

¡HOLA!

Da Bottega Ibérica celebriamo la vera essenza della gastronomia spagnola, portando in tavola sapori autentici e materie prime d'eccellenza. Dal Pata Negra tagliato a mano ai formaggi stagionati, dalle tapas tradizionali ai piatti iconici della cucina iberica, ogni ingrediente racconta una storia di passione e territorio.

Qui, il gusto incontra la convivialità in un'atmosfera che profuma di Spagna, tra il ritmo vivace del Mercato Centrale e il calore di una tavola sempre imbandita.



Tapas

Le tapas sono più di un semplice pasto: sono condivisione, varietà e autenticità. Ogni piatto è un assaggio della Spagna, preparato con ingredienti genuini e ricette tradizionali. Scegli, assapora e scopri il vero spirito della cucina spagnola, un boccone alla volta.

Croquetas de Jamón Bellota 100% Ibérico 13 €

Crocchette di Jamón Bellota 100% ibérico Pata Negra (1, 3, 7)

Croquetas de Rubia Gallega Madurada 80 días 14 €

Crocchette di carne di Rubia Gallega frollata (1, 3, 7)

Jamón Bellota 100% Ibérico Cortado a cuchillo 25 €

Jamón Bellota 100% ibérico, tagliato a coltello

Tabla Ibérica (Lomo, Chorizo e Formaggio Manchego) 18 €

Selezione di salumi 100% ibérici di bellota Pata Negra, Chorizo, Lomo, Salchichon e formaggio ibérico manchego (7)

Ensalada Catalana 15 €

Un'insalata tipica catalana con verdure grigliate (escalivada) e acciughe del Cantabrico (7)

Pan Cristal con Tomate 7 €

Pane cristal con pomodoro fresco, olio d'oliva e sale Maldon (1, 12)

Alcachofa Confitada con Jamón Bellota 100% Ibérico 13 €

Carciofo cotto a bassa temperatura, servito con Jamón Bellota 100% ibérico Pata Negra (12)



**Pan Cristal con Escalivada, Anchoa del Cantábrico
y Boquerones** 13 €

Pane cristal con verdure grigliate, acciughe del Cantabrico e boquerones marinati (1, 4, 12)

Revuelto de Butifarra Trufada, Puerro Confitado y Boletus 15 €

Uova strapazzate con salsiccia catalana tartufata, porri grigliati e funghi porcini (3, 12)

Tostada de Sobrasada de Mahón y Queso Brie con Miel 12 €

Pane Cristal con sobrasada di Menorca, brie e miele (1, 7, 12)

Pulpo a la gallega 22 €

(4, 12, 14)

Tortilla de Patatas 12 €

Tortilla spagnola a base di patate e uova (3)

Tortilla de Bacalao 16 €

Tortilla con baccalà (3, 4)

Pan Cristal

Il Pan de Cristal è una meraviglia della panificazione spagnola: crosta sottile e friabile, interno leggerissimo e alveolato. Perfetto per esaltare ogni sapore senza mai sovrastarlo. Un pane semplice, ma straordinario.

Bocadillo Barceloneta 16,95 €

Filetto di maiale ibérico Pata Negra cipolla caramellata e foie gras (1, 12)

Bocadillo Segoviano 16,95 €

Maialino da latte cotto a bassa temperatura, formaggio di pecora, cipolla caramellata (1, 12)

Bocadillo Valenciano 16,95 €

Carne stufata di manzo e carciofo a la brace (1, 12)

Bocadillo De Pastrami Pata Negra 17,95 €

Pastrami de presa ibérica con queso manchego (1, 12)

Bocadillo La Boqueria 16,95 €

Filetto di maiale ibérico Pata Negra con verdure grillate (1, 12)

Bocadillo Atun Rojo Costa Del Sol 16,95 €

Pane di Brioche con tartar di tonno rosso (1, 4, 12)

Contorni

Pimientos del Padron 5 €

Patatas Bravas 5 €

Patatas Bottega Iberica 6 €

Patate al forno con Jamón bellota 100% ibérico Pata Negra

Paellas

Le nostre Paellas vengono cotte al forno a carbone.

Il tempo di cottura è di circa 14 minuti, necessario per garantire la cottura perfetta del riso.

Paella de Mariscos

24€/pp

Paella ai frutti di mare con polpo di Galicia, calamaro, gamberi del mediterraneo e cozze (2, 9, 4, 12, 14)

Paella Mixta

26€/pp

Paella con bue o maiale iberico, gamberi Mediterraneo, polpo Gallego, calamari e cozze (2, 9, 4, 12, 14)

Paella de Secreto de Bellota 100% Ibérico

26€/pp

Paella con secreto ibérico di Bellota Pata Negra (9, 12)

Paella de Carciofo di Valencia e verdura grillata

20€/pp

Paella di verdure (9, 12)

Paella de Rubia Gallega

28€/pp

Paella con carne di Rubia Gallega (9, 12)

Paella de Rabo de Toro

28€/pp

Paella preparata con coda di bue spagnolo (9, 12)

Paella de Cochinillo

28€/pp

Paella con maialino da latte (9, 12)

Paella de Pulpo

24€/pp

Paella con polpo di Galizia (2, 9, 4, 12, 14)

La Carne

Alla Bottega Ibérica selezioniamo solo le migliori carni spagnole, dalla Rubia Gallega, celebre per il sapore intenso, al Pata Negra, il pregiato maiale ibérico allevato a ghiande. Ogni taglio racconta una storia di tradizione e qualità inconfondibile.

Steak Tartar de Rubia Gallega 19 €

Tartare di carne di Rubia Gallega, pan brioche tostato
al forno a carbone (1, 3, 10, 12)

Solomillo de Bellota 100% Ibérico con Vino Tinto 23 €

Filetto di maiale ibérico di Bellota Pata Negra, con salsa di vino rosso,
fondo di carne (9, 12)

Presa de Bellota, Pimientos del Padrón, Patatas 23 €

Taglio di maiale ibérico di Bellota, arrostito nel forno a carbone, servito
con peperoni del Padrón e patate (7)

Chuletón de Rubia Gallega Madurada 9€/etto

Costata di Rubia Gallega maturata
Disponibilità variabile a seconda della frollatura

Solomillo de Rubia Gallega con un Mil Hojas de Patata 25 €

Filetto di Rubia Gallega con millefoglie di patate

Parillada catalana 18 €

Grigliata mista di salsicce: butifarra, morcilla e chorizo,
serviti con alioli fatto in casa

Dolci

Torta di formaggio vasca (1, 3, 7) 8 €

Xurros con chocolate (1, 7) 8 €

Crema Catalana (1, 3, 7) 8 €

Torrija con helado (7) 8 €

Lista degli allergeni:

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e lattosio 8. Frutta a guscio
9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

Ibérico, Ghianda, Tapas, Tradizione,
Dehesa, Puro sabor, Jamón ibérico,
Chorizo, Artesanal, Qualità,
Salchichón, Senso, Salamanca, Queso
manchego, Sapore, Eccellenza,
Aroma intenso, Morcilla,
Autenticità, Delicatezza, Sobrasada,
Cecina, Naturale, Serrano, Huelva,
Bottega Ibérica, Autentico, Paleta
ibérica, Bocadillo, Esperienza
gastronomica, Pinchos, Puro sabor,
Spagna, Ibérica, Gusto, Tomate,
Qualità, Passione, Extremadura,
Ricercatezza, Rispetto, Naturalezza,
Cordoba, Artigianalità, Pata Negra,
Chorizo, Bellota, Spagna.

