



MENTRE TI ACCOMODI

PAN & ALIOLI

Il pane Viene servito caldo con salsa alioli e olive Spagnole marinate alle acciughe.

Un giro di tequila Cordial della Guarida Del Toro

1,7



ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

GUACAMOLE DEL TORO 16 €

*Avocado **pestato al tavolo**, pomodoro, lime, coriandolo, cipolla di tropea, e servito con Platano Chips.*

ACCIUGHE PREMIUM DEL MAR CANTABRICO 16 €

Filetti di acciughe premium 50g in olio di oliva servite Con burro fuso salato e crostini di pane caldo.

1,4,7.

QUESO E CHILI FONDITO 12 €

Chili Home Made Tortilla Chips Formaggio fuso con Pico de Gallo.

7.

CEVICHE' DI ORATA AGLI AGRUMI 17 €

Salsa Teriaky, Zenzero, zesta di limone, lime arancia, e riduzione di guacamole.

1,4,5.

CEVICHE' DI TONNO TRADIZIONALE DEL PERU' 17 €

Lime, Coriandolo, Red Chilli, Cipolla, Julienne di Pomodorino Giallo.

4

TACOS DI GAMBAS 10 €

Tartare di Gambero crudo, Insalata Croccante, Julienne di Cetrioli Brunoise di Pomodoro Maionese alla Barbabietola e Scorza di Lime.

2,3

TACOS DI CHILI 10 €

Chili home Made, Insalata Croccante, Creme Fraîche.

7.

CARPACCIO DI MANZO 14 €

Maionese alla Teriaky, Germogli di Pisello, Olio Evo, Sale Maldon

1,3

TARTARE SELVAJE 18 €

Tartare di Filetto di Manzo & Tartufo di stagione olio Evo, Sale Maldon.

PAN TOMATE 5 €

Tipico Pane Spagnolo croccante con Pomodoro San Marzano, Sale Maldon, Olio Evo.

GASTRONOMIA SPAGNOLA

JAMON IBERICO PURO DE BELLOTA 30 €

100% PATA NEGRA Servito a ventaglio 80gr. ACCOMPAGNATO DA PAN TOMATE

JAMON IBERICO DE CEBO 20 €

Servito a ventaglio 80gr. ACCOMPAGNATO DA PAN TOMATE

CECINA DE LEON 20 €

Manzo stagionato di Leòn affumicatura delicata ACCOMPAGNATO DA PAN TOMATE

TAGLIERE DI SALUMI DI SPAGNA 17 €

Chorizo de Bellota, Salchicòn Iberico, Lomo Curado. ACCOMPAGNATO DA PAN TOMATE

TAGLIERE DI FORMAGGI DI SPAGNA 15 €

Manchego D.O. Semicurado, El Piconero, Cabrales D.O.

7.

CRUDI DI MARE

OSTRICHE HUTRE N° 2 € 8 (Caduna)

servite con Tequila, Sale, Limone & Passion Fruit.

SELEZIONE DI GAMBERI E SCAMPI PREMIUM

SCAMPI (Caduno) 8 €

GAMBERO Rosso (Caduno) 9 €

2.



PAELLAS TRADIZIONALE CROCCANTE (Minimo X 2 PERSONE)

Riso Bomba Di Produzione Limitata e Numerata (LA FALLERA)

PAELLA TRADIZIONAL MISTA

Pollo, Gamberi, Calamari, Zafferano. **20 € p.p.**

2,14.

PAELLA DE MARISCOS

Gamberi, Calamari, Cozze, Vongole Veraci. **23 € p.p.**

2,14.

PAELLA DE LANGOSTA

Mezzo Astice e Gamberi Premium. **25 € p.p.**

2.

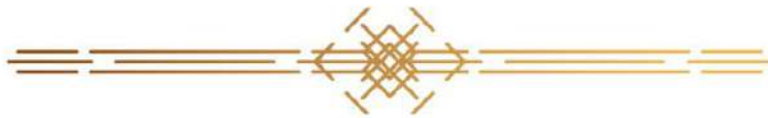
PAELLA DI GRAN MARISCOS

Gamberi Rossi, Scampi. **30 € p.p.**

2.

PAELLA DI CARNE IBERICA

Filetto. **23 € p.p.**



PERLE DEL MARE

FLAMBE' DE GAMBERONI 45 €

Spada di 6 Gamberoni Rossi flambati al tavolo serviti con salsa al chimichurri.

GAMBAS AL AJILLO 28 €

Gamberoni cotti in Olio Evo e mantecati con Aglio e Sale Peperoncino e Basalico.

EL CALAMARO DORADO 17 €

Frittura Croccante di Calamaro con Maionese al Lime e Crusta di Pimenton Dulce.

PULPO ALLA GALLEGA 18 €

Polpo Croccante, Patate Maionese all' Arancia e Pimenton Affumicato.

ORO NEGRO 110 €

Degustazione di Caviale SIBERIAN servito con Blinis e Burro

30gr

4,1,7.

LE CATALANE (Minimo X 2 PERSONE)

GAMBAS DEL MAR (Gamberi Argentina) 18 € p.p.

PREMIUM GAMBAS (Gamberoni rossi). 25 € p.p.

IMPERIAL DE CIGALAS (Scampi). 25 € p.p.

EXCLUSIVA DE LANGOSTA (Astice). 30 € p.p.

2.



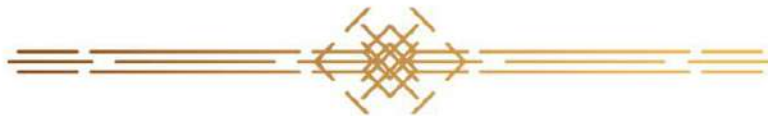
CARNI SELEZIONATE

Tagliata di Filetto Manzo 200gr € 34

Cuore di Filetto 200gr € 38

Tataki Wagyu Giapponese 100gr € 60

*tutte le nostre selezioni vengono servite o accompagnata da:
chimichurri*



CONTORNI

PATATE BRAVAS 7 €

con Salsa Brava piccante,

3

MAIS ALLA GRIGLIA 7 €

Con Olio Evo, Sale Maldon.

ASPARAGI 8 €

Scottati alla Piastra con Maionese alla Barbabietola e Erbe Aromatiche.

3

PIEMENTOS DE PADRON 8 €

Saltato con fiocchi di sale.

SPINACINO BABY 10€

Melograno, Focchi di Parmiggiano Salsa Teriaky .

1,6,7

ENSALADA ESTIVA MESSICANA 10 €

Pomodoro San Marzano, Pomodorini Gialli, Avocado, Ravanelli, Mais Peruviano Tostato Lime e Menta.

DOLCI

CREMA CATALANA

con Arancia e Cannella 10 €

3,7

LA ROSA DEL PECADO 13 €

Panna cotta di Lamponi e Vaniglia accompagnata da Foglie di Basilico Cristallizzato.

3,7

BROWNIE AL CIOCCOLATO

con Gelato alla Vaniglia 12 €

7

EXPLOSION DE TIERRA E CAMELO 12 €

Crumble di Biscotto al Cacao con Gelato alla Vaniglia, Passion Fruit e Pop Corn Caramellato.

1,3,7

CRÊPES

de Dulce de Leche e Frutti Rossi. 12 €

1,3,7