MENÙ

PARA empenszar :)

Almendras tostadas al pimentón
Mandorle tostate con paprika affumicata e sale marino.
Allergeni: frutta a guscio, senape, sesamo
3€

Pan con Tomate
Pane tostato con pomodoro fresco e confit, olio extravergine e sale marino.
Allergeni: glutine
5€

Pan y Allioli
Pane croccante servito con salsa aglioli tradizionale.
Allergeni: glutine, uova, aglio, senape
5€

TAPAS

Selezione di 6 portate curate giornalmente dallo chef.
20€



Entrante

Jamón Ibérico de Bellota
Selezione di prosciutto iberico stagionato, tagliato a coltello e servito a temperatura ambiente per esaltarne l'aroma.
25€
100g

Tortilla de Cebolla, patatas y Chorizo
Classica tortilla spagnola con uova, cipolla, patata e chorizo piccante, cotta lentamente per una consistenza morbida e cremosa.
Allergeni: uova
12€

Anchoas del Mar Cantábrico con Mantequilla al Lima
Alici del Mar Cantábrico servite con burro aromatizzato al lime e crostini tostati.
Allergeni: pesce, latte, glutine
15€



Gazpacho Andaluz, crema di melanzana affumicata e pane croccante
Zuppa fredda di pomodoro, peperone e cetriolo con crema di melanzana affumicata.
Allergeni: glutine, frutta a guscio, sesamo, soia
12€

Croquettas de jamon iberico
Piccole crocchette morbide e delicate preparate con patate fresche, formaggio filante e con jamon iberico.
Allergeni: glutine, uova, frutta a guscio
10€

Patatas Bravas Doble Cocción
Patate dorate a doppia cottura, servite con salsa brava leggermente piccante e maionese aglioli.
Allergeni: uova, aglio
8€

COPERTO p.p. 2,50€

SONRIE

SORRISI & PAELLA



De las MANOS del Paellero

Tutte le nostre paelle presentano come **base:** riso, zafferano, zucchine, peperoni, piselli e fagiolini ed hanno una **cottura finale in forno a carboni.**

	PAELLERA da 32Ø	PAELLERA da 40Ø
Paella Clásica de Mariscos Calamari, gamberi, ombrina, cozze, paprika. Allergeni: crostacei, molluschi, pesce, solfiti, soia	45€	70€
Paella de Pulpo Polpo cotto a bassa temperatura e rifinito alla brace. Allergeni: pesce, molluschi, solfiti, soia	40€	60€
Paella Mixta del Pescador y el Pastor Gamberi, ombrina, mitili freschi e chorizo iberico. Allergeni: pesce, molluschi, solfiti, soia	45€	70€
Paella Fuego Ibérico Manzo e paprika affumicata. Allergeni: crostacei, molluschi, pesce, solfiti, soia	45€	70€
Paella Serrana Paella con tipica salsiccia chorizo iberica. Allergeni: solfiti, soia	40€	60€
Paella Veg. Huerta Bruna Paella vegetale con melanzane, zucchine, peperoni, piselli e salsa di soia. Allergeni: soia	30€	45€

COPERTO p.p. 2,50€

Platos FUERTE



Solomillo Ibérico con Salsa de Sidra y Cebolla Caramelizad

Filetto di maiale iberico cotto dolcemente, nappato con salsa alla sidra e cipolle caramellate.

Allergeni: solfiti

18€

Chorizo casero "Sonrie"

Tipiche salsicce iberiche con verduras salteadas al pimentón de la Vera.

Allergeni: soia

16€

Entrecôte a la Parrilla

Entrecôte di manzo grigliata al Josper, servita con sale affumicato e olio extravergine d'oliva.

18€



Pulpo Doble Cocción con Crema de Berenjena ahumada

Polpo cotto a bassa temperatura e grigliato al Josper, servito con crema di melanzane affumicate, pimenton e tahina.

Allergeni: molluschi, sesamo, soia

18€

Calamares rellenos de chorizo a baja temperatura

Calamari ripieni di chorizo, cotti a bassa temperatura e riduzione di vino bianco dolce.

Allergeni: solfiti, molluschi, uova, glutine, sedano, soia

18€



La Huerta de Rosalba

Melanzana arrosto, crema di melanzana al brucio, salsa di pomodorino arrostito, pecorino, basilico e pane croccante.

Allergeni: glutine, lattosio, soia

13€

COPERTO p.p. 2,50€

Dulce Tentación

I classici della **pasticceria iberica** reinterpretati.



6€

Tarta de Queso al cioccolato, rhum e salsa di mandorle

Cheesecake Basca al cioccolato e rhum servita con salsa di mandorle.

Allergeni: frutta a guscio (mandorle), uova, latte

Crema Catalana

Crema catalana aromatizzata alla vaniglia e scorza d'arancia, con crosta caramellata al momento

Allergeni: latte, uova

Tarta de Queso con Mermelada de Guindas

Cheesecake aromatizzata alla vaniglia servita con confettura di amarene.

Allergeni: latte, uova, glutine

Coulant de Chocolate Negro con Mousse de Chocolate Blanco

Tortino al cioccolato nero, servito con mousse leggera al cioccolato bianco.

Allergeni: latte, uova, glutine

Delicia Blanca

Mousse al cioccolato bianco, confettura di fichi e crumble al cacao amaro con pepe tostato e bergamotto.

Allergeni: latte, uova, glutine

COPERTO p.p. 2,50€

Amari — 4 / 6€

Destilados — Whisky, Rum, Vodka e Brandy — 6 / 8€

CARTA de Cerveza



CERVEZA de BARRIL

Birra alla spina

Estrella Galicia

Origine: Spagna
Stile: Lager Speciale
Gradi alc.: 5,5% vol
Fermentazione: Bassa
Colore: Dorato brillante

3,5€ — 30 cl

Estrella 1906

Origine: Spagna
Stile: Heller Bock
Gradi alc.: 6,5% vol
Fermentazione: Bassa
Colore: Dorato brillante

4€ — 30 cl

CERVEZA EMBOTELLADA

Birra in bottiglia



Estrella Galicia Senza Glutine

4,5€ — 30 cl

Birrificio: Estrella Galicia
Provenienza: Spagna
Fermentazione: Bassa
Stile: Lager speciale (senza glutine)
Gradi alc.\ Vol: 5,5% vol
Colore: Dorato brillante
Note: Al palato è neutra e leggera, con una marcata sfumatura di luppolo.



Estrella Galicia 0,0 Analcolica

3,5€ — 30 cl

Birrificio: Estrella Galicia
Provenienza: Spagna
Fermentazione: Bassa
Stile: Analcolica
Gradi alc.\ Vol: 0,0% vol
Colore: Dorato
Note: Mediamente amara ma molto raffinata. Gusto rinfrescante e dissetante, con note agrumate.



Estrella 1906 Riserva Speciale Red

4,5€ — 30 cl

Birrificio: Estrella Galicia
Provenienza: Spagna
Fermentazione: Bassa
Stile: Doppelbock
Gradi alc.\ Vol: 8% vol
Colore: Ambrata
Note: In questa birra predominano aromi freschi, puliti e intensi. In bocca predominano le sensazioni tostate e calde.

SONRIE
SORRISI & PAELLA

COPERTO p.p. 2,50€

CARTA de VINOS

CALICE DI VINO 5,5€
Cala Rey | Tinto · Blanco · Rosado

TINTO

CUEVA DEL VENTO 19€
Alto Las Rodas
Tempranillo 80% Syrah 20%

FINCA FELLA 24€
Altado
Monastrell 100% bio

FINCA FELLA 38€
El maso
Garnacha Tintorera 100%

COSTERS DEL SIO 27€
Las cuadras tinto
Tempranillo 70% Garnacha 30%

COSTERS DEL SIO 32€
Sios nature
Syrah (senza solfiti aggiunti)

ROSADO

CUEVA DEL VENTO 19€
Alto Las Rocas
Tempranillo 100% bio

CAVA

FINCA FELLA 27€
Cala rey brut
Chardonnay 100%

PERE VENTURA 35€
Tresor Brut Nature
Macabeo 40% Xarello
40% Parellada 20%

PERE VENTURA 40€
Tresor Cuvee Barrique
Xarello 60%
Chardonnay 40%

BLANCO

CUEVA DEL VENTO 19€
Alto Las Rocas
Verdejo 85% Sauvignon
Blanca 15% bio

FINCA FELLA 24€
Altado
Verdejo 100% bio

COSTERS DEL SIO 27€
Las cuadras blanco
Viogner 70%
Macabeo 30%

MENADE 32€
Nosso Natural
Verdejo 100% bio
(senza solfiti aggiunti)

BEBIDAS

ACQUA NAT. / FRIZZ. 0,70 CL	2,5€	**FANTA** 33 CL	3,5€
COCA COLA 33 CL	3,5€	**LEMON SODA**	3,5€
COCA COLA ZERO 33 CL	3,5€		

CARTA DE COCTELES

REBUJITO 2.0 Rivisitazione moderna del classico andaluso. 8,5€
SHERRY, SODA AL LIMONE, MENTA FRESCA, LIME.
Servito in calice. Fresco e leggero.

TINTO DE VERANO SPRITZ 8,5€
Versione chic del popolare vino estivo.
VINO ROSSO, SODA AL LIMONE, BITTER, FETTA D'ARANCIA.
Alternativa più leggera e modaiola alla sangría.

GIN TONIC IBÉRICO 8,5€
Il gin tonic in stile spagnolo.
GIN PREMIUM SPAGNOLO, TONICA AROMATICA, ROSMARINO, OLIVA VERDE, SCORZA D'ARANCIA.
Servito in coppa balón.

KALIMOCHO REMIX 8,5€
Il classico vino e cola diventa cocktail urbano.
VINO ROSSO, COLA, ANGOSTURA, LIME.
Pop tra i giovani, servito in bicchiere.

AGUA DE VALENCIA MODERNA 8,5€
Cocktail originario di Valencia, ora in chiave craft.
SUCCO FRESCO DI ARANCIA, CAVA, GIN, TRIPLE SEC.
Fresco e fruttato.

ZERO ALCOL

REBUJITO 2.0 SIN ALCOHOL MOCKTAIL 7€
INFUSO FREDDO DI THE, SODA AL LIMONE, MENTA FRESCA E LIME.
Fresco e dissetante come l'originale, senza sherry.

GIN TONIC IBERICO ZERO MOCKTAIL 8€
GIN ANALCOLICO SPAGNOLO, TONICA AROMATICA, ROSMARINO, OLIVA E SCORZA D'ARANCIA.
Gusto aromatico senza alcol.

SANGRIA

6€ Calice
30€ al Litro



Sangria tinta con Brandy
Vino rosso, brandy, gazzosa, frutta di stagione, cannella, chiodi di garofano.
Un classico servito in calice con frutta a pezzi.

Sangria blanca con Vermut
Una sangría bianca sofisticata
Vino bianco, vermut bianco, frutta di stagione, cannella, chiodi di garofano.
Più secca e aromatica della classica versione rossa servito in calice.

COPERTO p.p. 2,50€