

SPETTACOLO DI FLAMENCO + BIBITA

Acqua, vino (da scegliere dalla lista dei vini), sangria, caffè o tè.

SPETTACOLO DI FLAMENCO + TAPAS

Piccoli piatti classici da condividere e accompagnare con un drink.

Tapas

Olive extra grandi

Formaggio stagionato con grissini e olio d'oliva

Insalata russa

Patate Bravas

Stufato di pollo marinato all'andalusa

Crocchette di coda di toro

Polpetta di carne

Prosciutto iberico (+7€)

Dessert: Crema catalana.

Bibita: Acqua, vino o sangria, caffè o tè.

SPETTACOLO DI FLAMENCO + CENA

La cena del Carmen è composta da piatti più elaborati, basati sulla cucina tradizionale spagnola.

Apperitivo

Olive extra gradi

Prosciutto iberico

Crocchette della casa

Primo piatto (a scelta)

Zuppa dello chef (brodo di carne, crema di verdure o gazpacho secondo la stagione)

Insalata di cuori di lattuga di Tudela (con tonno e condimento speciale della casa)

Secondo piatto (a scelta)

Nasello in salsa marinara e patate "panadera"

Bistecca di manzo con salsa di pepe verde e parmentier di patate

Dessert (a scelta): Cremoso di cioccolato o Crema catalana

Bibita: Acqua, vino Rioja o Sangria, caffè o tè

SPETTACOLO DI FLAMENCO + NOTTE STELLA

Pensato per i palati più esigenti, combinando i migliori piatti della nostra gastronomia con i vini più appropriati per accentuare i loro sapori

Benvenuti dalla direzione del Tablao con un bicchiere di spumante nel nostro Patio
Tavolo accanto al palco
Degustazione di sapori spagnoli con vino Reserva e Cava Brut.

Menù degustazione

Olive extra grandi ripiene di arancia
Formaggio di capra Payoyo della Sierra de Graxdena
Prosciutto iberico di Salamanca Guijuelo
Foie della casa

Dadi di bistecca di manzo saltati in salsa d'aglio

Gambero rosso di Palamós alla griglia
Palombo marinato con senape al dragoncello
Timballo di coda di toro con verdure croccanti

Dessert: Cremoso di cioccolato, scaglie di sale e caviale di olio di oliva

Bibite: Agua, Vinos Reserva, Cava Brut, caffè o tè