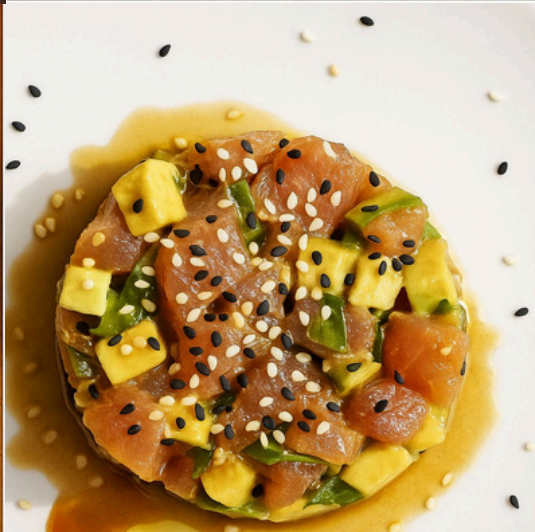




LA SAPORETTA

-ARTESANAL-







APPETIZERS

Cantabrian Anchovies "00"



- Anchoas con olivas y aceite de oliva virgen (Anxoves amb olives i oli d'oliva verge extra/Anchovies with olives and extra virgin olive oil)
- 5u 11.50

Handmade Croquettes

3u

6u

Buey a la brasa · Bou a la brasa · Chargrilled ox

6.90

13.50

Jamón Ibérico · Jamon Iberico · Iberian Ham

7.50

13.90

Boletus con trufa · Boletus amb tòfona · Boletus with truffle



6.90

13.50

Tiger Mussels with edible shell

Croqueta dorada y crujiente de mejillón, rellena de cremosa bechamel y mejillones tiernos
(Croqueta de musclos daurada i cruixent, plena de beixamel rica i musclos tendres/
Golden, crispy mussel croquette with rich béchamel and tender mussels)

3u 7.50

7u 14.90

Potatoes La Saporetta



Patatas de la casa estilo caliu con nuestra salsa brava

(Patates de la casa al caliu amb la nostra salsa brava/House-style roasted potatoes with our signature brava sauce)

6.90

Fried Aubergine with honey y salt



(Alberginia fregida amb mel i sal/Fried eggplant with honey and salt)

7.90

Tuna Tartar with guacamole



Atún fresco con aguacate cremoso, aderezado con mayonesa de soja y un toque de mostaza
(Tonyina fresca amb alvocat cremós, amanit amb maionesa de soja i un toc de mostassa/Fresh
tuna with creamy avocado, dressed with soy-mayo and a touch of mustard)

16.90





APPETIZERS

Russian Salad

Cremosa ensaladilla de patata con atún, verduras y mayonesa casera

(Cremosa ensaladilla de patata amb tonyina, verdures i maionesa casolana/Creamy potato salad with tuna, vegetables, and homemade mayonnaise)

7.90

Steak Tartar

Ternera de primera calidad cortada a mano, con especias delicadas y yema sedosa

(Vedella de primera qualitat tallada a mà, amb espècies delicades i rovell sedós/

Hand-chopped prime beef, with delicate spices and a silky yolk)

16.90

Plate of Jamón Ibérico



(Plat de Pernil Ibèric/Iberian Ham plate)

18.90

Glass Bread with tomato and olive oil

(Pa de Cristal amb tomàquet i oli d'oliva/Rustic bread with tomato and olive oil)

3.50

EXTRAS

Gildas 2u	3.50
Portion of bread	1.90
Olives	3.00
Alioli	1.50

 Vegetariano



Sin gluten



Vegano



Sin lactosa





PASTAS

Paccheri with Porcini Mushrooms ✓

Paccheri con crema de setas porcini, mantequilla, Parmigiano Reggiano DOP, pimienta negra y Grana Padano rallado.

(Paccheri with fresh porcini mushroom cream, butter, Parmigiano Reggiano DOP, and black pepper.)

12.90

Spaghetti with Cacio e Pepe ✓

Spaghetti con salsa cremosa de Pecorino Romano DOP, Grana Padano DOP y pimienta negra.

Spaghetti with creamy Pecorino Romano DOP, Grana Padano DOP, and black pepper sauce.

12.90

Spaghetti with Pesto and Burrata ✓

Spaghetti con pesto, tomates cherry y burrata cremosa.

Spaghetti with pesto, cherry tomatoes, and creamy burrata

13.90

Roast meat cannelloni with truffled béchamel

Cannelloni rellenos de carne asada cocida a fuego lento, cubiertos con bechamel trufada

(Cannelloni farcits de carn rostida cuita a foc lent, coberts amb beixamel de tòfona/Cannelloni filled with slow cooked roasted meat topped with truffled béchamel)

14.90

Chefs specials

Spaghetti Carbonara with Black Truffle

Spaghetti con salsa cremosa de yema de huevo, panceta curada, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP y trufa negra italiana.

Spaghetti with creamy egg yolk carbonara sauce, cured pancetta, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, and Italian black truffle.

16.90

Tagliatelle with Wild Boar Ragù

Tagliatelle al huevo con ragù de jabalí cocinado a fuego lento con tomate, vino tinto y hierbas aromáticas.

Egg tagliatelle with slow-cooked wild boar ragù, tomato, red wine, and aromatic herbs.

15.90





RICE

Risotto with wild mushrooms and shiitake

Risotto de setas con un agradable sabor a mantequilla artesanal y queso Grana Padano
(Risotto de bolets amb un agradable gust de mantega artesanal i formatge Grana Padano/Mushroom risotto with a pleasant taste of artisan butter and Grana Padano cheese)

12.90

Risotto with prawns and baby squid

Risotto de langostinos y calamares con un sabor a queso Grana Padano y mantequilla
(Risotto de llagostins i calamars amb un gust de formatge Grana Padano i mantega artesanal/ Prawn and squid risotto with a taste of Grana Padano cheese and artisan butter)

15.90

SALADS & STEW

Burrata

Con salsa pesto, rúcula, tomate seco y tomate cherry
(Amb salsa pesto, rúcula, tomàquet sec i tomàquet cherry/with pesto sauce, rocket salad, dried tomato and cherry tomato)

12.90

Greek Salad

Feta, tomate cherry, olivas negras, salsa yogur, salsa olivada, y mezclum
(Feta, tomàquet cherry, olives negres, salsa de iogurt, salsa d'olivada i mezclum.
/Feta, cherry tomatoes, black olives, yogurt dressing, olive tapenade, and mixed greens)

12.90

Cesar Salad

Con tomate cherry, cebolla frita, pollo a la parrilla, salsa César, picatostes, bacon, rucula
(Amb tomàquet cherry, ceba fregida, pollastre a la brasa, salsa Cèsar, crostons, bacó i rúcula/With cherry tomatoes, fried onion, grilled chicken, Caesar dressing, croutons, bacon, and rocket)

12.90

Lentils Stew

Lentejas Pardinas Estofadas con Verduras a la Parrilla
(Llenties Pardina Estofades amb Verdures a la Graella/Stewed Pardina Lentils with Grilled Vegetables)

12.90





FISH

Galician Style Octopus



Pata de pulpo a la parrilla con suaves cachelos
(Pota de pop a la brasa amb tendres cachelos/Grilled octopus leg with tender Galician potatoes)

18.90

Cod Fish with ratatouille



Delicado bacalao con sanfaina tradicional
(Delicat bacallà amb sanfaina tradicional/Delicate cod fish with traditional Catalan ratatouille)

17.90

MEAT

Braised beef cheek with nuts and creamy Parmentier potatoes

Carrillera de ternera al Oporto con frutos secos, acompañada de parmentier de patata trufada.
(Galta de vedella al Porto amb fruits secs, acompanyada de parmentier de patata trufada/Braised veal cheek in Oporto wine with toasted nuts, served with truffle potato parmentier)

16.90

Slow-cooked pork cheeks in mustard and honey glaze



Carrilladas de cerdo confitadas a baja temperatura en una ligera salsa de mostaza y miel con un toque de soja

(Galtes de porc confitades a baixa temperatura en una lleugera salsa de mostassa i mel amb un toc de soja/Slow-cooked pork cheeks confit in a light mustard and honey sauce with a hint of soy)

16.50

Kids menu/Menú Infantil

A elegir entre/A triar entre/Select from:

Pasta con salsa de tomate y queso o Nuggets de pollo con patatas fritas
Pasta amb salsa de tomàquet i formatge o Nuggets de pollastre amb patates fregides
Pasta with tomato sauce and cheese or Chicken nuggets with fries

Incluye bebida y postre/Inclou beguda i postres/Includes a drink and dessert

12.50



DESSERT

Tiramisu

Hecho a mano con savoiardi, café intenso y cremoso mascarpone
(Fet a mà amb savoiardi, cafè intens i cremós mascarpone./Handmade with savoiardi, rich coffee and creamy mascarpone)

5.90

“Cheesecake” Manchego

(Tarta de queso Manchego Casero/Pastís casolà de formatge manxec)

6.50

Dessert of the day

(Consulte con nuestro equipo/Consulteu amb el nostre equip/Consult with our staff)

CAFES & INFUSION

Espresso	1.70
Cortado	1.90
Cappuchino	2.90
Latte	2.90
Americano	2.90
Infusion	3.50



DRINKS

SOFT DRINKS

Agua	3.00
Agua con gas	3.00
Tonica	3.00
Ginger beer	3.90
Nestea	3.00
Fanta	3.00
Coca cola	3.00
Aquarius	3.00

BEERS

Budvar barril 30cl	3
Budvar barril 50cl	4.80
1906 barril 30cl	3.50
1906 barril 50cl	5.50
1906	3.50
Estrella Galicia	3
Alhambra Reserva 1925	3.50
Duvel	5.50
Chimay Rouge	5.50
Weihenstephan	5.50
Estrella Galicia 0.0 tostada	3.50

SPRITZ

Aperol Spritz	7.50
Campari Spritz	7.90
Limoncello Spritz	7.90
Melón Spritz	7.90
Watermelon Spritz	7.90
Strawberry Spritz	7.90
Saint Germain Spritz	9.90

VERMOUTH

Yzaguirre	5.90
Martini Rosso	5.50
Martino Blanco	5.50
Vermut de la casa	4.50



DRINKS

COCKTAILS

Americano - Campari · Vermouth · Soda · Rodaja de naranja · Cáscara de limón	9.00
Negroni - Campari · Seagrams · Rubino Reserva · Gajo de pomelo y naranja	9.50
Bellini - Prosecco · Zumo de Melocotón	6.50
Moscow Mule - Vodka · Ginger beer · Lima · Piel de lima y Menta	11.00
Mojito - Ron · Lima · Azúcar de Caña de Paraguay · Soda	9.90
Pink Paloma - Vodka · Aperol · Zumo piña · zumo lima	11.90
Tequila Sunrise - Ron Blanco · zumo naranja · Granadina Soda ·	9.90
Sex On The Beach - Vodka · Licor melocoton · Zumo naranja · Zumo arandano	11.90
Limonada - Ron · Lima · Azúcar de Caña de Paraguay · Soda	6.50

Sangría

Tinto de verano



1L



Copa

21.90

7.90

GIN

Gin Mare	14.50
Bombay	12.50
Bulldog	12.90

WHISKY

Johnnie Walker Black Label	11.00
Johnnie Walker Red Label	9.50

VODKA

Absolut	9.00
---------	------

TEQUILA

Corralejo Reposada	9.00
Corralejo Reposada	9.00

RON

Brugal Añejo	9.00
--------------	------

DIGESTIVOS Y AMARGOS

Licor de crema de cafe	4.50
Licor de crema de pistacho	4.50
Limoncello	4.50
Frangelico	4.50
Fernet	4.50
Amaro del capo	4.50
Baileys	4.50
Averna	4.50