

AREAS'

RESTAURANTE ESPAÑOL Y DE TAPAS



TAPAS ¡PARA PICAR!

Anchoas selección especial del Golfo de Vizcaya en AOVE (4) Selezione speciale di acciughe sottolio EVO del Golfo di Biscaglia	7.00
Boquerones en vinagre al estilo de Málaga (4) Alici marinate sottaceto tradizionali di Malaga	7.00
Gilda (4) Spiedino di olive, piparras e acciuga del Cantabrico	2.50
"Pescaito frito" boquerones con cùrcuma y mayonesa de citricos (4) Alici fritte con farina di ceci e curcuma con maionese agli agrumi	5.00
Bomba de la Barceloneta con alioli y salsa picante (3) Sfera croccante di patate e carne, frita con salsa alioli delicata e sugo piccante	5.00
Croquetas de Pata Negra (3,7) Crocchette di jamón ibérico di Pata Negra e besciamella	4.50
Patatas bravas (3) Patate fritte a dadi con salsa alioli delicata e olio piccante	4.00
Focaccia con panceta ibérica salada, friggittelli y aceite de perejil (1) Focaccia con pancetta iberica stagionata, friggittelli e olio di prezzemolo	4.00
Txistorra frita Salsiccia speziata rossa frita	4.50
Pinchos morunos Spiedini di suino marinati con paprika, peperoncino, omino, profumo d'aglio	5.00
Tapa de paella de mar (2,4,14) Paella con frutti di mare	6.50
Pan de cristal con tomate Pane cristallo con pomodoro, sale, olio EVO	4.00

TAPAS DE VERDURAS

Alcachofas fritas Carciofi fritti	5.00
Pimientos de Padrón fritos con escamas de sal Maldon Friggittelli fritti con scaglie di sale Maldon	4.50
Papas arrugadas con mojo picón Patate baby cotte nel sale con salsa speziata semipiccante	4.00

SELECCIÓN DE IBÉRICOS

Jamón Ibérico seleccionado "La Finojosa" DO Guijuelo - 80 g 100% bellota, 44 meses, Pata Negra cortado a mano 100% ghianda, 44 mesi, Pata Negra affettato a mano	20.00
Jamón Ibérico 50% bellota "La Finojosa" DO Guijuelo - 80 g 36 meses Pata Negra cortado a mano Prosciutto ibérico 50% ghianda, 36 mesi Pata Negra affettato a mano	13.00
Selección de embutidos ibéricos: chorizo (6,7), lomito, lomo alto (6,7) - 90 g Salumi Ibérici affettati: chorizo, pluma ibérica stagionata, coppa ibérica	10.00
Si desea acompañarlos con pan con tomate Aggiunta di pane cristallo con pomodoro, olio EVO e sale	4.00

PLATOS FUERTES MAIN COURSES

Pulpo a la gallega (14) Piovra cotta con patate, scaglie di sale, pimentón de la vera, semipiccante e olio EVO	19.00
Tataki de salmón con costra de quicos y cebollita crujiente (3,4) Tataki di salmone con crosta di mais tostato e cipolla croccante	18.00
Butifarra con sanfaina a la catalana Salsiccia grossa con peperonata di: peperoni, cipolle, zucchine e melanzane, alla catalana	12.00
Meloso de ternera con salsa porto Guancialino di manzo stracotto e tostato con salsa al porto	14.00



1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi