**TAPAS**

**GAMBERI AL SALE** \* 16

Stracciatella, insalatina croccante

**ACCIUGHE DEL CANTABRICO** 21

**SELEZIONE ANGELACHU**

Burro di latteria e crostini di pane

**SEPPIA GRIGLIATA E PANZANELLA** 16

Scaglie di pecorino

**TARTAR DI GAMBERO ROSA** 19

Avocado e crostino di pane

**FIORI DI ZUCCHINA RIPIENI** 13

Ricotta alle erbe e battutina di pomodori

**FRITTELLE DI BACCALA’** 12

Insalatina croccante

**FRITTO MISTO** 22

Totani, Acquadelle, Gamberi Rosa, Calamari,

Alghe

**PANINO AL VAPORE** 17

Tonno con Marinata Thai, maionese al Lime

**TACOS DI MANZO** 16

Insalatina, Tartare, maio del piquillo, erba cipollina

**CROCCHETTE DI PATA NEGRA** 12

Insalatina croccante

**SPIEDINO DI MAIALINO LACCATO** 15

Salsa bbq della casa

**FICHI, STRACCIATELLA, PATANEGRA E** 19 **PISTACCHIO**

**PATATA BRAVAS** 10

**SALAME NOSTRANO 18 MESI** 15 Cardoncelli nostrani sott’olio

**BISTROT**

**TAGLIERE DI SALUMERIA NOSTRANA** 60

Cardoncelli, giardiniera della casa e bruschette

(Per due persone )

**IL NOSTRO PULPO A LA GALLEGA** 24

Patate e paprika dolce

**LOBSTER ROLL** 30

Astice, Avocado, insalatina croccante

**TOMAHAWK DI MANZO ALLA GRIGLIA**  68

Selezione di ortaggi (per 2 persone)

**COSTATA DI MANZO IN GRIGLIA** 80

Selezione di ortaggi (per due persone)

**PATA NEGRA BURGER\***  16

Burger di manzo con jamon de Pata Negra, burrata, pomodorini confit, cipolla in agrodolce

**PIZZA GOURMET** 16

Stracciatella, pomodoro, Pata Negra e basilico

**PRIMO DELLA SETTIMANA** 16

**PATA *NEGRA*** 25 / 35

***48 mesi***

***Selezione La Hoja Del Carrasco***

***Jamon De Bellota 100% Iberico*** **Guijuelo (Sa)**

Crostini di pane e pomodoro

**PAELLA**

**(per 2 persone)**

**VALENCIANA** Pollo, coniglio e Salsiccia 40

**MARISCOS** Pesci, Crostacei e Cozze **\*** 55

**NERO DI SEPPIA** Seppioline **\*** 40

**CARABINEROS** gamberi rossi e pomodorini 60

**DESSERT**

**CREMA CATALANA AL**

**PISTACCHIO**

Gelato e crumble   
\_\_\_

**CREMA CATALANA ALLA VANIGLIA**

Gelato e Fragole

**\_\_\_**

**COPPA FICHI, PANNA MONTATA E COULIS DI FRAGOLE**

\_\_\_

**COPPA GELATO ALLA MANDORLA, CARAMELLO DI PISTACCHIO E MARMELLATA D’ARANCIA**

**\_\_\_**

**BIG BIGNE’**

Crema mascarpone, Amarene e Ciliege

**9**

**AFFOGATO AL CAFFE**

**\_\_\_**

**SORBETTO E FRUTTA**

**\_\_\_**

**CANTUCCI E PEDRO XIMENEZ**

**10**

**SANGRIA** 1L 15

**SANGRIA** 50CL 8 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**BIRRE**

SAN MIGUEL (SPINA)  **20CL** 3,50 **40CL** 5

SAN MIGUEL FRESCA (Bionda) **33 CL** 5

ALHAMBRA ROJA (Rossa) **33 CL** 6

FRANZISKANER (Bionda) **50 CL** 6

PEDAVENA (BIONDA) **33 CL** 5

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**COCKTAIL BARREL AGED**

**NEGRONI**  14

Gin, Campari, Vermouth rosso

**AMERICANO** 14

Vermouth, Campari

**BOULEVADIER**  14

Vermouth, Campari, Bulleit rye Whiskey

**TAPAS COCKTAIL**

**CHAMPAGNE COCKTAIL** 14

Champagne, Cognac, Angostura

**KIR ROYALE** 14

Champagne, Crème De Cassis

**COCKTAIL MARTINI** 10 Gin, Extra dry Vermouth

**SPRITZ APEROL/CAMPARI** 8

Aperol/Campari, Prosecco, Soda

**HUGO** 8

Liquore al Sambuco, Prosecco, Soda, Menta

**HENDRICK’S MULE** 10

Lime, Gingerbeer, Passion fruit

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**BEVANDE E SODA**

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 0.75 2

ACQUA NATURALE PANNA 3.5

ACQUA SAN PELLEGRINO 3.5

COCA COLA 3.5

COCA COLA 0 3.5

SPRITE 3.5

**SPECIAL DEL GIORNO**

**PAELLA DI PORCINI NOSTRANI**

**50**

**TAPAS DI PORCINI ALLA MILANESE**

**16**

**PATATA UOVO CAVIALE**

**55**

**PORCINI : VALTORTA ( BERGAMO )**

**CAVIALE : CASPIAN IMPERIALE IRANIANO**