



TAPAS ESPAÑOLAS

PAN CON TOMATE \$9
pan artesanal, tomate, aceite de oliva y sal en hojuelas

ESCALIVADOS \$9
chile morrón, con aceite de oliva, ajo y perejil

PAPAS BRAVAS \$11
salsa de tomate picante y mayonesa con comino

TORTILLA ESPAÑOLA \$11
papa, cebolla caramelizada, chile morrón y huevo
servido con pan artesanal

PULPO A LA GALLEGA \$17
puré de papa y paprika

CAMARONES AL AJILLO \$13
aceite de oliva infundado con ajo y perejil

JAMON IBÉRICO \$21
servido con pan y tomate

CROQUETAS DE POLLO \$13
bechamel, cebolla

KALAMATAS Y ACEITUNAS VERDES \$11
marinadas con hierbas, con "Parmigiano Reggiano"

PLATO DE QUESOS \$25
selección de quesos importados

Los impuestos no están incluidos.
Chef de Cuisine ~ Nicolas Di Paolo Stio



SPANISH TAPAS

"PA AMB TOMAQUÈT" \$9
artisan bread, tomato, olive oil & salt flakes

"ESCALIVADOS" \$9
roasted and preserved bell pepper, garlic and parsley

"PAPAS BRAVAS" \$11
spicy tomato sauce and cumin mayonnaise

SPANISH TORTILLA \$11
potato, caramelized onions, bell pepper and egg,
served with artisan bread

"A LA GALLEGA" OCTOPUS \$17
potato purée, paprika

GARLIC SHRIMP \$13
garlic infused olive oil, parsley, white wine

"JAMÓN IBÉRICO" \$21
served with bread & tomato

CHICKEN CROQUETTES \$13
bechamel, onions

KALAMATA AND GREEN OLIVES \$11
herbs marinated & "Parmigiano Reggiano"

CHEESE PLATTER \$25
selection of imported cheeses

Taxes are not included.
Chef de Cuisine ~ Nicolas Di Paolo Stio