



LA SAPORETTA

-ARTESANAL-





PARA PICAR

Anchoas del Cantabrico '00'



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

5u 11.90

	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 · Boletu · Boletus	6.90	13.50

Mejillón Tigre de Concha Comestible

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

Patatas de 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

Berenjena Frita con miel y sal



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

7.90

Tuna tartar con 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



PARA PICAR

Ensaladilla Rusa

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

Plato de Jamón Ibérico



(Plat de Pernil Ibèric/Iberian Ham plate)

18.90

Pan de Cristal con tomate y aceite oliva



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

3.50

EXTRAS

Gildas 2u	3.50
Racion de pan	1.90
Olivas	3.00
Alioli	1.50

 Vegetariano



Sin gluten



Vegano



Sin lactosa



PASTAS

Paccheri al Funghi Porcini ✓

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 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 al Pesto con Burrata ✓

Spaghetti con pesto, tomates cherry y burrata cremosa.

Spaghetti with pesto, cherry tomatoes, and creamy burrata

13.90

Canelones de carne rustidos con bechamel tartufa

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 alla Carbonara con Trufa Negra

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 al Ragù di Cinghiale

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



ARROCES

Risotto de setas y 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 de langostinos y chipirones

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

ENSALADAS Y GUISO

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

Ensalada Griega

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

Ensalada César

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

Lentejas Estofadas

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

12.90



PESCADOS

Pata de pulpo con cachelos



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

Bacalao con sanfaina



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

17.90

CARNES

Carillera ternera y frutos secos con patata parmentier

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

Carrilladas confitadas a la mostaza y miel



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

Menú Infantil/Kids Menu

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



POSTRES

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

Postre del dia


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

 Vegetariano

 Vegano

 Sin gluten

 Sin lactosa



BEBIDAS

REFRESCOS

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

CERVEZAS

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 Riserva 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



BEBIDAS

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