

# YSPANICO®

## JAMON Y COCTELERIA

**OGGI...** E'importante apprezzare tutto quello che ci circonda, dalle piccole alle grandi cose: il bere e mangiare bene, perché non unire due culture e tradizioni così simili ma diverse (Italia, Spagna) nella loro arte.

YSPANICO DESIDERA OFFRIRE PICCOLE EMOZIONI ATTRAVERSO PRODOTTI DI DISTILLERIA E CULINARIA DI PRIMO ORDINE.

Nell'elencazione dei vini, distillati e piatti... ho immaginato di soddisfare gran parte dei nostri sensi: **YSPANICO**

YSPANICO Y YSPANICO Y YSPANICO Y YSPANICO Y

**HOY...** más que nunca, es importante apreciar todo lo que nos rodea, desde las cosas más pequeñas hasta las grandes cosas. Beber y comer bien, combinando dos culturas y tradiciones que son tan similares y tan diferentes en su arte, Italia y España.

YSPANICO DESEA OFRECER PEQUEÑAS EMOCIONES A TRAVÉS DE ELABORADOS DESTILADOS Y EXCELENTES PRODUCTOS CULINARIOS.

Disfruta con la bodega de vinos, degusta nuestra carta de platos y saborea una amplia selección de destilados.

Imagina satisfacer todos sentidos... Imagina: **YSPANICO**

## ibéricos

Jamón ibérico de Bellota "Joselito"

Jamón ibérico de Bellota "Blázquez" 30 mesi

Jamón ibérico de Bellota "Blázquez" 40 mesi

Lomo ibérico de Bellota

Cecina de León

## platos de la cocina

Carpaccio Yspanico

Steak tartar de Rubia Gallega

Sashimi Andalucía

Gazpacho andaluz

Pluma ibérica de Bellota

Paella ciega a la ibicenca

Pulpo a la Gallega

Atún marinado

Gambas a la brasa

Anchoas del Cantábrico

Carpaccio de carabineros

Vitello tonnato con anchoas del Cantábrico

Provoleta

Provoleta con ibéricos

Crudo di Parma

Salumi di Varzi - coppa

Salumi di Varzi - misto

Salmón ahumado Domínguez (español)

## verde y rojo

Ensalada 15 elementos

Ensalada tres tomates

Ensalada César

Ensalada de atún

Mozzarella de búfala

## tablas

Tabla de ibéricos

Tabla de quesos

Tabla de jamón y queso

Tabla de cecina

## **croquetas** (4 unidades)

de jamón  
de chorizo  
de jamón flambé al queso  
de espinacas y queso manchego  
de queso manchego  
de sepia en su tinta  
de pulpo Gallega  
de gamba  
de bacalao salvaje

## **tapas**

Madrid: Boquerones en vinagre  
Barcelona: Pan tumaca con fuet  
Valencia: Paellita valenciana  
Ibiza: Jamón ibérico e tomate  
Formentera: Atún del Mediterráneo  
Granada: Albóndigas en salsa  
Mallorca: Sobrasada  
León: Cecina con aove  
San Sebastián: Bacalao al pilpil  
Bilbao: Foie con cebolla caramelizada  
Pamplona: Espárragos cojonudos  
Málaga: "Pescaitos fritos"  
Córdoba: Pluma ibérica  
La Coruña: Calamares en salsa  
Tenerife: Frita de pulpo  
Santander: Anchoa del Cantábrico  
Vigo: Ostras del Cantábrico

## **pintxos**

Tortilla de patata  
Patatas bravas  
Patatas alioli  
Pulpo a feira  
Ensaladilla rusa

## nuestro pan de focaccia

De jamón ibérico de Bellota Joselito  
De jamón ibérico de Bellota Blázquez  
De crudo di Parma  
De coppa di Varzi  
De jamón Blázquez con tomate y lechuga  
De jamón Blázquez con tomate, lechuga y queso  
Focaccia vegetariana

## nuestra pizzas

Margarita  
Marinara con anchoas del Cantábrico  
Cream de nueces, mozzarella y manteca de Pata Negra  
Tomate, buffala y albacha  
Crujiente de pulpo, soncino, straciatella y lima  
Jamon de Parma y straciatella

## o en bocata

Bocadillo de jamón ibérico de Bellota "Joselito"  
Bocadillo de jamón ibérico de Bellota "Blázquez"  
Bocadillo de lomo ibérico  
Bocadillo de cecina de León  
Bocadillo de crudo di Parma  
Bocadillo de coppa di Varzi  
Bocadillo de queso manchego  
Bocadillo de fuet  
Plus tomate y/o lechuga - Plus queso manchego, 2€ - Plus mozzarella, 2€

## un dulce final

Trata de queso  
Crema catalana  
Churros  
Sorbetes: mango, mandarina o limón  
Helados: vainilla, frambuesa, mango o straciatella

