

AREAS'

RESTAURANTE ESPAÑOL Y DE TAPAS



TAPAS ¡PARA PICAR!

Anchoas selección especial del Golfo de Vizcaya en AOVE (4) Selezione speciale di acciughe sottolio del Golfo di Biscaia	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
Caballa en escabeche casero suave (4) Sgombro in carpione alla spagnola	5.00
Bomba de la Barceloneta (3) Sfera croccante di patata e carne, frita con salsa alioli delicata e sugo piccante	5.00
Croquetas de pollo (3,7) Crocchette di pollo arrosto con besciamella	3.50
Croquetas de Pata Negra (3,7) Crocchette di jamón ibérico di Pata Negra e besciamella	4.50
Pimiento del piquillo relleno de brandada (4) Peperone "del piquillo" ripieno di crema di stoccafisso	4.00
Pimiento del piquillo relleno de atún (3,4) Peperone "del piquillo" ripieno di tonno, uova sode e maionese	4.00
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 Friggitelli fritti con scaglie di sale maldon	4.50
Timbal de escalivada con anchoas (4) Timballino di melanzane e peperoni abbrustoliti con acciughe del Cantabrico	5.00
Papas arrugadas con mojo picón Patate 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 iberico 50% ghianda, 36 mesi Pata Negra affettato a mano	13.00
Paletilla Ibérica 50% bellota "La Finojosa" DO Guijuelo - 80 g Spalla ibérica 50% ghianda "La Finojosa" DO Guijuelo Pata Negra affettata a mano	10.00
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
<i>Si desea acompañarlos con pan con tomate</i> Aggiunta di pane cristallo con pomodoro, olio EVO e sale	4.00

PLATOS FUERTES MAIN COURSES

Bocata de calamares (1,3,14) Panino al nero di seppia, calamari fritti e salsa alioli delicata	12.00
Pulpo a la gallega (14) Piovra cotta con patate, scaglie di sale, pimentón de la vera, semipiccante e olio EVO	13.00
Butifarra con sanfaina a la catalana Salsiccia grossa con peperonata di: peperoni, cipolle, zucchine e melanzane, alla catalana	12.00
Solomillo de ternera al foie gras natural con cebolla caramelizada Filetto di manzo alla piastra con foie gras e cipolla caramellata	25.00
Meloso de ternera con salsa porto Guancialino di manzo stracotto e tostato con salsa al porto	14.00

POSTRES DESSERTS

6.00

Tarte tatin di mele
con salsa alla vaniglia

Cheesecake ai frutti rossi
con coulis ai lamponi

Torta pere e cioccolato
con salsa al cioccolato

Il coperto è free.



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