



tapas bar

Spanish Yard

ROME
Monteverde

Menu



tapas bar

Spanish Yard

ROME
Monteverde



TAPAS



▶ Pulpo* a la Gallega Polpo* con paprika e patate	TRY ME	7.00
▶ Pulpo* a la Parrilla con Pipirrana Polpo* alla griglia con pipirrana, tipica insalata spagnola		7.00
▶ Gambas* al ajillo Gamberi* all'aglio		7.00
▶ Pincho de Camarones Spiedino di gamberi	BEST SELLER	7.00
▶ Pincho Mar y Tierra Spiedini di gamberi e pollo grigliato		7.00
▶ Carpaccio de Pulpo Carpaccio di polpo		7.00
▶ Burrata y Anchoas Burrata e Alici		7.00
▶ Brocheta de Pollo Spiedino di pollo e verdure		6.00
▶ Pincho de Tortilla Piccola porzione di frittata spagnola (con o senza cipolla)		5.00
▶ Albondigas de Manzo Tipiche polpette di carne spagnole	TRY ME	6.00
▶ Albondigas de Berenjena Polpette di melanzana	VEGGIE	5.00



Con il termine spagnolo **TAPA** si indica un'ampia varietà di preparazioni alimentari tipiche della *cucina spagnola*, salate e anche dolci, consumate come *aperitivi* o *antipasti*.

Le **tapas spagnole** sono preparate con ingredienti legati alla produzione alimentare mediterranea.

Le **tapas** possono essere **fredde**, quando vengono preparate, per esempio, con le *olive miste* e il *formaggio*, o **calde**, con *polpo* e *calamari fritti*.

L'origine della parola **tapa** deriva dall'antica usanza di coprire, in spagnolo **tapar**, i bicchieri di vino nelle taverne e nelle locande, con un pezzo di pane o prosciutto, per evitare che vi potessero entrare insetti o polvere.

ENTRADAS



Il **salmorejo** (o *salmorejo cordobés*) è una zuppa fredda spagnola, tipica della zona di Cordova in Andalusia, a base di pomodoro, aglio, pezzi di pane duro, olio extravergine di oliva, aceto e sale, il tutto frullato con un frullatore ad immersione.

La sua consistenza è quella di un purè o di una salsa; il piatto si serve con l'aggiunta in cima di spicchi di uovo sodo, pezzetti di **jamón serrano** (*prosciutto crudo stagionato*) e un filo di olio d'oliva.

Non va confuso con il **gazpacho**, da cui si differenzia per **densità** (è notevolmente più denso in quanto contiene grandi quantità di pane), **gusto** (più delicato) e **colore** (rosso arancione anziché rosso rosa per via del maggior tenore di olio).

Va servito a temperatura ambiente.

- ▶ **Tablas de Jamon Serrano**
Tagliere di Prosciutto Spagnolo
Tagliato a Mano **BEST SELLER** 14.00
- ▶ **Tablas de Embutidos**
Tagliere di Salumi e Prosciutto Spagnolo 14.00
- ▶ **Tablas de Verduras**
Tagliere di Verdure Grigliate
con Burratina **VEGGIE** 13.00
- ▶ **Tablas Mixtas**
Tagliere Misto (Salumi, Formaggi e Verdure) 16.00
- ▶ **Salmorejo**
Saporita crema del Sud della Spagna
con pomodori, pane, e aglio.
Accompagnato con pezzetti di uovo sodo
e prosciutto crudo **NEW** 8.00
- ▶ **Pisto Manchego**
Tipica Caponata Spagnola
con Verdure di Stagione **VEGGIE** 7.00

PESCADO



▶ Pulpo* a la Gallega Polpo* con paprika e patate	BEST SELLER	14.00
▶ Pulpo* a la Parrilla con Pipirrana Polpo* alla griglia con pipirrana, tipica insalata spagnola	NEW	14.00
▶ Carpaccio de Pulpo Carpaccio di polpo		13.00
▶ Bacalao a la parrilla Baccalà alla griglia con crema di ceci e zenzero		16.00
▶ Paella Mixta Riso tipico a base di verdure, pollo e pesce <i>(alcuni prodotti potrebbero essere surgelati)</i>	TRY ME	14.00
▶ Cono de Calamares* Fritos (maxi) Frittura di Pesce* in Cartoccio	TRY ME	10.00
▶ Gambas* al ajillo (6 pezzi) Gamberi* all'aglio		15.50
▶ Pincho de Camarones (2 spiedini) Spiedini di gamberi alla griglia		15.50
▶ Pincho Mar y Tierra (2 spiedini) Spiedini di gamberi e pollo grigliato		13.50
▶ Brocheta de Pota empanada Arrosticini di totano Panati	TRY ME	10.00



La **paella** è un piatto tradizionale della cucina spagnola a base di riso, zafferano e frutti di mare o carne.

Originario della *Comunità Valenciana* e successivamente diffusi in tutta la *Spagna*, il bacino del *Mar Mediterraneo*, nelle *Filippine* e nell'*America Latina*, il piatto è simile al *pilaf turco* o al *biryani indo-pakistano* e viene preparato nella tipica padella dalla quale prende il nome, la *paella* o *paellera*.

Etimologicamente la parola valenzana **paella** deriva dal latino *patella*, dal quale sono derivati anche il francese *poêle*, lo spagnolo medievale *padilla* e l'italiano *padella*.

In origine il termine indicava una padella larga e poco profonda in ferro, munita di due impugnature opposte, che veniva utilizzata nella *Comunità Valenciana* per cucinare vari piatti a base di riso o di fedelini (una pasta simile a spaghetti).

GRILL



- ▶ **Pollo a la Sevillana**
Petto di pollo alla griglia speziato accompagnato da verdure e salsa di pomodoro piccante a parte **13.00**
- ▶ **Brocheta de Pollo**
Spiedini di pollo giganti aromatizzati serviti con salse **13.00**
- ▶ **Cortada de Pollo con Mostaza y Miel**
Tagliata di pollo servita con salsa di mostarda e miele **TRY ME 13.00**
- ▶ **Maxi Special Jant**
Hamburger° gigante da 300 gr* di tenera carne di manzo servito con panino, pomodoro, formaggio cheddar, insalata mista, ketchup, maionese. Accompagnato da patatine fritte **NEW 12.00**
- ▶ **Cheese Burger**
Hamburger° handmade da 150 gr* arricchito con tipico formaggio cheddar servito con panino, insalata mista, pomodoro, ketchup, maionese **9.00**
- ▶ **AMERICAN Hot Dog**
Giant american Hot Dog servito con panino, salse e patatine fritte **8.00**

FRITOS



- ▶ **Pincho de Tortilla con salsa Aioli**
Tipica frittata di Patate (cone e senza cipolle) servita con salsa Aioli **5.00**
- ▶ **Gambas Gratinadas**
Gamberi gratinati **TRY ME 8.00**
- ▶ **Albondigas de Manzo**
Polpette di manzo in salsa **TRY ME 6.00**
- ▶ **Albondigas de Berenjena***
Polpette di melanzane* **VEGGIE 5.00**
- ▶ **Pimientos de Padron Fritos**
Tipici peperoni verdi fritti **VEGGIE 5.00**
- ▶ **Papas* Bravas**
Tronchetti di patate* con salsa Ajoli e Brava **VEGGIE 5.50**
- ▶ **Papas* fritas**
Patate* fritte **VEGGIE 4.50**
- ▶ **Alevines mixtos**
Bocconcini vegetali ed anelli di cipolla avvolti da una croccante panatura **VEGGIE 7.00**

ENSALADAS



▶ CASTILLANA

foglie di lattuga, cubetti di prosciutto, formaggio, carote, pomodoro e maionese

8.00

▶ MURCIBABA

Pomodoro, capperi, cipolla, tonno, peperoni dolci e uova

9.00

▶ MOVIDA

Pollo, cubetti di prosciutto, mais, pomodoro, patate e maionese, insalata mista

TRY ME

10.00

▶ MURCIANA

Pomodoro, cipolla, tonno, olive nere, uovo sodo

9.00

▶ CANARIAS

Foglie di lattuga, formaggio stagionato, tomate cherry, noci, miele, uvetta

10.00

▶ ENSALADA MIXTA

Insalata mista

VEGGIE

6.00

POSTRES Y FRUTOS



- | | | |
|------------------------------|--------------------|------|
| ▶ Crema Catalana | BEST SELLER | 6.00 |
| ▶ Crema Catalana con Zenzero | NEW | 6.00 |
| ▶ Crema Catalana con Fragole | | 6.00 |
| ▶ Cheese Cake | | 6.00 |
| ▶ Tapa Cioccolato | | 6.00 |
| ▶ Tartufo (Gelato) | | 6.00 |
| ▶ Macedonia | | 6.00 |



La **Crema Catalana** è una crema, dessert tipico della *Catalogna*. Si presenta come una base soffice e cremosa, sormontata da una pellicola croccante di zucchero *caramellato*.

Questo famoso dolce al cucchiaio viene servito per tradizione il *19 marzo alla Festa di San Giuseppe* e infatti viene anche chiamata "*crema de Sant Josep*".

Le ipotesi sulle sue origini sono molteplici e molti paesi le rivendicano.

Una leggenda narra che questa crema fu un'invenzione di alcune monache catalane. Un vescovo andò in visita al loro convento, e le monache per accoglierlo prepararono un budino che però risultò troppo liquido. Le monache allora aggiunsero dello zucchero caramellato caldo e quando lo servirono il vescovo gridò "**crema!**" che in catalano significa, oltre a crema, *brucia*.

Da allora la crema viene anche chiamata "**crema cremada**".

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Manderle, nocciola, noci comuni, noci di cocchi, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrella, cannolicchia, capasanta, cozze, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamella, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Allergeni - Allergen - Allergène

IT "Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

EN "Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

DE "Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

FR "Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon."

