

# HISPANIA

SLOW MEDITERRANEAN FOOD

## M E N Ú T A P A S

### TAPAS INDIVIDUALES POR COMENSAL

Nuestra ensaladilla de pulpo con pan cristal

\*

Buñuelo de bacalao a los dos ajoaceites

\*

Morcilla de Burgos con queso brie, mermelada de  
tomate y brocheta de verduras

\*

Flor de alcachofa con huevo de corral y  
chips de ibéricos

\*

Mini brioche de costilla confitada con salsa barbacoa  
y chips de cebolla

### POSTRE DE LA CASA

**PRECIO: 21,50€**

BEBIDA Y CAFÉ NO INCLUIDO

IVA INCLUIDO

**WWW.RESTAURANTEHISPANIA.COM**

# M E N Ú G O U R M E T

## ENTRANTES INDIVIDUALES

Timbal de anchoa 00, boquerón, queso fresco ,  
tomate y pesto

Alcachofas con chips de ibéricos y foie

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

MÍNIMO 2 PERSONAS Y 1 ARROZ POR MESA/GRUPO)

Arroz a banda

Arroz negro con ajetes

Arroz de longaniza valenciana con habitas

Arroz de la huerta

Arroz de verdura, calamar y gambas

Fideua del senyoret

Fideua negra con ajetes

Arroz de gambones (supl.+7,5€)

Arroz de bogavante( supl.+8€)

ó

Carrillada con PX y pistachos

ó

Dorada con verduras

## POSTRE A ELEGIR

Tarta de chocolate

Tarta tiramisú

Tarta de almendra con chupito de mistela

Sorbete de mango

**PRECIO: 32,50€**

BEBIDA Y CAFÉ NO INCLUIDO

IVA INCLUIDO