

*Lleva-*  
TAPS

COCINA ESPAÑOLA Y BAR DE TAPAS

## VITIGNI SPAGNOLI A BACCA BIANCA

**AIREN:** vitigno autoctono della più grande zona vinicola mondiale, la Mancha, è utilizzato nelle D.O. La Mancha e Valdepeñas. Il vino è leggero, poco acido e con sentori erbacei.

**ALBARINO:** il più caratteristico bianco galiziano, fresco al palato, produce vini bianchi con note fruttate e ha sul finale una piacevole nota minerale. viene considerato tra i migliori vitigni a bacca bianca spagnoli.

**MOSCATEL:** in Navarra, dove il clima è più continentale, produce un vino dolce molto delicato, uno dei più buoni della sua categoria. In Andalusia, dove le viti sono bacciate dal sole anche per dodici ore al giorno, il vino ottenuto è molto zuccherino, con sentori di miele e piccola pasticceria.

**GODELLO:** vitigno di maggior prestigio tra i bianchi il Godello, uva che fornisce vini bianchi di un aroma molto fine, fruttato e floreale ed eccellente corposità.

**PALOMINO:** vitigno base per lo Sherry tipico dell'Andalusia, cresce negli albarizas. Sono terreni che hanno la capacità di conservare l'acqua piovana e alimentare le piante anche durante la stagione secca.

**PEDRO XIMENEX:** anch'esso tipico dell'Andalusia, è utilizzato per lo Sherry e per il Malaga.

**PERELADA:** vitigno di elevata vigoria, dà un vino di colore giallo paglierino, di buona gradazione, fresco, di buona acidità, leggermente aromatico. Utilizzato come base per gli spumanti (cava) in Calalogna.

**VERDEJO:** tipico della D.O. Rueda, in Castilla y Leon, è utilizzato in piccola percentuale anche in Estremadura. Simile per sensazioni all'Albariño, termina però con mandorla e glicerina.

**VIURA O MACABEO:** produce ottimi vini base, ma se tenuto in barrique si evolve regalando grandi bianchi (come in Roja). Viene inoltre usato nella cuvée per il metodo classico (il Cava).

**XAREL.LO:** Si tratta di una varietà tradizionale della comarca del Penedès e Camp de Tarragona, utilizzato per l'elaborazione di cava con parellada e macabeo. Il vitigno Xarel.Lo conferisce al cava corpo e struttura. Il vino fatto con questo tipo di uva è di solito aromatico, equilibrato, setoso e saporito. Può fermentare in botti, ma non funziona come un vino giovane.

## VITIGNI SPAGNOLI A BACCA ROSSA

**BOBAL:** vitigno utilizzato soprattutto nella D.O. Utiel-Requena, in Valencia, è caratterizzato da acini di colore intenso che producono un vino dalle tonalità molto scure e dal sentore di more e mirtilli.

**GARNACHA:** uno dei più famosi di tutta la Spagna, è usato in gran parte dei vini rossi. Nella D.O. Priorat, in Catalogna, esprime uno dei suoi massimi livelli evolvente in un vino ricco, elegante con sentori di erbe aromatiche. Lo ritroviamo anche nei vini rosati, in Castilla y Leon e in Navarra, dove sprigiona eleganti profumi di piccoli frutti rossi. Esiste anche la versione bianca.

**MENCIA:** vitigno che si trova soprattutto nella parte nord-occidentale del paese, si pensa possa essere un lontano parente del Cabernet Franc. Quasi divenuto un simbolo della D.O. Bierzo, in Castilla y Leon, produce un vino dallo spiccato e quanto mai classico sapore di cigliera.

**MONASTRELL:** cresce florido nella parte centrale e meridionale della Spagna, tanto che nella D.O. Jumilla (tra Valencia e Mursia) è coltivato fino al 90%. Produce un vino dai sentori di frutta rossa e ha una resa molto alta.

**TEMPRANILLO:** insieme al Garnacha è il più famoso vitigno a bacca rossa spagnolo, a seconda di dove è coltivato prende forme differenti, ma evolve sempre in un vino corposo, tannico e dai sapori di frutta matura. Nelle versioni più invecchiate i terziari si fanno sentire con un ricordo terroso.

**MAZUELO:** molto coltivato nella Rioja Baja (bassa), dove dona ai vini sentori che ricordano il ribes e la mela cotogna.

**GRACIANO/CARIÑENA:** stava scomparendo, ma oggi in via di riscoperta, diffuso soprattutto nella Rioja. Caratteristico vitigno della Rioja Baja dove produce vini di poco corpo, dalla spiccata acidità e dal carattere nervoso. I profumi nei quali è facile riconoscerlo sono quelli che evocano il cuoio, le bacche verdi e lievi sentori di spezie.

## VINOS

Abbiamo privilegiato vini prodotti con vitigni autoctoni e le denominazioni d'origine più significative, troverete vini poco conosciuti che riassumono il ns lavoro di ricerca con un rapporto qualità/prezzo ottimale, vini importanti e vini premiati con ottimi punteggi da autorevoli guide di settore

VINI AL BICCHIERE ogni giorno 2 bianchi e 2 rossi in lavagna  
ENOTECA sconto 20% sulle bottiglie d'asporto



SAGARDOA - SIDRA NATURAL DEL PAIS VASCO, 6°

4,00 16,00

## CAVAS

CASTELLBLANCHE GOLD BRUT, 11.5° metodo classico Macabeo, Perellada, Xarel.Lo  
D'AUGUSTI TORELLO' RESERVA BRUT, 11.5° Macabeo, Perellada, Xarel.Lo

4,50 18,00  
34,00

## VINOS BLANCO

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA  
EIZAGUIRE XACOLI, 10°

21,00

D.O. PENEDES (CATALUNYA)  
MAS RABELL - TORRES, 11.5° Perellada  
GRAN VINA SOL - TORRES, 13° Chardonnay y Perellada  
CASTELL DE RAIMAT, 13° Chardonnay  
BLANC PESCADOR CASTILLO PERELLADA, 11.5°  
XAREL.LO EL FANIO BLANCO BIO, 13° Xarel.Lo 90 PT. GUIDA PEÑIN

19,00  
26,00  
22,00  
18,00  
25,50

D.O. CATALUNYA  
VINA ESMERALDA - TORRES, 12° Moscatel y Gewurztraminer

21,50

D.O. CALATAYUD  
ALBADA - BODEGAS VIRGEN DE LA SIERRA, 14° Macabeo blanco

18,50

D.O. RIOJA  
FAUSTINO V, 11.5° Viura  
MARQUES DE RISCAL, 13° Sauvignon Blanco

17,00  
18,50

D.O. RUEDA  
PALACIO DE BORNOS - B.C. CASTILLA, 13° Verdejo  
JOSE PARIENTE, 13° Verdejo 91 PT. GUIDA PEÑIN

18,00  
27,00

D.O. RIAS BAIXAS  
SANTIAGO RUIZ - SANTIAGO RUIZ, 13° Albarino 70%

28,00

D.O. MONTERREI  
ALMA DE BLANCO - P.D.M., 13.5° 100% Godello

22,00

D.O. VALDEORRAS  
MONTENOVO - VALDESIL, 13° Godello 90 PT. GUIDA PEÑIN

29,00



## VINOS TINTOS

D.O. BIERZO	
EL CASTRO DE VALTUILLE TINTO JOVEN, 14° Mencia 91 PT. PEÑIN - 90 PT. PARKER	19,50
D.O.C. CATALAYUD	
BALTASAR - SAN ALEJANDRO, 13.5° 91 PT. GUIDA PEÑIN	21,50
PAGOS DEL MONCAYO, 13.5 Garnacha, Syrah 92 PT. PEÑIN - 90 PT. PARKER	27,00
D.O.C. CATALUNYA	
MAS RABELL - TORRES, 13.5° Garnacha Mazuelo	21,00
GRAN SANGRE DE TORO - TORRES, 14° Garnacha Mazuelo	26,00
CORONAS - TORRES, 13° Tempranillo	22,00
NEROLA - TORRES, 14° Syrah Monastrell	31,00
D.O. COSTRE DEL SEGRE	
CLOS ABADIA CRIANZA RAIMAT, 13.5° Cabernet, Merlot, Tempranillo	29,00
CASTELL DE RAIMAT, 13.46° Merlot, Tempranillo	24,00
D.O. EMPORDA'	
5 FINCAS TINTO RESERVA, 14° Merlot, Garnacha, Cab. Sauvignon, Syrah 92 PT. GUIDA PEÑIN	33,00
D.O. JUMILIA	
CASA DE LA ERMITA TINTO CRIANZA, 13.5° Monastrell, Petit Verdot 90 PT. GUIDA PEÑIN	27,00
D.O. PLA DE BAGES	
ABADAL "3.9" RESERVA, 13° Cab. Sauvignon, Syrah 91 PT. GUIDA PEÑIN	42,00
D.O.C. PENEDES	
ATRIUM - TORRES, 13° Merlot	24,00
GRAN CORONAS RESERVA - TORRES, 13.5° Cab.Sauvignon	28,00
CABERNET SAUVIGNON RESERVA - JEAN LEON, 14°	38,00
MAS LA PLANA RESERVA - TORRES, 14° Cab.Sauvignon	68,00
TEMPRANILLO CLASSIC - ALBET Y NOYA, 14° Tempranillo 90 PT. GUIDA PEÑIN	26,00
D.O. QUALIFICADA PRIORAT (CATALUNYA)	
SCALA DEI PRIOR CRIANZA, 14.5° Tempranillo	38,00
NITA TINTO - M.P., 14.5° Garnacha, Cariñena 85 PT. GUIDA PEÑIN - 91 PT. GUIDA PARKER	36,00

## VINOS TINTOS

D.O. RIOJA	
LAN RESERVA, 13.5° Tempranillo, Garnacha, Mazuelo	25,50
FAUSTINO CRIANZA, 13° Tempranillo	21,00
FAUSTINO V RESERVA, 13.5° Tempranillo y Mazuelo	27,00
VINA ALARDE CRIANZA - BERBERANA 13° Tempranillo	24,50
REMELLURI RESERVA, 13.5° Tempranillo, Graciano, Garnacha	38,00
LEALTANZA CRIANZA- BODEGAS ALTANZA, 13° Tempranillo	24,00
MARQUES DE RISCAL RESERVA, 14° Tempranillo, Graciano, Mazuelo	36,00
VINA LANCIANO RESERVA - LAN, 13.5° Tempranillo, Mazuelo	34,00
EDERRA CRIANZA - BODEGAS BILBAINA, 13.5 Tempranillo	18,50
IBERICOS CRIANZA - TORRES, 14° Tempranillo	27,00
JOVEN TINTO ARTUKE, 13.5 Tempranillo, Viura 91 PT. GUIDA PEÑIN	23,00
PIES NEGROS TINTO CRIANZA, 14° Tempranillo, Graciano 93 PT. GUIDA PEÑIN	29,00
D.O. RIBERA DEL DUERO (CASTILLA Y LEON)	
PROTOS CRIANZA, 13° Tinto fino	
ARZUAGA NAVARRO RESERVA, 13.5° Tinto fino, Cab. Sauvignon, Merlot	32,00
PORTIA PRIMA, 13.5 Tempranillo	54,00
CELESTE - TORRES, 13.5° Tempranillo 93 PT. GUIDA PEÑIN	32,00
LEGARIS CRIANZA - LEGARIS SA, 14° Tempranillo	32,00
FERATUS AO, 14° Tempranillo, 5 mesi barrique	29,50
	26,00
D.O. TORO	
GRAN ELIAS MORA - E.M., 14,5 Tinto de Toro 92 PT. GUIDA PEÑIN	29,00

## VINOS ROSADOS

D.O. CATALUNYA	
DE CASTA - TORRES, 13° Garnacha Carinana	18,00
D.O. NAVARRA	
SARDASOL ROSADO - VIRGEN BLANCA, 13° Garnacha	19,50

## SANGRIA

SANGRIA DE VINO TINTO Y FRUTA  
SANGRIA DE SIDRA

	
5,00	15,00
6,00	18,00

## CERVEZAS

SAN MIGUEL (Catalunya) 5.4° Special Lager chiara	bott. cl 33	4,00
SAN MIGUEL (Catalunya) 5.4° Special Lager chiara	bott. lt 1	10,00
ESTRELLA DAMM (Catalunya) 5.4° Special Pils chiara	bott. cl 33	4,00
ALHAMBRA RESERVA 1925 (Andalucia) 6.4° Strong Lager ambrata	bott. cl 33	5,00
BIRRA ESTRELLA DAMM INEDIT (Catalunya ) 4.8°	bott. cl 75	15,00

## DRINKS . COCKTAILS

SPRITZ Aperol, spumante, soda	7,00
NEGRONI	7,50
NEGRONI SBAGLIATO	7,50
NEGRONI FINO con sherry fino al posto del gin	7,50
MOJITO	8,00
MOJITO MIEL con rum al miele	8,00
AGUA DE VALENCIA arance spremute al momento, spumante, triple sec	7,00
TINTO DE VERANO vino rosso, aranciata	5,00
CALIMOCHO vino rosso, Coca Cola	5,00
CUBA LIBRE PAMPERO ESPECIAL	7,00
GRAN CUBA LIBRE il cuba libre di Hemingway con Matusalem 15y	9,00
GIN TONIC PRFECTO	
GIN TONIC XORIGUER gin Xoriguer di Minorca, scorza di lime, bacche di ginepro, Schweppes	7,00
GIN TONIC HENDRIK'S gin Hendrik's, fetta di cetriolo, tonica Faver Tree	10,00
GIN TONIC BOMBAY gin Bombay, scorza di lime, Schweppes	8,00
GIN TONIC SPLASH gin Bombay, tonica sgasata	8,00
GIN TONIC TANQUEREY TEN gin Tanqueray Ten, mela gialla, tonica Faver Tree	10,00
GIN TONIC BULLDOG gin Bulldog, fetta limone, fetta pompelmo, fetta arancia, Schweppes	11,50
GIN TONIC MARTIN MILLER gin Martin Miller, stecca di cannella, mela, tonica Faver Tree	10,00
GIN TONIC BEAFEATER 24 gin Beafeater 24, prezzemolo, pompelmo rosa, Schweppes	8,00
GIN TONIC 209 gin 209, scorza lime, bacche di ginepro, tonica Faver Tree	12,00
GIN TONIC 209 REVISITED gin 209, fumo di timo, cannella, Schweppes	12,00
GIN TONIC GERANIUM gin Geranium, scorza di pompelmo, cardamomo, tonica Fentimans	10,00
GIN TONIC LARIOS gin Larios, infusione di fragola, fragole fresche, tonica Fentimans	8,50
GIN TONIC CITADELLE, gin Citadelle, scorza di lime, tonica Faver Tree	12,00

## MENU TAPAS APERITIVO

Dalle 18.00 alle 20.00 al vostro aperitivo sarà accompagnata una tapa del giorno, oltre alla possibilità di integrare con una varietà di tapas cucinate al momento ad un prezzo speciale e alcuni piatti degustazione studiati appositamente che trovate su questa pagina.

PAN TOMATE	2,00
PATATAS BRAVA patate fritte con salsa brava	3,50
CHORIZO EN SIDRA tipica salsiccia cotta nel sidro vasco	3,50
CROQUETAS DE JAMON crocchette di jamon	3,50
TORTILLA ESPANOLA classica tortilla di patate e cipolle alla spagnola	3,50
BOQUERONES FRITO alici giovani fritte	3,50
BOCADILLO CON CALAMARES A LA ROMANA	4,50
CHORIZO PICANTE "CHOPO" tipico salame piccante	3,50
QUESO MANCHEGO formaggio di latte di pecora crudo	3,50
JAMON SERRANO prosciutto spagnolo di maiale bianco D.O. Aragona	3,50
ALMENDRAS MARCONA mandorle qualità marcona	2,00
OLIVE QUALITA' ARBEQUINA / MANZANILLA	2,00
PIATTI DEGUSTAZIONE:	
PAIS VASCO	10,00
piatto degustazione con kokotxas de merluza al pil pil, buñuelos de bacalao e brandada de bacalao	
4 ASSAGGI	10,00
piatto degustazione con quattro assaggi: tortilla española, buñuelos de bacalao, pimientos verdes fritos, patanegra	
3 BOCADILLOS	9,00
(bocadillo con patanegra, bocadillo con anchoas y mantequilla, bocadillo con sobrasada y queso). Tre piccoli panini farciti con prodotti tipici spagnoli di qualità: patanegra, acciughe e burro, sobrasada e formaggio.	

## TAPAS

PAN TOMATE pane tostato con pomodoro grattugiato condito	2,00	
ALLIOLI CASERA salsa allioli fatta in casa	1,50	
TOMAR UNA MANZANILLA CON UNA TAPA DE JAMON IBERICO il “tappo”originario, che ha dato vita alla cultura delle tapas in tutta la Spagna, ripensato nel nostro stile: una fetta di jamon iberico adagiata su un bicchiere di sherry secco Manzanilla.	9,00	
TORTILLA ESPAÑOLA	5,00	
PINCHO DE TORTILLA ESPAÑOLA CON FONDUTA DI CABRALES spiedino di tortilla spagnola e fonduta di formaggio erborinato.	6,00	
ESPINACAS A LA CATALANA spinaci alla catalana con uvetta e pinoli tostatati	5,50	
PISTO MANCHEGO una caponata di peperoni, melanzane e zucchine alla spagnola, servita con pane siriano.	5,50	
HUMMUS crema di ceci, piatto tipico di origine mediorientale servito con pane siriano	5,00	
PIMIENTOS VERDES FRITOS piccoli peperoni verdi fritti al momento, scaglie di sale	4,50	
PUNTILLAS FRITAS mini calamari fritti	8,00	
GAMBAS A LA SAL gamberoni al sale serviti con salsa alioli e salsa mary	4,00	min 3 pers - cad
BRANDADA DE BACALAO baccalà mantecato servito tiepido su un crostone di pane	9,00	
BUÑUELOS DE BACALAO frittelle di baccalà servite con una composta di fichi d’india	8,00	
GAMBAS AL AJILLO tipico piatto di gamberi cotti in olio bollente con aglio e peperoncino piccante.	10,00	
PULPO A LA GALLEGA un classico della cucina galiziana, polipo e patate conditi con olio extra, pimenton e sale grosso.	8,50	
KOKOTXAS DE MERLUZA AL PIL PIL guance di merluzzo al pil pil.	12,00	
ESQUEIXADA DE BACALAO insalata di baccalà crudo con pomodoro grattugiato, olive, cipolla finissima.	8,50	
ACCIUGHE DEL “MAR CANTABRICO” servite con crostini di pane e burro.	13,00	
ACCIUGHE DELLE COSTE DELL’ESCALA servite con crostini di pane e burro.	9,00	
BOQUERONES alici “bomba” di Palamos marinate in olio e aceto.	7,50	
CHORIZO EN SIDRA tipica salsiccia cotta nella sidra vasca (vino di mele).	5,00	
CROQUETAS DE JAMON	4,50	
POLLO FRITO Y SALSA DE QUESO CABRALES	6,50	
JAMON SERRANO D.O. ARAGON CORTADO A MAQUINA	5,50	
PATANEGRA jamon iberico 100% bellota Covap, cortado a mano, del Valles de los Pedroches, stagionato 36 mesi.	11,00	
TAPA DI STAGIONE...		

### COPERTO INCLUSO

alcuni prodotti ittici potrebbero essere surgelati all’origine

## PAELLAS, FIDEUAS Y PLATOS

FIDEUA NEGRA tipica pasta spagnola a forma di spaghetti corto “fideo”, cucinata nella paellera con seppie, calamari, gamberetti, gamberi, scampi e nero di seppia.	17,00	min 2 pers - cad
FIDEUA VEGETARIANA tipica pasta spagnola a forma di spaghetti corto “fideo”, cucinata nella paellera con verdure.	12,00	min 2 pers - cad
PAELLA DE PESCADO paella di solo pesce con riso “Bomba” qualità Calasparra, seppie, calamari, gamberetti, gamberi, scampi, cozze.	18,00	min 2 pers - cad
BACALAO CONFITADO Y PURE’ DE PATATAS baccalà “confit”, cotto per sei ore a bassa temperatura, con purè di patate all’aroma di patanegra.	23,00	
DORADA A LA SIDRA orata di giornata al forno con salsa di sidro asturiano e zafferano.	18,00	
SOLOMILLO A LA PLANCHA filetto di manzo alla piastra, pimientos del piquillo, patate fritte e salsa di piquillo.	21,00	
SECRETO IBERICO ASADO CON ESCALIVADA DE BERENJENA pregiato taglio di maiale iberico arrosto con “escalivada” di melanzane.	19,00	
TRONQUITOS DE POLLO straccetti di pollo marinati con mix di spezie arabe, scottati in padella, con contorno di patate fritte o insalata mista verde.	14,00	
FALAFEL frittelle di fave arabe, con yogurt greco e pomodorini al timo.	13,00	
PATANEGRA jamon iberico 100% bellota Covap, cortado a mano, del valles de los Pedroches, stagionato 36 mesi.	22,00	
JAMON SERRANO D.O. ARAGON CORTADO A MAQUINA	11,00	
ASSORTIMENTO DI FORMAGGI SPAGNOLI Manchego, Cabrales, Ibores, Mahon	14,50	
INSALATA MISTA VERDE con granella di noci, pinoli, mandorle e formaggio fresco di capra.	8,00	
PIATTO DI STAGIONE...		

### COPERTO INCLUSO

alcuni prodotti ittici potrebbero essere surgelati all’origine



## VINO DE POSTRE

MOSCATEL ORO TORRES 15° (vino passito floreale)	4,50
EAST INDIA SOLERA EMILIO LUSTAU 20° (sherry semidolce)	6,00
PALE CREAM PIEDRA LUENGA 17° (sherry semidolce)	5,00
PEDRO XIMENEZ PIEDRA LUENGA 15° (sherry dolce)	6,50
PEDRO XIMENEZ 12y W.&HUMBERT 18° (sherry dolce, denso, molto aromatico)	6,50

## VINO DE JEREZ

MANZANILLA Barbadillo 15° (sherry secco)	4,50
FINO BIO PIEDRA LUENGA 15° (sherry secco)	4,50
OLOROSO ROBLES 17° (sherry secco invecchiato)	4,50
DEGUSTAZIONE SHERRY Fino Piedra Luenga, East India, Pedro Ximenez 12y W. & H.	9,00

## BRANDY

TORRES IMPERIAL 5 ANNI SOLERA RESERVA	5,50	CONDE DE OSBORNE DALI S.G.R.	8,50
TORRES GRAN RESERVA 10 ANNI	6,50	LEPANTO SOLERA G.R.	8,00
LARIOS 1866 GRAN RESERVA	8,50	CARDENAL MENDOZA SOLERA G.R.	8,00

## STILLATI E LIQUORI TIPICI

ORUJO – GRAPPA GALIZIANA 42°	4,50
MANDRAGORA 45° (liquore di radici di mandragora)	4,00
HIERBAS RUAVIEJA 30° (liquore di erbe a base grappa)	4,00
HIERBAS IBIZENCA Mari Mayans (liquore di erbe a base anice)	4,50
MANZANA VERDE	chupito 3,00
RON MIEL ARTEMI	chupito 3,00
VODKA AL CAMELLO	chupito 3,00

## RHUM

MATUSALEM 15Y (Cuba)	7,00	DIPLOMATICO (Venezuela)	10,00
SAINT JAMES AMBRE (Martinique)	5,00	PAMPERO ANNIVERSARIO (Venezuela)	6,00
ZACAPA 15Y (Guatemala)	7,00	BARBANCOUR 8Y (Haiti)	7,00

## GIN

GIN XORIGUER (Spagna)	5,00	209 (U.S.A.)	9,00
BOMBAY (Inghilterra)	5,00	GORDON'S (Inghilterra)	5,00
HENDRIK'S (Scozia)	7,00	TANQUEREY TEN (Inghilterra)	7,00

## TEQUILA

CUERVO ESPECIAL	4,50	SAN MATIAS	10,00
-----------------	------	------------	-------

## WHISKY

OBAN 14Y	8,00	CAOLILA 12Y	7,00
LAGAVULIN 16Y SINGLE ISLAY MALT	8,00	MACALLAN 12 SINGLE MALT	7,00
THE FAMOUS GROUSE SCOTCH WHISKY	5,00	TULLIBARDINE '93 P.X.	14,00

## POSTRES

POSTRE DE MUSICO un bicchiere di vino passito "Moscatel Oro" con mandorle, nocciole, noci, uvetta e fichi secchi	7,00
CREMA CATALANA CLASSICA	5,50
CREMA CATALANA PICCOLA	4,00
CREMA CATALANA CON ZENZERO	5,50
CREMA CATALANA CON FRAGOLE	6,00
CAPRICO DE CHOCOLATE NEGRO	6,00
CROSTATA SOTTILE DI MELE CON GELATO FIORDILATTE	6,00
ZABAIONE AL PEDRO XIMENEZ con fichi dell'empordà	6,00
DOLCE DI STAGIONE	6,00
GELATO AL FIORDILATTE CON SHERRY PEDRO XIMENEZ	6,50
GELATO FIORDILATTE CON CREMA DI TORRONE DI JIJONA	6,00
GELATO ARTIGIANALE DI STAGIONE	6,00
SORBETTO ALLA MELA VERDE con calvados	6,00
GIRO DOLCI TIPICI SECCHI torta Rosales, torrone di Alicante, torrone di Jijona, Polvorones, Yema tostada	7,00
GRAN DESSERT piatto degustazione con tre dolci: dolce di stagione, capricho de chocolate, crema catalana	10,00
CAFÈ ESPRESSO	2,00
CAFÈ CANARIO con latte condensato e crema di latte	2,50
CARAJILLO caffè con brandy e scorza di limone	3,50
TISANA DIGESTIVA DELLA CASA con semi di finocchio, rosmarino, anice, tiglio, genziana, camomilla, liquirizia, ginepro	4,00
TEA ALLA MENTA FRESCA E PINOLI	4,00

RESERVAS: 02 58101105  
WWW.LLEVATAPS.IT  
INFO@LLEVATAPS.IT

DALLE 18.00 ALLE 02.00 - CHIUSO LUNEDÌ  
APERITIVO / CENA / DOPOCENA  
CUCINA APERTA DALLE 18.00 ALLE 24.30  
TAKE AWAY: SCONTO 10%

