

# ~ ~ TAPAS ~ ~

1.	Croquetas caseras (jamón, bacalao, pollo, espinacas) <b>Crocchette caserecce (prosciutto, baccalà, pollo, spinaci)</b>	unità 2,50 €
2.	Sepia en salsa verde <b>Seppia in salsa verde</b>	7,50 €
3.	Huevos rotos (jamón, huevo, patata, chorizo, piquillo) <b>Uova “rotte” (uova, prosciutto, patate, chorizo, peperoni piquillo)</b>	12,00 €
4.	Patatas bravas (con salsa brava , mayonesa y ajo aceite) <b>Patate con tre salse (piccante, aglio, maionese)</b>	7,50 €
5.	Pintxo moruno con papas (carne de cerdo, especias) <b>Spiedino speziato con patate (carne di maiale, spezie)</b>	12,00 €
6.	Ensaladilla española <b>Insalata spagnola</b>	4,00 €
7.	Pulpo a la gallega <b>Polpo alla “gallega”</b>	13,50 €
8.	Pintxo tortilla de patata <b>Porzione di “tortilla” di patate</b>	4,00 €
9.	Pintxo de tortilla de patatas y calabacín <b>Porzione di “tortilla” di patate e zucchine</b>	4,50 €
10.	Gazpacho <b>“Gazpacho” (zuppa fredda di verdure)</b>	4,50 €
11.	Chorizo a la sidra <b>Salsiccia spagnola al sidro di mele e patate</b>	6,50 €
12.	Papas arrugadas con mojo picón <b>Patate rugose con salsa picante</b>	6,00 €
13.	Lágrimas de Faisán (carne de pollo con salsa agri dulce) <b>Lacrime di Fagiano (carne di pollo con salsa agrodolce)</b>	7,50 €
14.	Chipirones encebollados <b>Calamaretti con cipolla e pomodorini</b>	12,00 €
15.	Pan con tomate y ajo-aceite (5 unidades) <b>Pane con pomodoro e salsa “ajo-aceite” (5 unità)</b>	3,00 €

16. Gambas al ajillo <b>Gamberi all' aglio e peperoncino (piccanti)</b>	<b>8,50 €</b>
17. Puntillas con ajoaceite <b>Ciuffi e calamaretti fritti con salsa al aglio</b>	<b>9,50 €</b>
18. Mezclaito <b>Uova strapazzate con gamberi saltati, funghi e asparagi</b>	<b>7.50 €</b>
19. La Burgalesa <b>Chorizo, morcilla, formaggio spagnolo, pane con pomodoro</b>	<b>5.50 €</b>
20. Torraeta anchoas/ jamón <b>Tostata di acciughe / prosciutto</b>	<b>3.00 €</b>
21. Gambones al brandy <b>Gamberi al brandy con vinaigrette di mandorle (6 gamberi)</b>	<b>13.00 €</b>

~ ~ **PINTXOS** ~ ~

<b>Pintxo</b>	<b>1,50 €</b>
---------------	---------------

Los Pintxos, desde la tradición gastronómica del País Vasco y concretamente de San Sebastián, es una pequeña y gustosa ración de comida preparada con amplia variedad de ingredientes y colocada sobre de una rebanada de pan.

Los Pintxos estan expuestos en la barra. Para el pedido, indicar al camarero/a cual desea y serán servidos a la mesa en pocos minutos.

*Il "Pintxo", dalla tradizione gastronomica del Paese Basco e, più precisamente di San Sebastian, è una piccola e gustosa porzione preparata con un'ampia varietà di ingredienti e disposta su una fetta di pane.*

*I Pintxos sono esposti al bancone. Per l'ordinazione, indicate al cameriere/a quali Pintxos desiderate e vi saranno serviti al tavolo in pochi minuti.*

# ~ ~ TABLAS ~ ~

---

1.	<b>El Manchego</b> Prosciutto serrano e formaggio stagionato/semi-stagionato Jamón serrano y queso curado/semi curado	<b>16,00 €</b>
2.	<b>El Manchego – Solo Prosciutto</b>	<b>25,00 €</b>
3.	<b>El Manchego Iberico</b> Prosciutto ibérico e formaggio “manchego” stagionato/semi-stagionato Jamón ibérico y queso manchego curado/semi curado	<b>20,00 €</b>
4.	<b>El Manchego Iberico – Solo Prosciutto Iberico</b>	<b>35,00 €</b>
5.	<b>Sancho Panza</b> Insaccati iberici e prosciutto ibérico Embutidos ibéricos: Jamón ibérico, lomo embuchado, salchichón ibérico, chorizo ibérico, fuet ibérico ...	<b>28,00 €</b>
6.	<b>La Picaresca</b> Formaggi spagnoli Quesos españoles: Manchego curado, semi curado, cabra, cabrales, burgos de arias ....	<b>18,00 €</b>

---



# ~ ~ ENSALADAS ~ ~

---

## 1. Albufera de Valencia

**Gamberi, misticanza, arance di Valencia, formaggio Edam, pomodorini, valeriana, mandorle, miele, olio extra vergine d'oliva, sale Maldón.**

9,00 €

Gambones, brotes tiernos, naranjas valencianas, queso Edam, tomates cherry, canónigos, almendras, miel, aceite de oliva extra virgen, sal Maldón

---

## 2. Cojonudos

**Lattuga, pomodoro, asparagi bianchi “cojonudos”, mais, maionese.**

8,00 €

Lechuga, tomate, espárragos blancos cojonudos, maíz, mayonesa.

---

## 3. Las Canarias

**Misticanza, valeriana, bacon, formaggio di capra, noci, peperone piquillo.**

7,00 €

Brotes tiernos, canónigos, bacon, queso de cabra, nueces, pimientos del piquillo.

---

## 4. Las Mediterráneas

**Lattuga, pomodoro, olive verdi e nere, cipolla, tonno, uovo sodo, peperoni del piquillo”,prezzemolo.**

7,00 €

Lechuga, tomate, aceitunas verdes y negras, cebolla, atún, huevo duro, pimientos del piquillo, perejil.

---

# ~ ~ BOCADILLOS ~ ~

---

<b>1. Vegetal (Sandwich)</b>	
Misticanza, germogli di soia/alfalfa, pomodoro, avocado, tonno, olive verdi, maionese, olio extra vergine d' oliva.	<b>7,50 €</b>
<hr/>	
<b>2. Campesino</b>	
Pane con pomodoro, vitello, crema al roquefort, olio extra vergine d' oliva	<b>7,50 €</b>
<hr/>	
<b>3. Gordito</b>	
Pane con pomodoro, sobrasada. cipolla alla piastra, bacon alla piastra, maiale, uovo fritto	<b>8,50 €</b>
<hr/>	
<b>4. Don Quijote – Sugerencia de la casa</b>	
Pane con pomodoro, vitello, formaggio, uovo fritto, jamón serrano	<b>8,50 €</b>
<hr/>	
<b>5. Madrileña</b>	
Calamari alla romana con ajo-aceite (opzione maionese)	<b>7,50 €</b>
<hr/>	
<b>6. Ñ</b>	
Pane con pomodoro, maionese, tortilla di patate, jamón serrano	<b>7,50 €</b>
<hr/>	
<b>7. Torero</b>	
Pane con pomodoro, jamón serrano, formaggio	<b>7,50 €</b>
<hr/>	
<b>8. Piquillo</b>	
Pane con pomodoro, maiale, formaggio, peperoni del piquillo	<b>7,50 €</b>

---

# ~ ~ ARROCES ~ ~

---

*🍴* **Paella valenciana (pollo e coniglio)** **14,00 €**  
Paella Valenciana (pollo y conejo, garrofó y bajoca)

---

*🍴* **Paella di carne di Castellón (pollo, coniglio, maiale e peperoni)** **14,00 €**  
Paella de carne castellonense (pollo , conejo, cerdo y pimientos rojos)

---

*🍴* **Paella di mare** **16,50 €**  
Paella de mariscos

---

*🍴* **Paella di verdure** **13,00 €**  
Paella de verdura

---

I prezzi sono per porzione. Ordine minimo: 2 porzioni.

Tutti i piatti a base di riso sono preparati al momento e si realizzano **solo dietro prenotazione**. Richiede un periodo di riposo prima di servire Grazie!

Il **riso** e il **“garrofó”** sono prodotti valenciani d’ origine protetta (**D.O.P.**)

Ingredienti quali gamberi, scampi etc. sono surgelati.

Los precios son por ración. Pedido mínimo: 2 raciones.

Todos los platos a base de arroz son preparados al momento y se realizan solo **bajo reserva**.. Requieren un tiempo de reposo antes de ser servidos

Gracias!

El **arroz** y el **garrofó** son **productos valencianos** con denominación de origen protegida (**D.O.P.**).

Ingredientes como gambas, cigalas etc. son congelados.

# ~ ~ CARNES ~ ~

- 
1. Solomillo al roquefort/pimienta con guarnición  
**Filetto con salsa di formaggio roquefort/pepe con contorno** **18,00 €**
- 
2. Entrecot al roquefort/pimienta con guarnición  
**Entrecot con salsa di formaggio roquefort/pepe con contorno** **16,00 €**
- 
3. Cachopo asturiano con guarnición (carne de ternera, queso y jamón)  
**Carne di vitello impanata con formaggio, prosciutto e contorno** **15,00 €**
- 
4. *Molino de viento (plato combinado)*  
Lomo, pimientos verdes, huevo frito, chistorra, patatas fritas  
**Filone di maiale, peperoni verdi, uovo fritto, chistorra, patate fritte** **18,00 €**
- 



## ~ ~ POSTRES ~ ~

1. Crema catalana	4,50 €
2. Flan de huevo	4.00 €
3. Natilla	4,50 €
4. Tarta de Santiago	4,50 €
5. Tarta de queso Don Quijote (Postre de la casa)	5,50 €
6. Ensalada de Fruta (Macedonia con helado)	4,50 €
7. Arroz con leche	4,50 €
8. Dulcinea (tarta de chocolate caliente con helado)	5,50 €
9. Quesada	4.50 €
10. Plato degustación	15,00 €

## ~ ~ CAFES Y LICORES ~ ~

1. Caffè/Descaffeinato	1,00 €
2. Cortado (Caffè macchiato alla spagnola)	1,00 €
3. Caffè Latte (Caffè con Latte)	1,50 €
4. Carajillo Caffè, liquore, zucchero, buccia di limone, cannella.	4,00 €
5. Caffè bombón	2,00 €
6. Caffè con ghiaccio	1,50 €
7. Caffè latte e latte	2,00 €
8. Caffè Ginseng / Orzo	1,0 €
9. Tisane	3,50 €
10. Liquori ( Licores, Brandy, Whiskey, etc)	3,50 €
11. Liquori riserva	4,50 €



# ~ ~ BEBIDAS ~ ~

Agua ½ Litro (Mezza Acqua)	1,00 €
Agua 1 Litro (Acqua Grande)	2.00 €
Refresco (Coca Cola, Fanta, Sprite)	3,00 €
Zumo (Succo di Frutta)	2,50 €
Sangria tinta/blanca (Vaso)	3,00 €
Sangria tinta/blanca (Jarra 1 Litro)	12,00 €
Tinto de Verano (Vaso)	3,00 €
Tinto de Verano (Jarra 1 Litro)	12,00 €
Coca Cola (Litro)	6,00 €
Agua de Valencia (Jarra 1 Litro)	14,00 €

<b>Cerveza (Birra alla Spina)</b>	<b>Caña Piccola</b>	<b>Tanque Media</b>	<b>Jarra 1 Litro</b>
Estrella / San Miguel	2,50 €	4,00 €	8,00 €
Clara (Birra + Fanta lemon)	2,50 €	4,00 €	8,00 €

<b>Cerveza (Birra in Bottiglia)</b>	<b>0,25 lt.</b>	<b>0,33 lt.</b>
Estrella		2,80 €
San Miguel	1,80 €	2,80 €
Alhambra		2,80 €
Estrella Galicia		2,80 €

**Precio del cubierto (Coperto) 2 €**