

# HUEVOS DE ORO

TABERNA ESPAÑOLA

## FRESCOS

---

**ACEITUNAS DEL SUR 10,**  
*azeitonas marinadas com limão siciliano, laranja, pimenta calabresa, alho e alecrim.*

**MEJILLONES EN ESCABECHE DE JEREZ 20,**  
*mexilhões frescos escabechados com vinagre de jerez, cebola e pimentón dulce.*

**PIPERRADA CON ATÚN 15,**  
*pimentões vermelhos e amarelos levemente defumados, confitados no azeite de oliva e servidos com atum em conserva e cebolinha picada.*

**BERENJENA ANDALUZA 12,**  
*berinjela frita com molho e gergelim, limão e mel de flores.*

**SALMOREJO CORDOBÉS 12,**  
*sopa "creme" de tomate italiano e azeite de oliva, finalizado com ovo cozido e jamón serrano.*

**TABLA DE EMBUTIDOS 40,**  
*tábua de embutidos artesanais, pergunte pela variedade da semana.*

**TABLA DE QUESOS ARTESANALES 40,**  
*queijos selecionados de pequenos produtores, pergunte pela variedade da semana.*

## CRUJIENTES

---

**PATATAS BRAVAS 15,**  
*a tapa mais tradicional da espanha: batatas fritas acompanhadas de salsa brava e alioli.*

**PÀ AMB TOMÀQUET 10,**  
*pão de fermentação natural com tomate ralado e azeite. excelente para acompanhar suas tapas!*

**BOMBA DE LA BARCELONETA 12,**  
*tapa típica da cidade de barcelona feita batatas e carne moída. crocante por fora e macia por dentro! Servida com salsa brava e alioli.*

**CROQUETAS DE COCIDO MADRILEÑO 12,**  
*inspiradas no típico prato de madri: o cozido madrilenho, prato feito com grão de bico, frango, carne, chorizo, jamón e pancetta. 2 unidades*

**BIQUINI DE JAMÓN Y MOZZARELLA 15,**  
*"misto quente" da catalunha. pão de forma bem macio com queijo muçarela e jamón. passado na chapa com manteiga e servido quente e crocante.*

**PESCADITO FRITO 20,**  
*peixinhos fritos na farinha de grão de bico servido com limão tahiti.*

## CALENTITOS

---

**TORTILLA DE PATATAS Y ALIOLI 25,**  
*orgulho nacional: omelete de ovo caipira, batata e cebola. acompanha pães e alioli.*

**ALBONDIGUITAS COM SALSA DE TOMATE 15,**  
*almôndegas caseiras com molho de tomate caseiro para chuchar pão.*

**RABO DE TORO 25,**  
*prato típico da culinária castelhana: rabo de boi temperado e cozido com vinho tinto até desmanchar.*

**MILANESA DE BUEY CON JAMÓN Y QUESO 20,**  
*filé mignon com queijo e jamón empanado e frito.*

**GAMBAS AL AJILLO 45,**  
*tapa clássica espanhola: camarões rosas, alho frito e bastante azeite.*

**HUEVOS ESTRELADOS 15,**  
*prato tradicional de bodega: batatas fritas, lascas de jamón e ovo caipira frito com a gema bem molinha.*

**PINTXOS DE ORO 25,**  
*três tapas tradicionais: sobrasada com mel cogumelos, alho e salsinha jamón com tomate.*

## DULCES

---

**CHURROS CON CHOCOLATE 15,**  
*para acabar com um docinho: churros com calda quente de chocolate amargo.*

**CREMA CATALANA 12,**  
*sobremesa catalã feita a base de leite aromatizada e caramelizada com açúcar.*

## EXTRAS

---

**PÃO 5,**

**ALIOLI 2,50**

**SALSA BRAVA 2,50**