



## 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



## 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 infusionado 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