

# 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€

### Croquetas 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€



## De las MANOS del Paellero

Tutte le nostre paele  
hanno una **cottura finale**  
in forno a carboni.

### Paella Clásica de Mariscos Jospé

Riso bomba, calamari, gamberi, cozze, paprika,  
piselli, zucchine, zafferano e peperoni.

Allergeni: crostacei, molluschi, pesce, solfiti, soia

PAELLERA da  
**320**

45€

PAELLERA da  
**400**

70€

### Paella Fuego Ibérico

Manzo, piselli, zucchine, peperoni, fagiolini e paprika affumicata.

Allergeni: crostacei, molluschi, pesce, solfiti, soia

45€

70€

### Paella Veg. Huerta Bruna

Paella vegetale con melanzane, zucchine, peperoni, piselli e salsa di soia.

Allergeni: soia

30€

45€

### Paella Serrana

Paella con tipica salsiccia chorizo iberica, piselli e peperoni.

Allergeni: solfiti, soia

40€

60€

### Paella Mixta del Pescador y el Pastor

Riso bomba, zafferano, gamberi, ombrina, mitili freschi e chorizo iberico.

Allergeni: pesce, molluschi, solfiti, soia

45€

70€



# Platos FUERTE



## Solomillo Ibérico con Salsa de Sidra y Cebolla Caramelizada

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€

## Entrecot 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€



# **pulce** 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

## Amari Destilados

Whisky, Rum,  
Vodka e Brandy

4 / 6€

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 0,0 Analcolica

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.

3,5€

30 cl



### Estrella Galicia Senza Glutine

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.

4,5€

30 cl



### Estrella 1906 Riserva Speciale Red

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.

4,5€

30 cl

**SONRIS**  
SORRISI & PRELLA

COPERTO p.p. 2,50€

# CARTA de VINOS

## CALICE DI VINO

Cala Rey | Tinto • Blanco • Rosado

5,5€

### 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€

COCA COLA 33 CL 3,5€

COCA COLA ZERO 33 CL 3,5€

FANTA 33 CL 3,5€

LEMON SODA 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.

**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.

**ZERO  
ALCOL**

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 bianca 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.

**SANGRIA**