

Sabor Catalán

RISTORANTE SPAGNOLO

Benvingut al Sabor Catalán, que vaigi de gust!

TAPAS

Tortilla española 5€

frittata tipica con patate e cipolle

Albòndigas* 7€

polpette di carne in salsa spagnola al pomodoro

Bombas 6,50€

polpette di patate ripiene di carne servite con salsa brava

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

salami catalani al taglio 150 gr. cad (se dovessero avanzare vi daremo contenitore per portarli a casa)

Anchoas del sabor 8€

pregiate acciughe sottolio del mar Cantabrico su letto di pomodoro fresco o trito di aglio, olio e prezzemolo

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

Jamón ibérico Bellota 100% 18€

pregiato prosciutto di maiale iberico puro Bellota, tagliato a mano - *stagionatura 24 mesi*

Jamón serrano 9€

Prosciutto crudo spagnolo

Pulpo a la gallega* 12€

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

Escalivada 5,50€

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

Buñuelos de bacalao* 7€

frittelle di baccalà caserecce

Gambas al ajillo* 9€

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

Pimientos fritos tapa 3,50€ ración 5€

peperoni friggibili fritti

Olivas rellenas de anchoa 2€

sfiziose olive ripiene di acciuga

Queso manchego 6€

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

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 al massimo due tipologie 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€

de Cava (champagne catalano) 20€

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*