

TAPAS FRÍAS

Pan Tomaca

"Pan cristal" de fermentação natural feito na casa. Opcional anchova.

Gazpacho

Sopa fria de tomate e pepino.

Ostras*

Ostras frescas de Florianópolis.

Tartare de Pescado

Tartar de peixe, maçã verde e creme azedo.

Esqueixada de Bacalao

Bacalhau cru em lascas, tomate e azeitonas pretas.

Escalivada

Berinjela, cebola, pimentões e queijo de cabra.

Piquillo Relleno

Pimentão de piquillo recheado de atum.

Sardiñas*

Disponibilidade de acordo com a sazonalidade.

Vinagretas

Lula, polvo ou mexilhão

Ensalada Rusa

Atum, anchova, batatas e picles caseiro.

Ensalada de Garbanzos

Grão de bico, tomate e ovo.

CHARGUTERÍA

Queso Manchego

Queijo de ovelha da região De La Mancha (70g).

Chorizo Cantimpalo

Salame com pimentão espanhol, típico da Segovia (70g).

Fuet

Carne de porco curada, clássico da Cataluña (70g).

Cecina de Buey

Carne bovina curada e maturada por 4 meses (70g).

Jamón Ibérico "Pata Negra"

Presunto ibérico curado.

Tabla Mista

Cecina, fuet, chorizo, queijo manchego, queijo de cabra, e mini pan com tomate.

TAPAS

VEGETALES

Acompanha pães de fermentação natural.

Garbanzos y Espinacas

Grão de bico e espinafre.

Setas

Mix de cogumelos.

Espárragos

Aspargos frescos.

+ Huevo

+ Crisp de Jamón

TAPAS CALIENTES

Croqueta Jamón

Croquete de presunto cru espanhol.

Croqueta Gambas

Croquete de camarão.

Bomba de la Barceloneta

Massa de batata recheada com filet mignon e bacon com salsa brava e alioli.

Patatas Bravas

Batatas, salsa brava e alioli.

Bacalao al Alioli de Miel

Dados de bacalhau, alioli de mel e espinafre.

Calamares Crujientes

Lulas fritas com alioli de limão.

Chistorra

Linguica de porco grelhada, com pimetón espanhol típico do País Basco.

Gambas al Ajillo

Camarão ao alho.

Tortilla Tradicional

Típica omelete de batatas espanhola.

Huevos Rotos

Chips de batatas, ovo frito e jamón serrano.

Pulpo a la Galega

Polvo, batatas e páprica picante.

Cachopo

Filet mignon recheado de jamón e queijo.

Costilla de Cerdo

Costela de porco Duroc com puré de batata baroa.

DE NUESTRA PANADERIA

Pães feitos em nossa padaria artesanalmente e com farinha especiais.

Tosta de Espinacas y Queso de Cabra

Sourdough, espinafre, passas, amendoas e queijo de cabra.

Bikini de Setas

Sanduíche de cogumelos, azeite trufado, mix de queijos: manchego e queijo meia cura.

Flauta

Sanduíche de Jamón Serrano | Chorizo

Bocadillo de Calamares

Sanduíche de lula frita, alioli negro e alface.

Perrito Caliente

Cachorro quente à nossa moda.

Mini Hamburguesa

Brioche, queijo meia cura, crips de jamón, cebola caramelizada e alioli.

ARROCES Y PASTA

Arroz Vengano

Arroz bomba, cogumelos e verduras da estação.

Arroz Meloso de Pulpo

Arroz bomba, tentáculos de polvo e brócolis.

Arroz Meloso de Bacalao y Chorizo

Arroz bomba, bacalhau, pimentões, cebola roxa e chorizo.

Ñoqui de Espinacas

Nhoque de espinafre, molho de queijo manchego e amêndoas laminadas.

Spaguetti Mar y Montaña

Spaghetti com bolonhesa de polvo e chistorra.

Fideuá de Pescado y Gambas

Massa tipo fideo, peixe do dia e camarão.

Paella Marinera

Arroz bomba, polvo, lula, camarão e mexilhão. Para 2 pessoas.

PLATOS

A LA PLANCHA

Incluido una guarnición.

No Char Broiler com pedras carbonizadas.

Pescado del Día

Molho de sidra.

Bacalao

Molho "Pil Pil".

Pulpo

Tentáculos de polvo com azeite de "Pimentón".

Solomillo

Filet mignon ao molho de jamón.

Chuletón

Corte típico espanhol (Aprox. 700g).

Costilla de Cerdo Duroc

Costela de porco Duroc cozida a baixa temperatura.

Calamares*

Molho de "salsa verde". Produto sazonal.

ACOMPANHAMENTOS

Salada verde e pera | Salada de grão de bico | Batatas "Venga" | Batatas Chips | Puré de Baroa | Arroz de Brócolis | Espinafre e Grão de bico | Verduras Grelhadas | Spaghetti ao molho de tomate

Acompanhamento extra

POSTRES

Tarta de queso

Tradicional torta de queijo do País Basco.

Chocolate com aceite y sal

Mousse de chocolate com azeite e flor de sal.

Churros

Churros com calda de chocolate e doce de leite.