Tapas & Tradición: edición España

Un viaggio gastronomico attraverso la Spagna

Dal 22 al 28 novembre

BUENDÍA
CORRALEJO
NOHOTEL

WAVES FOOD & DRINK



GALICIA - POLPO ALLA GALIZIANA (PULPO A LA GALLEGA) 8€
Tenero polpo bollito servito su una base di patate a fette (cachelos), condito con olio extravergine d'oliva, paprika de La Vera e scaglie di sale marino.

CASTILLA Y LEÓN - CARPACCIO DI CECINA AFFUMICATA 8€
Sottili fette di carne di manzo essiccata e affumicata (cecina), accompagnate da sottili note di cotognata e una delicata nuvola di formaggio stagionato.

ANDALUSIA - PALOMBO MARINATO E FRITTO (CAZÓN EN ADOBO) 7€
Classico e irresistibile pesce marinato e fritto, molto popolare e tipico delle coste andaluse.

ISOLE CANARIE - COSTOLETTA, PATATE E PANNOCCHIA DI MAIS (COSTILLA, PAPAS Y PIÑA) 7€
Tenera costoletta di maiale bollita secondo la tradizione e disossata, cremoso purè di patate e condita con olio aromatico al coriandolo.

ASTURIAS - TAPA DI FABADA ASTURIANA 4,5€
Tradizionale stufato asturiano di fagioli servito nella classica terrina di terracotta, con il suo tipico compango a base di chorizo, morcilla (sanguinaccio) e pancetta.

CATALOGNA - BRUSCHETTA DI ESCALIVADA (TOSTA DE ESCALIVADA) 5,5€
Peperoni, melanzane e cipolle arrostite al forno o alla brace, servite a listarelle con olio d'oliva su pane tostato e formaggio di capra.

VALENCIA - ESGARRAET 6,9€
Tradizionale e saporita tapa valenciana a base di peperoni arrostiti e baccalà sfilacciato.