

Menù take away o delivery

TAPAS

Tortilla española 5€ ⊗

frittata tipica con patate e cipolle

Bombas 6,50€

n.2 polpette di patate ripiene di carne servite con salsa brava

Pulpo a la gallega* 12€ ⊗

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

Gambas al ajillo* 9€ ⊗

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

Tris di fuet catalani (naturale, pepe, paprika) 10 € ⊗

salami catalani al taglio 150 gr. cad

Pà de coca *pane croccante tipico catalano lievitato in maniera naturale:*

➤ **con pomodoro, olio e sale 4€**

Mortai di salse caserecce (a scelta tra: allioli, salsa brava, salsa diavolo) **1,50€**

Anchoas del sabor 8€ ⊗

pregiate acciughe sottolio del mar Cantabrico con pomodoro fresco o trito di aglio prezzemolato

Albòndigas* 7€

polpette di carne in salsa spagnola al pomodoro

Buñuelos de bacalao* 7€

frittelle di baccalà caserecce

Pimientos fritos 5€

peperoni frigitelli fritti

Cerillas de pollo 6,50€

fiammiferi di pollo fritto caserecci

Patatas bravas* 5€

patate con salsa brava casereccia

Escalivada 5,50€ ⊗

mix catalano di verdure arrosto: peperoni rossi, melanzane, cipolle e pomodoro

Queso manchego 6€ ⊗

formaggio di pecora stagionato sei mesi, servito con mandorle e membrillo

PAELLAS

E' possibile ordinare al massimo una tipologia di paella per il delivery o take away. I prezzi indicati sono a porzione.

Paella Carnicera* 13€

con carne e verdure

Paella Marinera* 18€ ⊗

con frutti di mare e crostacei

Paella Mista* 15€ ⊗

con carne, frutti di mare e crostacei

Arroz Negro* 15€ ⊗

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

Paella Vegetal* 13€ ⊗

con verdure di stagione

POSTRES ⊗

I nostri dolci fatti in casa

Crema catalana il più tipico dei dolci 5€

Tarta de Santiago torta tipica con granella e farina di mandorle 5€



BEVANDE

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

de vino Tinto (rossa classica) 1 lt **11€**

de Cava (spumante catalano metodo classico) **20€**

CERVEZAS in bottiglia 33 cl

Moritz original (bionda 5,4%) **5€**

Estrella Galicia senza glutine (bionda 5,5%) **5€** ⊗

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

VINI in bottiglia

CAVA

Cava Marrugat + Natura Ecologico Pinord

metodo tradizionale 11,5% **20 €**

Cava Marrugat semisecco Pinord **18 €**

VINO TINTO

Clos Torribas crianza, **d.o. Penedés** 2016

Tempranillo, Cabernet Sauvignon 13% **14 €**

Vaquos Roble d.o. Ribera del Duero 2018

Tempranillo 14% **18 €**

Gran Logrado crianza, **d.o. Rioja** 2019

Garnacha, tempranillo, Viura 13,5% **20 €**

+7, d.o.q. Priorat 2016

Cabernet sauvignon, Garnacha, Syrah 14,5% **32 €**

Red Bat d.o.q. Priorat 2019

Cariñena, Garnacha 14,5% **26 €**

VINO BLANCO

Clos Torribas d.o. Penedés 2019, **ecologico**

Xarel -lo, macabeo, Gewürztraminer, Sauvignon blanc 11% **13 €**

Vaquos Verdejo d.o. Rueda 2019 **15 €** Verdejo 13%

LIQUORI in bottiglia

Ron miel Indias ARTEMI (Canarie), 20% - 1 lt **30 €**

Sherry Pedro Ximenez El Candado (Andalusia) 17% - 0,75 lt **30€**

Orujo de Albariño "Xubileo" (Galicia) 40% - 0,75 lt **20€**

**alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine*