

Sabor Catalán

RISTORANTE SPAGNOLO

Tapas e paella della tradizione per viaggiare con i sapori

MENU



*“Le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici:
le nostre materie prime importate dalla Spagna;
le ricette della tradizione tramandate dalle nonne;
Cristina, la chef senior catalana doc;
Maurizio, il marito, amante della buona cucina e del buon vino.
Due figli:
Mattia, chef per passione e Alessandra,
innamorata di Barcellona e al coordinamento del team.
Uno staff appassionato,
pronto ad accompagnarvi nei nostri sapori autentici.*

Benvingut al Sabor Catalán, que vaigi de gust!”

BODEGA

CONTINUA IL TUO VIAGGIO DI SAPORI A CASA.
ACQUISTA I PRODOTTI ESPOSTI NEL CORNER DEL BANCONE.

ISCRIVITI A SABORNEWS PER RICEVERE CURIOSITÀ,
CONSIGLI, RICETTE DALLA PENISOLA IBERICA



WWW.SABORCATALAN.COM

PARRA DI SALUMI

*È tornato l'alberello. Uno sfizioso aperitivo con:
fuet al naturale, fuet al pepe e pà de coca con pomodoro*

Per 2 persone **8 €** Per 4 persone **16 €**
aggiunta chorizo **4,50 €**

PÀ DE COCA

pane croccante tipico catalano lievitato in maniera naturale

AMB TOMÀQUET 4€
condito con pomodoro fresco, olio EVO e sale

CON VIRUTAS JAMÓN 8€
con trucioli di jamón iberico

ANCHOAS DEL SABOR 8€

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

JAMÓN IBERICO BELLOTA 100% 18€
pregiato prosciutto di maiale iberico puro Bellota, tagliato a mano - stagionatura 24 mesi

SURTIDO DE CAZA IBERICA 8€
Salsichón e chorizo di cervo e cinghiale, dal cuore dell'Andalusia

QUESOS IBERICOS 6€
*Bis di formaggi iberici: manchego DOP stagionato 6 mesi e Queso Valdeovejras (Valladolid)
serviti con mandorle salate e membrillo*

MORTAIO SALSA CASERECCIA 1,50€
allioli, salsa brava, salsa diavolo



TAPAS

Da condividere, come dei veri e propri spagnoli

TORTILLA 5€

frittata tipica con patate e cipolle

PIMIENTOS FRITOS 5€
peperoni friggiteilli fritti

ESCALIVADA 5,50€
mix catalano di verdure arrosto: peperoni rossi, melanzane, cipolle

PATATAS BRAVAS* 5€
patate con salsa brava casereccia

PULPO A LA GALLEGA* 13€
polpo tipico 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

BUÑUELOS DE BACALAO* 7€
frittelle di baccalà caserecce

BOMBAS 6,50€
polpette di patate ripiene di carne servite con salsa brava

CROQUETAS 6€
crocchette caserecce con virutas de jamón

SECRETO IBERICO* 13€
pregiato taglio di maiale di razza iberica, servito alla piastra

CERILLAS DE POLLO 6,50€
fiammiferi di pollo fritto caserecci

ALBÒNDIGAS* 7€
polpette di carne in salsa spagnola al pomodoro

BUTIFARRA* 6,50€
salsiccia bianca catalana alla piastra con salsa alioli

PIATTO SPECIALE
il fuori menù del mese



LE NOSTRE PAELLAS

*La paella viene preparata al momento, per questo potrebbe esserci attesa.
È 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 MIXTA* 15€
con carne, frutti di mare e crostacei

PAELLA VEGETAL* 13€
con verdure miste

FIDEUÀ/FIDEUÀ NERA* 15€
Pasta formato piccolo con frutti di mare e salsa alioli a piacere

POSTRES Y LICORES

I nostri dolci fatti in casa

CREMA CATALANA 5€
il più tipico dei dolci

TARTA DE SANTIAGO 5€
torta tipica di mandorle servita con chupito di Moscatell

TIRAMISÙ DE TURRO' 5,50 €
tiramisù elaborato con torrone di mandorle di Jijona

CHOCOLATE CON CHURROS 6€
Churros del Sabor con ganache di cioccolato casereccia

PIÑA CATALANA 5€
ananas fresco con strato di crema catalana

HELADO BORRACHO 5,50€
gelato al gusto vaniglia del Madagascar ubriacato con sherry

SORBETTO AL LIMONE 4€
confezionato, senza lattosio

PORRON DE MOSCATELL 6€
vino moscato da bere dal porron come veri catalani. Per 2 persone

LICOR DE HIERBAS Galicia

RON MIEL Canarie

3€

AGUARDIENTE Galicia

ANÍS DEL MONO Catalunya

BRANDY CATALANI TORRES

10 años	15 años	20 años	30 años Jaime I
4,50€	6,50€	9€	15€

SHERRY PEDRO XIMENEZ "EL CANDADO" 5€
Andalusia

CAFFÈ 1€

CARAJILLO (CON BRANDY O ANÍS DEL MONO) 2€

Tabella allergeni a disposizione, richiedila al nostro staff.

BEVANDE

LA NOSTRA SANGRIA IN CARAFFA,
FATTA IN CASA



DE VINO TINTO

1 litro 13€
1/2 litro 7€
calice 4€

DE CAVA

1 litro 20€

DE VINO BLANCO

1 litro 15€
1/2 litro 8€

CALICE DI VINO

Clos Torribas PINORD (bianco/rosso)

TINTO DE VERANO

Vino rosso con gassosa al limone

VERMUT SIDERIT

*L'aperitivo tipico spagnolo per eccellenza.
Elaborato da uva Pedro Ximénez.*

4€

CERVEZAS

alla spina

ESTRELLA DAMM

bionda 5,4 %

piccola 3€ media 5€

CLARA DE LIMON

media 4€

in bottiglia 33 cl

- 5€ ESTRELLA GALICIA ESPECIAL *bionda 5,5%*
5€ ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN *bionda 5,5%*
6€ ESTRELLA GALICIA 1906 RED VINTAGE *rossa 8%*

ACQUA

NATURALE O GASATA 0,4 lt 1€
ACQUA MAGMA CABREIROÀ 4,50€
da degustazione, bollicine naturali 0,5 lt
VICHY CATALAN 4€
da sorgente termale di Caldes de Malavella (Girona) 1 lt

BIBITE 2,50€

lattina da 33 cl: Coca Cola, Coca cola zero, Sprite, Tè limone/pesca

CARTA DEI VINI

nella pagina successiva

CARTA DEI VINI

BODEGAS PINORD

importato direttamente in esclusiva da Vilafranca del Penedés

VINO TINTO

CLOS TORRIBAS CRIANZA, D.O. PENEDES, 2017 14€

Tempranillo, Cabernet Sauvignon 13%

VAQUOS ROBLE, D.O. RIBERA DEL DUERO, 2019 18€

Tempranillo 14%

GRAN LOGRADO CRIANZA, D.O. RIOJA, 2017 23€

Garnacha, tempranillo, Viura 13,5%

MAS BLANC PRIORAT

Vendemmia manuale, vini biologici e biodinamici

+7, D.O.Q. PRIORAT, 2016 32€

Cabernet sauvignon, Garnacha, Syrah 14,5%

RED BAT, D.O.Q. PRIORAT, 2020 26 €

Cariñena, Garnacha 14,5%

CAVA

CAVA MARRUGAT BRUT + NATURA ECOLOGICO 20€

Macabeo, Parellada e Xarel·lo, metodo tradizionale 11,5%

VINO BLANCO

CLOS TORRIBAS, D.O. PENEDES, 2020 ecologico 14€

Xarel -lo, macabeo, Gewürztraminer, Sauvignon blanc 11%

VAQUOS VERDEJO, D.O. RUEDA, 2020 16€

Verdejo 13%

LA NANSA, D.O. PENEDES 15€

vino ecologico de aguja Xarel -lo 11%

VINO ROSADO

REYNAL ROSADO, DE AGUJA 13€

Tempranillo 11%

ALTRE CANTINE

SANGRE DE TORO "TORRES". D.O. CATALUNYA, 2019 20€

Cariñena, Garnacha 13,5%

CAVA "BACH" EXTRISIMO SEMISECCO 18€

metodo tradizionale 11,5%

CELESTE TORRES, D.O. RIBERA DEL DUERO, 2018 35€

tempranillo 14,5%

Foto credit: NATURaLL