

ENTRANTES

ACEITUNAS CON SALSA ALIOLI Y PAN (1,6,7)

Olive Spagnole accompagnate da salsa alioli e pane 3,5

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (1,7)

Alici del Mar Cantabrico servite su un letto di pomodoro arricchito con olio extravergine d'oliva e origano 8

PATATAS BRAVAS (3,7)

Patate croccanti e dorate servite con salsa Brava leggermente piccante 6

JAMON IBÉRICO DE BELLOTA

Prosciutto Ibérico Patanegra 19

TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS (7,10)

Irresistibile selezione di formaggi e salumi Spagnoli 15

TORTILLAS DE PATATA Y CEBOLLA (3)

Frittata tradizionale con patate e cipolle 6

PLATOS ESPECIALES

CHULETON DRY AGED

Costata di manzo con osso frollata 45 gg (ca. 900 g) 32

CHEVICE DE PESCADO (2,4,5,14)

Cubetti di pesce misto marinato combinati con peperoni, succo di lime, pomodorini, cipolle e mango fresco 18

Patate fritte e salse 4

TAPAS

CALAMARES A LA ANDALUZA (1,14)

Calamari fritti 12

CHIPIRONES FRITOS (1,14)

Piccoli calamari fritti 12

GAMBAS DE LA RAMBLA (3)

Gamberi lessati accompagnati da salsa al lime 12

PULPO A LA GALLEGA (14)

Polpo servito su letto di patate lesse e condito con paprika, prezzemolo e un filo di olio extravergine d'oliva 19

MEJILLONES A LA MARINERA (14)

Cozze saltate in sugo di pomodoro, aglio e un tocco di prezzemolo 10

GAMBAS AL AJILLO (2,5)

Gamberi saltati con aglio immersi in crema di cocco e salsa Satay 12

PICA PICA DE MALLORCA (2,4,14)

Dadolata di polpo e seppia leggermente piccante con peperoni, pomodori e cipolle 10

NUESTRAS PAELLAS

Minimo 2 persone

LA VALENCIANA DE MARISCOS (2,14)

Paella Valenciana con pesce, crostacei e molluschi 19 p.p.

PAELLA MIXTA DE CARNE Y MARISCOS (2,4,14)

Paella con carni miste, pesce, crostacei e molluschi 19 p.p.

PAELLA DE CARNE (2,4,14)

Paella con carni miste 19 p.p.

POSTRES

DULCE DE PISTACHO (1,3,7,8)

Mascarpone al pistacchio su savoiardi imbevuti di caffè e Kahlúa, con granella di pistacchio croccante 6

GOXUA (1,3,7)

Dolce Basco con pan di Spagna, crema pasticcera, panna fresca e caramello all'arancia 6

TARTA DE SANTIAGO (3,8)

Tradizionale torta Galiziana a base di mandorle servita con flûte di Moscatel 6

CREMA CATALANA (3,7)

Delicata crema alla vaniglia fatta in casa arricchita da una sottile crosta di zucchero caramellato 6

Coperto e servizio 2,5 p.p.

MOSQUITO
Tapas y Bar

Lista Allergeni

Segnalazione allergeni informativa sugli alimenti ai consumatori secondo il regolamento ue1169/2011 gli alimenti e le bevande somministrati in questo locale possono contenere uno o più allergeni sotto riportati, inoltre in cucina possono verificarsi durante le preparazioni contaminazioni crociate di altri ingredienti con gli stessi ingredienti.

Se soffrite di allergie o intolleranze alimentari segnalatelo al nostro personale che saprà mettervi nelle condizioni di evitare gli alimenti che contengono sostanze che potrebbero causarvi reazioni di natura allergica.

A fianco di ogni pietanza troverete i numeri corrispondenti ai vari allergeni:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi, noci di pecan, del brasile, del queensland e loro prodotti)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10ml/lt espressi in so2
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Menu