

# AREAS'

RESTAURANTE ESPAÑOL Y DE TAPAS



## TAPAS ¡PARA PICAR!

<b>Anchoas selección especial del Golfo de Vizcaya en AOVE</b> (4)	<b>7.00</b>
Selezione speciale di acciughe sottolio EVO del Golfo di Biscaglia servite con pane nero e burro	
<b>Gilda</b> (4)	<b>2.50</b>
Spiedino di olive, piparras e acciuga del Cantabrico	
<b>Matas de calamares fritos y mayonesa de citricos</b> (4)	<b>6.50</b>
Ciuffi di calamari fritti con maionese agli agrumi	
<b>Nachos di patate</b> (7)	<b>4.50</b>
Nachos di patate con pomodoro piccante, salsa cheddar, mojo e prezzemolo	
<b>Focaccia rellena de tartare de salmon, tomate y aguacate</b> (1,4)	<b>7.00</b>
Focaccia agli spinaci farcita con tartare di salmone, pomodori piccanti e avocado	
<b>Brochetas de camarón, calamar y pulpo en costra de pan y salsa teriyaki</b> (2,6)	<b>7.00</b>
Tre spiedini di gamberi, calamari e piovra con salsa teriyaki	
<b>Tapa de paella de mar</b> (2,4,14)	<b>6.50</b>
Paella con frutti di mare	
<b>Pan de cristal con tomate</b>	<b>4.00</b>
Pane cristallo con pomodoro, sale, olio EVO	
<b>Tapas Mixta</b>	<b>25.00</b>
2 Gilda, 4 Croquetas de setas y espinacas, embutidos, tapa de paella de mar, focaccia con tartare di salmone	

## TAPAS DE VERDURAS

<b>Alcachofas fritas</b>	<b>5.00</b>
Carciofi fritti serviti con salsa romesco	
<b>Pimientos de Padrón fritos con escamas de sal Maldon</b>	<b>4.50</b>
Friggitelli fritti con scaglie di sale Maldon	
<b>Croquetas de setas y espinacas</b> (3,7)	<b>4.50</b>
Quattro crocchette di funghi e spinaci con salsa aioli	

## SELECCIÓN DE IBÉRICOS

<b>Jamón Ibérico seleccionado "La Finojosa" DO Guijuelo - 80 g</b> 100% bellota, 44 meses, Pata Negra cortado a mano 100% ghianda, 44 mesi, Pata Negra affettato a mano	<b>20.00</b>
<b>Jamón Ibérico 50% bellota "La Finojosa" DO Guijuelo - 80 g</b> 36 meses Pata Negra cortado a mano Prosciutto iberico 50% ghianda, 36 mesi Pata Negra affettato a mano	<b>13.00</b>
<b>Selección de embutidos ibéricos: chorizo (6,7), lomo, lomo alto (6,7) - 90 g</b> Salumi Ibérici affettati: chorizo, pluma ibérica stagionata, coppa ibérica	<b>10.00</b>
Si desea acompañarlos con pan con tomate Aggiunta di pane cristallo con pomodoro, olio EVO e sale	<b>4.00</b>

## PLATOS FUERTES MAIN COURSES

<b>Pulpo a la gallega (14)</b> Piovra cotta (160g) con patate, scaglie di sale, pimentón de la vera semipiccante e olio EVO	<b>19.00</b>
<b>Abanico di Patanegra (1,6,12,14)</b> Abanico di Patanegra laccato al bbq con insalata di verdure primaverili	<b>16.00</b>



## COCKTAIL

DISPONIBILI SOLO PER DELIVERY

<b>Americano</b>	<b>7.00</b>
<b>Negroni</b>	<b>7.00</b>
<b>Spritz Aperol</b>	<b>6.00</b>
<b>Spritz Campari</b>	<b>6.00</b>
<b>Moscow Mule</b>	<b>7.00</b>
<b>Vodka tonic</b>	<b>7.00</b>
<b>Gin tonic</b>	<b>7.00</b>

## BIRRE

DISPONIBILI SOLO PER DELIVERY

<b>San Biagio Gaudens - 75 cl</b>	<b>11.00</b>
<b>Ichnusa non filtrata - 33 cl</b>	<b>4.00</b>
<b>Messina Cristalli di Sale - 33 cl</b>	<b>4.00</b>

## BEVANDE

<b>Acqua naturale - 25 cl</b>	<b>1.50</b>
<b>Acqua frizzante - 25 cl</b>	<b>1.50</b>
<b>Coca Cola - 33 cl</b>	<b>3.00</b>
<b>Coca Cola zero - 33 cl</b>	<b>3.00</b>
<b>Aranciata San Pellegrino - 33 cl</b>	<b>3.00</b>
<b>Sprite - 33 cl</b>	<b>3.00</b>
<b>Acqua tonica - 20 cl</b>	<b>3.00</b>
<b>Crodino - 10 cl</b>	<b>3.00</b>
<b>San Bitter - 10 cl</b>	<b>3.00</b>
<b>Ginger beer - 20 cl</b>	<b>3.00</b>
<b>Succo di pomodoro - 20 cl</b>	<b>3.50</b>

**VINI** <sup>(12)</sup>  
**DISPONIBILI SOLO PER DELIVERY**

**BOLLICINE** <sup>(12)</sup>

<b>Barone Pizzini</b> - Animante ( <i>chardonnay, pinot nero, pinot bianco</i> )	<b>23.00</b>
<b>Ferghettina</b> - Saten Brut DOCG 2015 ( <i>chardonnay</i> )	<b>25.00</b>
<b>Ca' del bosco</b> - Brut Cuvée Prestige ( <i>chardonnay, pinot nero, pinot bianco</i> )	<b>32.00</b>
<b>Monterossa</b> - Sanseve Saten Brut ( <i>chardonnay</i> )	<b>26.00</b>
<b>Contadi Castaldi</b> - Saten 2015 ( <i>chardonnay, pinot bianco, pinot nero</i> )	<b>28.00</b>
<b>Castello Bonomi</b> - CruPerdu Brut 2011 ( <i>chardonnay, pinot nero</i> )	<b>27.00</b>
<b>Andrea Arici</b> - DosaggioZero "Zero Uno" ( <i>chardonnay, pinot nero</i> )	<b>30.00</b>

**BIANCHI** <sup>(12)</sup>

<b>Elena Walch</b> - Gewurztraminer 2019	<b>18.00</b>
<b>Franz Haas</b> - Manna 2018 ( <i>riesling, traminer, chardonnay, sauvignon, kerner</i> )	<b>28.00</b>
<b>Ca' dei Frati</b> - Brolettino 2018 ( <i>trebbiano di Lugana</i> )	<b>18.00</b>
<b>Olivini</b> - Lugana Doc 2018 ( <i>trebbiano di Lugana</i> )	<b>14.00</b>
<b>Pietracupa</b> - Greco di tufo 2018	<b>25.00</b>
<b>Cloudy Bay</b> - Sauvignon Blanc 2017	<b>40.00</b>

**ROSSI** <sup>(12)</sup>

<b>Jermann</b> - Red Angel on the Moonlight 2016	<b>23.00</b>
<b>Gaja</b> - Cremes 2018 ( <i>dolcetto, pinot nero</i> )	<b>40.00</b>
<b>Zenato</b> - Ripasso Valpolicella Superiore 2016 ( <i>corvina, rondinella, oseleta</i> )	<b>22.00</b>
<b>Monte Bernardi</b> - "Retromarcia" Chianti Classico 2017 ( <i>sangiovese</i> )	<b>15.00</b>

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi