

¡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.

Bottega Ibérica



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, calamari, 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.

