

Novidades

Vaso de Gazpacho 20 R\$

*Deliciosa y Refrescante Sopa Fria de Tomate, misturada com:
Alho, Pimentão, Pepino, Cebola, Azeite e Vinagre...
ela e mais Liquida, servida em Copo.*

Salmorejo Cordobés 28 R\$

*Sopa Fria de Tomate um pouco mais grossa e
jeito Diferente que o Gazpacho,
mais Suave no Paladar, só contem:
Tomate, Alho, Pão, Azeite de Oliva e Vinagre.*

Salpicon de Marisco 48 R\$

*Vinagrete bem diferente da Brasileira,
com frutos do mar (Camarao, Mexilhao, Polvo)
... Delicioso e Refrescante.*

Burrata da Casa 40 R\$

*Burrata Cremosa com Pesto, Sobre fundo do Salmorejo
feito com 'Pimientos del Piquillo' e Jamón.*

Torrija 20 R\$

*Sobremesa Espanhola, aqui chamada Rabanada,
mais feito da forma mais original da Espanha...
acompanha Sorvete de Canela e Caramelo Salgado e Farofa de Almendoim.*

Entradas

Ración de Jamón Ibérico (36 Meses) 90 R\$

Jamón de Porco Preto alimentado de Bellotas com 36 meses de Cura.

Chalauras 80 R\$

Tábua surtida de Embutido

(Chorizo Espanhol, Copa, Fuet Catalan, Queijo Tulha e Jamon Ibérico)

Pan Com Tomate 26 R\$

Pão de Campanha com tomate e azeite de Oliva de Jaén (Andaluzia)

Croquetas Cremosas de Jamón (4 Unid) 38 R\$

Croquetes com BECHAMEL e Presunto Espanhol

Gambas al Pil Pil 90 R\$

Camarão Pistola no Azeite de Oliva com pimenta Caiena e Alho, delícia Espanhola.

Tortilla Española, Com ou Sem Chorizo 40 R\$

Classiico na Espanha que quase tudo o mundo Conhece, com Pimentao e Cebola e onde pode escolher com ou sem Chouriço Espanhol.

Champignons Rellenos 80 R\$

Cogumelos, Recheados de Alioli, Enfeitado com Camarão e Pedacos de Jamon Serrano.

Berenjenas con Miel de Caña 40 R\$

Beringela Frita com Melado de Cana.

Tosta de Queso Brie 60 R\$

Pão de Campanha com Queijo Brie, Figos Naturais e Geleia Caseira de Tomate Doce.

Tosta de Jamón Ibérico 70 R\$

Pão de Campanha com Jamón ibérico Espanhol, Tomate e Ovo de Codorna.

Tosta de Salmón 60 R\$

Pão de Campanha com Queijo Gorgonzola, Salmão Defumado e Ovas de Peixe.

Delícias Espanholas

Pulpo a la Gallega 115 R\$

Polvo Espanhol Cozido com Batatas Cozidas e Páprica Espanhola Doce e Apimentada, ao jeito de Galicia (Original)

Calamares a la plancha 80 R\$

Lulinhas ou Lulas Grelhadas ao vinho Branco com Molho da Casa.

Brocheta de Marisco 69 R\$

Frutos do Mar com Legumes

Brocheta de Pollo 65 R\$

Filé de Frango recheado de tâmaras e Molho iogurte da casa

Carrillada al Pedro Ximenez 89 R\$

Bochecha de Porco com Molho ao Pedro Ximenez (Vinho Doce de Sobremesa), acompanha Batatas Fritas.

Solomillo de Ternera a la Pimenta 89 R\$

Medalhão de File Mignon Bovino com Molho Suave de Pimenta Branca e Preta.

Solomillo de Ternera con Queso 89 R\$

Medalhão File Mignon Bovino com Molho Suave ao Queijo Gorgonzola.

**Plato kids 40 R\$*

Filé, Legumes ao Vapor, Marrarão ou Arroz.

* Porção de Batata Frita 20 R\$

* Porção de Arroz Blanco 15 R\$

Arrozes

Paella Mixta (serve 2/3 pessoas) 240 R\$

Muito Conhecido na Espanha com Arroz Bomba, Frutos do Mar e Carne de Porco, só que nossa Paella é mais Suculenta, do Jeito del Sul da Espanha. .

Arroz Negro (serve 2/3 pessoas) 240 R\$

Similar a Paella Espanhola, com Arroz Bomba (especial para Paellas) com Tinta de Lula e Frutos de Mar.

Arroz Caldoso com Coelho (serve 2/3 pessoas) 190 R\$

Popular no Sur da Espanha, de Campo, Caipira, de Caza... Arroz Bomba com peculiar Sabor Tradicional.

Paella Vegetariana (serve 2/3 pessoas) 180 R\$

Famosa Comida Espanhola...agora para os Amigos Vegetarianos ou Veganos.
(Alcachofras, Ervilha, Pimentão Vermelho, Cogumelos, Cebola, Tomate e Arroz)

Fideua de Marisco (Serve 2/3 pessoas) 200 R\$

Prato conhecido em Espanha similar na Paella, mais Suave para comer e substituindo Arroz por Fideos (Macarrão Cabelinho de Angel)

Fideua en su Tinta (Serve para 2/3 pessoas) 220 R\$

Do mesmo Jeito que Anterior, só mudando o Sabor da Tinta da Lula, ficando de cor Preto.
(Anéis de Lula, Lulinhas, Camarão Rosa, Mexilhões e Tinta de Lula Espanhola)

Postres

Tarta de Queso de la Casa 35 R\$

Tarta doce de Queijo ao Forno, bem Suave e Macia, acompanhado de Calda de Frutas Vermelhas.

*Todo um Exito na Casa

Crema Catalana 25 R\$

Uma sobremesa popular na Catalunha, onde o Azucar Queimado na parte de Encima fez a Diferença.

Churros Con Chocolate ou Doce de Leite 25 R\$

Típica sobremesa de Espanha, onde Famílias compartilhem estes saborosos Palitos, molhando na Calda.

Refrigerantes:

- Água Sem Gas 7 R\$
- Água Com Gas 7 R\$
- Água Panna (500 ml) 19 R\$
- Água Sant Peregrino (500 ml) 19 R\$
- Coca Cola 8 R\$
- Coca Cola Zero 8 R\$
- Tônica Sweepes 8 R\$
- Tônica Sweepes Zero 8 R\$
- Sweepes Citrus 8 R\$
- Guaraná Antártica 8 R\$
- Guaraná Ant. Zero Açúcar 8 R\$
- Soda Limão 8 R\$
- Red Bull 15 R\$

Sucos Naturais:

- Laranja 12 R\$
- Limão 12 R\$
- Melancia 12 R\$
- Abacaxi 12 R\$
- Abacaxi com Hortelã 12 R\$
- Maracujá 12 R\$
- Morango 12 R\$
- Suco 2 Frutas 15 R\$

Cervejas 600 ml:

- Colorado Indica 20 R\$
- Colorado Appia 20 R\$
- Colorado Ribeirão 20 R\$
- Colorado Cauim 20 R\$



Gin Tonic... 42 R\$

Gin Tônica Classico com Limão Siciliano

Gin Tônica/ Pepino e Alecrim

Gin Tônica/ Siciliano e Hortelã

Clássicos:

- Jarra de Sangria 120 R\$
- Jarra de Clericot 120 R\$
- Jarra de Tinto de Verano 90 R\$
- Taça de Sangria 40 R\$
- Taça de Clericot 40 R\$
- Tinto de Verano 38 R\$

Caipirinha de Frutas 38 R\$

Kaipiroska de Frutas 38 R\$

Sakerinha de Frutas 38 R\$

Negroni 42 R\$

Aperol Spritz 38 R\$

Margarita 36 R\$

Mojito 36 R\$

Carajillo 38 R\$

Cervejas Long Neck

Stella Artois 12 R\$

Heineken 15 R\$

Corona Extra 15 R\$

Becks 15 R\$

Estrella Galicia 18 R\$

Estrella Galicia Sem Alcool 18 R\$



CALAMARES A LA PLANCHA



PAELLA MIXTA



PULPO A LA GALLEGA



TORTILLA DE PATATAS



GAMBAS AL PIL PIL



ARROZ NEGRO



CARRILLADA AL PEDRO XIMENEZ



BROCHETA DE POLLO



TARTA DE QUESO



CREMA CATALANA



SALPICÓN DE MARISCO



TOSTA DE SALMÓN



CHAMPIGNON RELLENO



SOLOMILLO GORGONZOLA



“CHALAURAS”



ARROZ CALDOSO CON CONEJO



CHURROS