

TAPAS

Tortilla española 5€ ⊗

frittata tipica con patate e cipolle

Pulpo a la gallega* 13€ ⊗

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

Pà de coca pane croccante tipico catalano:

➤ **con pomodoro, olio e sale 4€**

Bombas 6,50€

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

Mortai di salsa casereccia 1,50€

(a scelta tra: allioli, salsa brava, salsa diavolo)

Albòndigas* 7€

polpette di carne in salsa spagnola al pomodoro

Buñuelos de bacalao* 7€

frittelle di baccalà caserecce

Pimientos fritos 5€

peperoni friggibili 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

Novità VERMUT 37€

aperitivo tipico spagnolo

1 bottiglia Vermut Siderit (0,75 lt) + 1 olivas rellenas de anchoa + picos de pan (500 gr.) + 1 chorizo riojano

PAELLAS

E' possibile ordinare una sola tipologia di paella per ordine. 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

DALLA NOSTRA BODEGA

www.saborcatalan.com/bodega

Jamón de Bellota 100% iberico 15€

pregiato prosciutto di maiale iberico tagliato a mano stagionato 24 mesi, 50 gr.

Anchoas del Cantabrico Lorea 20 €

pregiate acciughe in olio extra vergine di oliva 13% e olio di semi di girasole, confezione 170 gr

Bis di fuet catalani (naturale, pepe) 7€

salami catalani al taglio, 150 gr. cad

Olivas rellenas de anchoa 3€

olive ripiene di pasta d'acciuga, 150 gr.

Sobrasada de Mallorca 4 €

squisita *pasta di salame* spalmabile dolce, IGP 150 gr

Chorizo riojano *dolce o piccante*, 200 gr. 4,50 €

Jamón Serrano loncheado 6 €

Prosciutto crudo serrano Gran Reserva a fette, 100 gr

Esparragos blancos Villa Buena 7,50 €

Asparagi bianchi extra 6/9 muy grueso; barattolo in vetro, 345 gr.

Pimientos Piquillo Extra Villa Buena 7,50 €

Peperoni rossi tipici di Navarra, arrostiti e pelati; barattolo in vetro, 340 gr.

Olio extra vergine di oliva Arbequina 12 €

bottiglia di vetro 500 ml

NOVITÀ CERVEZAS in bottiglia da 33 cl

Estrella Galicia Especial (bionda 5,5%) 4,5€

Estrella Galicia *sin gluten* (bionda 5,5%) 5€

Moritz (bionda 4,7%) 4€

Moritz Epidor (rossa 7,2%) 5€

Per ottimizzare la degustazione:

Acqua Magma Cabroeira 0,5 lt 4,50€

fini bollicine naturali per amplificare i sapori.

NOVITÀ LIQUORI in bottiglia

Vermut Siderit 30€

15% , 0,75 lt

Ron miel Indias Artemi 25€

Canarie, 20% - 0,70 lt

Sherry Pedro Ximenez *El Candado* 30€

Andalusia, 17% - 0,75 lt

Orujo de Albariño "Xubileo" 20€

Galicia, 40% - 0,75 l

POSTRES ⊗

Inostri dolci fatti in casa 5€

Crema catalana *il più tipico dei dolci*

Tarta de Santiago *torta tipica con granella e farina di mandorle*

BEVANDE

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

de vino Tinto (rossa classica) 1 lt **13€**

de Cava (metodo classico catalano) 1 lt **20€**

Se hai allergie chiedi allo staff al momento dell'ordine.

**alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine.*