolci* 5€

Tarta de Santiago *torta tipica con granella e farina di mandorle, servita con chupito di Porto* 5€

Piña catalana *ananas fresco con strato di crema catalana* 5€

Cuajada al cioccolato bianco *panna cotta casereccia* 4,50€

Sorbetto al limone *senza lattosio e glutine, confezionato* 4€

Licor de Hierbas (Galizia), **Ron Miel** (Canarie), **grappa Aguardiente** (Galicia) 3€

Sherry Pedro Ximenez "El Candado" (Andalucia) 6€

Brandy catalani Torres: 10 años 4,5€ - 15 años 6,50€ - 20 años 9€ - 30 años Jaime I 15€

Caffè 1€

Carajillo *corretto brandy* 2€

BEVANDE

La nostra **SANGRIA** in caraffa, fatta in casa:

de vino Tinto (rossa classica) 1 lt 11€ ½ litro 6€ calice 4€

de vino Blanco (con prosecco) 1 lt 14€

Calice di VINO Clos De Torribas PINORD (bianco/rosso) 4€

CERVEZAS *alla spina*

Estrella Damm (bionda 5,4%) piccola 3€/media 5€

Estrella Galicia (bionda 5,5%) piccola 3€/media 6€

Clara (birra Estrella damm + lemon) solo media 4€

Prosecco della casa 1 lt 8€

Acqua naturale/gasata 0,75 lt 2€

Bibite (coca-cola, fanta, the freddo), lattina 33 cl 2,50€

**alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine*