LAS TAPAS RICAS

by CONDIVIDERE

LAS TAPAS RICAS
by CONDIVIDERE

LA FILOSOFIA

Il ristorante con la sua nuova offerta food delivery rende omaggio al suo amore incondizionato per la gastronomia spagnola. Ed è per questo che vi presentiamo Las Tapas Ricas, un concetto spin-off del Condividere, che vi permetterà di fare un viaggio virtuale a Barcellona attraverso le tradizionali tapas che si possono trovare nei quartieri più caratteristici della città.
Il messaggio da parte del ristorante rimane quello di sempre, ovvero positività e allegria in chiave contemporanea combinando la migliore tradizione gastronomica e la condivisione del cibo come momento fondamentale nelle relazioni tra le persone.
Las Tapas Ricas vi augura buona cena e vi consiglia una playlist spagnola.
Chiudete gli occhi, assaporate i piatti e sentitevi per un attimo come se foste sulle Ramblas.

info@lastapasricas.com

Tutte le nostre tapas sono **PORZIONI SINGOLE**, ma alcune sono **PERFETTE DA CONDIVIDERE**: per valorizzare l'esperienza vi consigliamo di provare i piatti con **QUESTO SIMBOLO** ( ) in condivisione.
( ) Leggermente piccante.

PER INIZIARE

Oliva Sferica 4 pz

Omaggio ad uno dei piatti storici dello chef Ferran Adrià. L'oliva sferica fu creata al ristorante elBulli.
Scolare l'oliva con un cucchiaio o cucchiaino eliminando l'olio in eccesso. Depositare l'oliva su di un cucchiaio e degustare in un sol boccone (non effettuare questa operazione troppo in anticipo, ma consumare al momento).

€ 5,00

Jamon Joselito, 50gr & Pan con Tomate

Uno dei più classici abbinamenti spagnoli: pane, pomodoro e Jamon. Il Pan de Cristal, reso croccante dalle abili mani dei nostri cuochi, è la base perfetta per assaporare questo contrasto di consistenze.
Scaldare il pane in forno a 180° per 8 minuti. Condire il pane tostato con il pomodoro, lasciare marinare per qualche minuto e degustare con l'Jamon.

€ 15,00

La Tortilla di "Elisenda", 300gr (Cipolla Caramellata e Patate)
Piatto simbolo delle tapas spagnole, onora l'uovo caratterizzandosi per il suo interno morbido e cremoso. Viene preparata solo da Elisenda, una cuoca del nostro staff originaria di Barcellona.
Scaldare in padella antiaderente con un filo d'olio a fuoco moderato 2-3 minuti per lato.

€ 10,00

Cannellone di avocado e granchio con insalta capricciosa in Escabece.
Uno dei piatti simbolo della cucina di Condividere.
Un roll di avocado, farcito di granchio, capricciosa di verdure e mayonese.
Degustare a temperatura ambiente.

€ 13,00

Pulpo a la Gallega, 90gr con Patate e Pimento Affumicato, 90gr
Piatto insostituibile in tutti i tapas bar spagnoli. La ricetta originale chiede paprika e olio, noi abbiamo deciso di aggiungere un po' di kimchi e di cuocerlo a vapore per renderlo fondente come la patata.
Scaldare senza coperchio per 45 secondi in microonde a 750 W circa.

€ 12,00

Bocadillo con Ventresca di Tonno 2 pz

Il bocadilo è un tipico panino spagnolo. In questo caso abbiamo preparato un pane al vapore, che vi faremo finire di cucinare, scelto di farcirlo con ventresca di tonno in salsa Adobo, una salsa speziata e leggermente piccante.

Rifinire di cuocere il pane in forno a 180°C per 7 minuti, oppure passare in padella anti aderente fino a farlo colorare. Per rigenerare le ventresca metterla in microonde a media potenza per 1 minuto circa, oppure riscaldarla in un pentolino aggiungendo un goccio d'acqua. Per degustare prendere il panino, tagliarlo a metà e farcirlo con la ventresca.

€ 12,00

PIATTI PRINCIPALI

Cochinillo Arrostito 150 gr

Una delle nostre sfide più complesse: come mantenerlo croccante?
La risposta, di seguito nelle istruzioni, è stata quella di utilizzare due cotture separate e di accompagnarlo con il suo fondo per permetterci di apprezzarlo al massimo del suo potenziale.
Scaldare in forno preriscaldato a 180°C per 8 minuti con la pelle rivolta in alto; aggiungere la sua salsa sul fondo e lasciar scaldare per altri due minuti.

€ 20,00

PIATTI DI VERDURA

Gazpacho di Pomodoro e Avocado con Verdure e Queso Fresco
Ci siamo ispirati a una tipica zuppa dell'Andalusia. Vi proponiamo un gazpacho di pomodoro e avcado accompagnato da crostini di pane, verdure e formaggio fresco.
Tirare fuori dal frigo qualche minuti prima della consumazione e degustarlo fresco.

€ 9,00

Hummus di Lenticchie Rosse con Encurtidos
Hummu di Lentcchie Rosse con accompagnato da verdure sottaceto da intingere al suo interno.
Degustare a temperatura ambiente

€ 8,00

Tartare di Pomodoro "El Barri", 100gr
Un altro intramontabile classico del Condividere, perfetto per essere apprezzato in tutta la sua freschezza nelle giornate di sole che verranno!
Degustare freddo.

€ 9,00

Verdure alla Plancha, 120gr, con Salsa Romesco

Verdure tagliate sottili scottate alla plancha, su cui viene appoggiata la tipica salsa romesco. Un grande classico della cultura gastronomica spagnola, composta da verdure cucinate alla brace che vengono frullate con della frutta secca.

Degustare a temperatura ambiente; in alternativa scaldare per mezzo minuto in microonde con la sua salsa a 750W circa.

€ 10,00

LOS POSTRES

Flan di Vaniglia della Bodega 1900
La carezza della tradizione, dove tecnica e gusto si incontrano per concludere perfettamente il pasto.
Degustare a temperatura ambiente.

€ 6,50

Tropezienne omaggio alla pasticceria "Uva"
Pasta bignè crema golosa, caramello salate e limone.
Un omaggio alla pasticceria Uva di via San Secondo, non centra tanto con la Spagna ma siamo innamorati di questo dolce e siamo sicuri che se fosse a Barcellona avrebbe lo stesso successo che a Torino.
Degustare a temperatura ambiente.

€ 9,00

I VINI

Metodo Classico

Corte Fusia, Franciacorta, Brut NM	€ 53,00
Marzani, Reverse NM	€ 58,00
Divella, Franciacorta Blanc de Blancs, Dosaggio Zero, 2017	€ 63,00
Divella, Franciacorta Clò-Clò Rosè, Dosaggio Zero, 2016	€ 74,00

Champagne

J.M. Seleque, Solessence, Extra Brut	€ 81,00
Barrat Masson, La Jancélie, Brut Nature	€ 86,00
Lacroix Triaulaire, Mont Marvin 2011, Brut	€ 90,00
Bonnet Ponson, Seconde Nature, Dosage Zero	€ 110,00

Vini Bianchi

Von Blumen, Flowers, 2018	€ 38,00
Albino Rocca, La Rocca, 2017	€ 40,00
Vincent Girardin, Cuvée St.Vincent, 2017	€ 45,00
Kante, Vitovska, 2018	€ 43,00
Marziano Abbona, Cinerino, 2019	€ 48,00
Domaine Gauby, Les Calcinaires 2018	€ 58,00
Stefano Marziali, Azione! Pecorino, 2018	€ 56,00
Nicolas Maillet, Le Chemin Blanc 2017	€ 73,00
Domaine Oudin, Chablis Les Vacoupins 1er Cru 2018	€ 75,00
Alexandre Bain, Mademoiselle M17, 2017	€75,00
Domaine Aux Moines, Savennières Roche Aux Moines, 2016	€ 88,00
Azienda Agricola Valentini, Trebbiano, 2015	€ 122,00

Vini Rossi

Iuli, Umberta, 2018	€ 27,00
'A Vita, Cirò Classico, 2015	€ 36,00
Eric Texier, Brézème Vieille Serine, 2014	€ 36,00
Valfaccenda, Vigna Valmaggiore, 2016	€ 83,00
Hilberg Pasquero, Nebbiolo d'Alba Superiore, 2014	€ 72,00
Giacomo Conterno, Barbera d'Alba, 2017	€ 81,00
Tiziano Grasso, Barolo Briccolina, 2014	€ 83,00
Salvioni, Rosso di Montalcino, 2018	€ 107,00

Vini Dessert

La Morandina, Moscato d'Asti,2019	€ 27,00
Giuseppe Cappellano, Barolo Chinato NM	€ 84,00