







Pesce Fresco Locale

-  **Astice alla griglia / Bogavante al grill / Grilled red lobster** l'hg. € 6,00
-  **Pesce del giorno alla griglia o al forno / Pescado del dia / Fish of the day** l'hg. € 5,00
-   **Rana pescatrice e gamberi / Rape y langostinos / Monkfish and shrimps** € 20,50
-   **Crostacei misti alla griglia / Mariscada caliente al grill / Grilled crustaceans** € 30,00
n°2 Gamberoni
n°2 Scampi
n°2 Gamberoni rossi
n°2 Capesante
-  **Capesante alla griglia / Viera al grill / Grilled scallop** € 20,00
n°6 Capesante
-  **Calamaro alla griglia / Calamar al grill / Grilled Squid** € 13,00
-  **Gamberoni rossi / Carabineros al grill / Grilled red shrimps** € 20,00
n°4 Gamberoni
-  **Scampi alla griglia / Cigala al grill / Grilled shrimps lobster** € 20,00
n°4 Scampi

Carne Iberica

- Presa iberica al grill / Grilled Iberian Meat** € 19,50
Carne di maiale iberico alla griglia
- Cochinillo a la Segoviana / Segoviana Roast Pork** € 24,00
Maialino segoviano al fomo (min.2 persone) il prezzo è a persona
- Entrecote Argentina al grill / Grilled forerib argentina** € 19,50
(Le carni sono accompagnate da un contorno: patatine fritte o insalata o verdure alla griglia)

Pasta

-   **Spaghetti vongole** € 12,00
-   **Paccheri al ragù di pesce** € 12,00
-   **Fettuccine all'astice (mezzo astice)** € 22,00

Postres

-   **Crema Catalana / Cream Catalan** € 4,50
-   **Torta dolce di latte / Tarta Dulce de Leche / Sweet Cake of milk** € 5,00
-   **Mousse al torroncino / Torroncino Mousse Mousse de turròn** € 5,00
-   **Mousse al cioccolato / Chocolate mousse Mousse de chocolate** € 5,00
-   **Semifreddo al limone / Semifreddo al limòn / Lemon Semifreddo** € 4,50
-   **Panna cotta / Flan de nata / Baked Cream** € 4,50
- Torta del giorno / Tarta del dia / Cake of the day** € 6,00



Crudi









-  **Ostriche / Ostras / Oysters** cad. € 3,00
-  **Scampi / Cigala / Shrimp Lobster** cad. € 4,50
-  **Gamberoni Rossi / Carabineros / Red Shrimps** cad. € 4,50
-   **Tartare di Gamberoni Rossi / Carabineros / Red Shrimps Tartar** € 20,00
Carabineros, arancio/olive nere / soia
-  **Tartare di Tonno / Tartar de vatun / Tuna Tartar** € 9,50
Tonno Fresco, cipolla, avocado, capperi, salsa di soia
-  **Tartare di Orata / Tartar de dorada / White Snaper Tartar** € 9,50
Orata, menta, mela, salsa alla soia

Alcuni piatti in menù secondo stagione potrebbero essere preparati con prodotti surgelati di primissima qualità, oppure abbattuti secondo normativa igienico sanitaria HACCP. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Fritti

-   **Polpo fritto / Pulpo frito / Fried Octopus** € 17,00
Polpo fritto su purè di patata
-   **Alici Fritte/Anchoas fritas/Fried anchovies** € 10,00
-  **Calamari fritti / Calamares fritos / Fried squid tips** € 13,00
-   **Punte di calamaretti fritti / Puntillas de calamar frita / Fried squid tips** € 13,00
-   **Fritto misto di pesce di Anzio / Pescado mixto frito / Mixed fried fish** € 13,00
-   **Gamberi e bacon/ Gambas y bacon con ali oli/ Shrimps and bacon fried** € 13,00

Tapas

-   **Formaggio fritto con marmellata di mirilli / Queso frito con salsa de arandano / Fried cheese with blueberry jam** € 8,00
-   **Frittata di patate e cipolla / Tortilla de patatas / Spanish Omelette** € 4,50
-   **Crocchette del giorno / Croquetas del dia / Croquette of the day** € 6,00
- Salsicette di maiale iberico / Chistorras / Spanish sausages** € 5,00
-   **Polpettine di carne al sugo / Albodingas/ Meatballs** € 5,00

Entrantes

-  **Gamberi all'aglio / Gambas a l'ajillo / Garlic shrimps** € 12,00
Gamberi cotti in olio bollente leggermente piccanti
-   **Calamaro ripieno/Calamaro relleno/Stuffed squid** € 16,00
Calamaro ripieno ai frutti di mare
-   **Grill Los Hermanos / Viera y gambas al grill / Scallop and shrimps grill** € 20,00
Capesante e gamberi alla griglia
-   **Cozze alla marinara / Mejillones a la marinera / Marinara mussels** € 9,00
-   **Zuppetta di pesce / Zarzuela de Pescado / Fish Soup** € 18,00
Zuppa con rana pescatrice, cozze, vongole, gamberi e pane tostato
-   **Patata rellena / Patata ripiena di carne / Stuffed Potatoes** € 5,00
Patata ripiena, con carne, chorizo spagnolo e besciamella
-  **Uova fritte con salsicette spagnole e patate fritte / Huevos estrellados con chistorras / Fried eggs with sausages and fried potatoes** € 10,00
-  **Tagliere di formaggi Spagnoli misti / Tabla de queso mixto / Mixed Cheese** € 16,50
-   **Piatto di salumi spagnoli / Plato de embuditos / Mixed coldcut** € 16,50
-   **Piatto misto di salumi e formaggi spagnoli / Plato de embutidos y quesos / Mixed coldcut and cheese** € 18,50

Paellas

MINIMO PER DUE PERSONE. IL PREZZO INDICATO SI RIFERISCE A PERSONA.

-   **Paella Bilbaina** € 33,00
Con Rana Pescatrice, nero di seppia, carabineros e vongole
-   **Paella Galicia** € 29,50
Con capesante, gamberoni, gamberoni rossi, scampi, vongole, cozze e seppie
-   **Paella de Bogavante y sepia** € 33,00
Con astice e seppie / With red lobster and squid
-   **Paella de Rape y Langostinos** € 20,50
Con rana pescatrice e gamberoni
-  **Paella de Verduras** € 12,00
Con zucchine, peperoni, fagioli spagna, fagiolini, funghi, pachino, asparagi
-   **Paella de Mariscos** € 15,50
Con cozze, vongole, seppie e gamberoni / Paella with sea foods
-   **Paella en tinta de Calamar** € 18,50
Al nero di seppia, seppie e gamberoni
-  **Paella a la Valenciana** € 14,50
Con pollo, coniglio e verdure
-   **Paella Senyoret** € 18,50
Con cozze, seppie, vongole, gamberi sgusciati
-   **Paella Mixta** € 15,50
Con pollo, cozze, vongole, gamberoni e verdure / Paella with sea foods, chicken and vegetables

Ingredienti delle Paellas: riso bomba, aglio, cipolla, paprika dolce, pomodoro, brodi di pollo, di pesce o vegetale. Sedano per tutte le paelle.

Ingredienti dei brodi: pomodoro, aglio, cipolla, sedano, finocchio porro, pollo, pesce, molluschi e crostacei.

Allergie e intolleranze: informare il personale