



*“Tutti i nostri piatti sono pensati e creati per essere condivisi a tavola. Mettiamo tutto al centro del tavolo come il vero tapeo”*

La Casa Iberica

# To Eat

<b>Iberian Products (Knife-cut)</b>	1/2 Portion	1 Portion
Acorn-fed 100% Iberian Ham	12,50	23,00
Iberian Cebo Ham	9,00	16,00
Acorn-fed 100% Iberian Lomo	7,50	14,00
Iberian Coppa		13,00

## **Tasting Tables**

Iberian Tasting	18,00
Mixed Tasting	18,00
Cheese Tasting	14,00

## **Traditional Tapas**

{Egg Snack (one bitten)	4,00	
{Truffle Egg snack (one bitten)	4,00	
{Traditional Spanish Omelette	6,50	
{Black pudding Spanish Omelette	7,00	
{Goat Cheese Spanish Omelette	7,00	
{Ham Croquettes (3 o 6 pcs)	5,50	10,50
{Cod Croquettes (3 o 6 pcs)	5,50	10,50
{Mashrooms Croquettes (3 o 6 pcs)	5,50	10,50
{Duck Croquettes (3 o 6 pcs)	6,50	12,50
Gazpacho del Gordo	6,00	
Galician Octopus	13,50	
Chistorra (Iberian Fried Sausage)	9,00	
Empanada Gallega	6,00	
Torreznos (Thick-Cut Fried Bacon)	9,00	
Pimientos de padrón (only in stagione)	13,00	
Patatas bravas (Spicy Potatoes)	8,50	
Morcilla (Spanish black Sausage)	7,00	

## **Anchovies**

Cantabric Anchovies "00" (4 pcs)	13,00
Cantabric Anchovies (6 pcs)	8,00

## **Meat**

Steak tartar	15,00
Acorn-Fed Iberian Pluma (meat cut)	18,00
Pata Negra Burger (with Brioche bread)	16,00
Pata Negra Iberian Ribs	17,00

## **Paellas (min 2. pax)\***

	x Person
Paella Valenciana	18,00
Sea Food Paella	18,00
Black Rise	17,00

\*The Paellas are available in all of our restaurants except the one in Viale Premuda

	Bocadillo	Toast
<b>Iberian Snacks</b>		
Iberian Cebo Ham	6,50	8,00
Iberian Cold Meats	5,50	7,00
Manchego Cheese	4,00	5,00
Manchego Cheese and Anchovies	5,00	6,50
<b>Cheeses</b>		
Raw Milk Cheese	7,00	
Smoked Cheese Ideazabal	7,00	
Semi Cured Mix Cheese	7,00	
<b>Salads</b>		
Spanish Ventresca Salad	9,00	
Chicken and Manchego Cheese Salad	9,00	
Cecina Salad (Jerky)	9,00	
<b>Desserts</b>		
Torrijas	6,50	
Catalan Cream	4,50	
Churros with Chocolate	4,50	
Tocinillo de Cielo	4,50	
Homemade Spanish Cheese Cake	5,00	

## Menu

### Lunch

Bocadillo + Drink / Wine, Sangria or Beer	7,00 / 9,00
Salad + Drink / Wine, Sangria or Beer	10,00 / 12,00
Tartar + Drink / Wine, Sangria or Beer	12,00 / 14,00
Pluma + Drink / Wine, Sangria or Beer	15,00 / 17,00
Burger + Drink / Wine, Sangria or Beer	15,00 / 17,00
Ribs + Drink / Wine, Sangria or Beer	15,00 / 17,00
Paella + Drink / Wine, Sangria or Beer	15,00 / 17,00

### Aperitivo x 2

Mix Tasting + Drink, Wine, Sangria or Beer	20,00
--	-------

# Beer

## Mahou

### Tap



#### San Miguel

Aroma: white fruit, banana and apple, with floral aftertaste. Taste: balance between moderate bitterness and dry aftertaste.

	2,5cl	33cl
San Miguel	2,50	4,00

#### Alhambra Reserv



Aroma: Slightly roasted Taste: Full-bodied, round, steady and pleasant

Alhambra Reserv	2,50	4,00
-----------------	------	------

#### Mahou Five Stars



Aroma: Intense, fruity aromas with floral hop notes Taste: Moderate and mild bitterness. Well Balanced.

Mahou Five Stars	2,50	4,00
------------------	------	------

### Bottle

#### Maestra Doble Lúpulo

Aroma: Toasted malt, caramel, cocoa and licorice Taste: Full-bodied intense with hints of coffee beans

Maestra Doble Lúpulo	5,00
----------------------	------

#### Alhambra Reserv

Aroma: Slightly roasted Taste: Full-bodied, round, steady and pleasant

Alhambra Reserv	5,00
-----------------	------

#### Alhambra Red

Aroma: Aroma of hops and perceived alcoholic degree Taste: Intense with a slight bitter aftertaste

Alhambra Red	5,00
--------------	------

#### San Miguel 0.0

Aroma: Barley malt with a delicate roastiness- Taste: Initial delicacy and a pleasant, bitter finish

San Miguel 0.0	5,00
----------------	------

#### San Miguel Gluten Free

Aroma: Clean and fruity with soft notes of hops and yeast Taste: Slightly bitter, with a fresh finish

San Miguel Gluten Free	5,00
------------------------	------

#### Mahou Five Star

Aroma: Intense, fruity aromas with floral hop notes Taste: Moderate and mild bitterness. Well Balanced.

Mahou Five Star	5,00
-----------------	------

# Wine

## Red

### **Ribera del Duero**

	Copa	Botella
Tamaral	4,50	19,00
Cria Cuervos	5,00	23,00
Pruno	5,50	26,00
Arzuaga Crianza		34,00
Valduero Crianza		32,00
Pago de Carrovejas		44,00
Arzuaga Reserva		50,00
Vega Sicilia Valbuena		175,00
Vega Sicilia Unico		360,00

### **Rioja**

Martinez LaCuesta	4,00	19,00
Marques de Arienzo	4,50	20,00
Muga		34,00
Marques de Riscal Reserva		30,00
Marques de Riscal Gran Reserva		50,00
Roda I		60,00

### **Jumilla**

Macho Man		30,00
-----------	--	-------

## White

### **Verdejo**

LB1	4,00	19,00
Marques de Riscal Rueda	4,50	20,00
Perro Verde		26,00
El Gordo del Circo		26,00
Belondrade		45,00

### **Albariño**

Mar de Frades	5,50	26,00
---------------	------	-------

### **Chardonnay**

Enate	5,00	22,00
-------	------	-------

### **Jumilla**

Juan Gil Seco	5,50	20,00
---------------	------	-------

### **Cava**

Brut Muget	4,50	20,00
Cava Pi Brut Nature		24,00
Nit Rose		28,00
Cava Salat		24,00
Terrers Recaredo Reserva		45,00

# Drinks

## Sangria

	Glass	Garrafa
Sangria	4,50	19,00
Tinto de verano	6,00	20,00
Sprits Cava	6,00	
White Sangria		24,00

## Gin & Tonic












Hendricks Distilled Gin	12,00
Tanqueray Ten Gin	12,00
Beefeater London Dry Gin	10,00
Bulldog London Dry Gin	12,00
Bombay Sapphire London Dry Gin	10,00
Martin Millers London Dry Gin	10,00
Citadelle London Dry Gin	12,00
Nordes Atlantic Galician Gin	12,00
Gin Mare	12,00
London N0 Gin	12,00
Monkey 47 Gin	13,00
Puerto de Indias Strawberry Gin	10,00
Puerto de Indias Pure Black Gin	12,00
G'Vine Gin	10,00
Brokers	10,00

## Beverage

Caffe	1,00
Caffe Macchiato	1,00
Capuccino	1,50
Latte Macchiato	2,00
Ciocolato Caldo	4,50
Hot Téa	4,50
Cold Téa	2,50
Natural Water	2,00
Sparkling Water	2,00
Coca Cola	2,50
Fanta	2,50
Sprite	2,50
Juices	2,50
Tonic	2,50
Gingerale	2,50

*“En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quiero acordarme, no ha mucho tiempo que vivía un hidalgo de los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín flaco y galgo corredor. Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda. El resto della concluían sayo de velarte, calzas de velludo para las fiestas con sus pantuflos de lo mismo, los días de entre semana se honraba con su vellori de lo más fino. Tenía en su casa una ama que pasaba de los cuarenta, y una sobrina que no llegaba a los veinte, y un mozo de campo y plaza, que así ensillaba el rocín como tomaba la podadera. Frisaba la edad de nuestro hidalgo con los cincuenta años, era de complexión recia, seco de carnes, enjuto de rostro; gran madrugador y amigo de la caza. Quieren decir que tenía el sobrenombre de Quijada o Quesada (que en esto hay alguna diferencia en los autores que deste caso escriben), aunque por conjeturas verosímiles se deja entender que se llama Quijana; pero esto importa poco a nuestro cuento; basta que en la narración dél no se salga un punto de la verdad”* (El Quijote de la Mancha)

**Allergens: ingredients and traces**

-  Cereals with gluten and derivatives
-  Crustaceans and crustacean products
-  Eggs and egg products
-  Fish and fish products
-  Soy and derivatives
-  Milk and dairy products (including lactose)
-  Nuts and derivatives
-  Sesame seeds and derivatives
-  Sulfur dioxide and sulfites
-  Molluscs and derivatives
-  Contains frozen products