



LAS TAPAS RICAS

by CONDIVIDERE



LA FILOSOFIA

Il ristorante con la 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.

DAL LUNEDÌ AL SABATO
19.00 - 21.00

DOMENICA
CHIUSO

La consegna è attiva su tutto il comune di Torino.

info@condividere.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.

PER INIZIARE

Gazpacho di Avocado 120gr

(Zuppa fredda tipica dell'Andalusia, rivisitata con la crema di avocado e una delicata acqua di pomodoro)

Degustare Freddo.

€ 5,50

Pata negra, 50gr & Pan con Tomate

(Uno dei più classici abbinamenti spagnoli: pane, pomodoro e Pata negra. Il Pan de Cristal, reso croccante dalle abili mani dei nostri cuochi, è la base perfetta per assaporare questo contrasto di consistenze)

Condire il pane tostato con il pomodoro, lasciare marinare per qualche minuto e degustare con il Pata negra.

€ 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

PER CONTINUARE

Esqueixada de Bacalao 120gr

Piatto tipico della tradizione Catalana. Un'insalata di baccalà, pomodori, cipolle, olio d'oliva, aceto, sale e olive nere.

Degustare a temperatura ambiente.

€ 14,00



Pulpo a la Gallega, 90gr con Patate e Pimiento Affumicato

(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



Steak Tartare di vacca galiziana e aioli leggero, 100gr

(Abbiamo scelto una carne d'eccellenza di vacca galiziana, lavorata per ridurre l'ossidazione e tenerla vivida e fresca. Condita con una leggera salsa all'aioli)

Degustare a temperatura ambiente.

€ 15,00



**Ceviche di Ombrina, 120gr
con Leche de Tigre al Mandarino**



Un Tuffo in Perù passando per Valencia (città famosa per la produzione degli agrumi), il nostro leche de tigre viene preparato seguendo la ricetta tipica peruviana (lime, cipolla, peperoncino aji e coriandolo)

Conservare in frigo e degustare a temperatura ambiente.

€ 14,00

**Cannellone di Avocado 120gr
e granchio con insalata capricciosa
in Escabece**



Cannellone di avocado, farcito con insalata di Granchio e Capricciosa di verdura.

Degustare a temperatura ambiente.

€ 13,00

PER FINIRE

Guancia di Manzo Guisada con senape e "Picada" 120gr

Il "Guisado" è un metodo tradizionale di stufare le carni. Abbiamo quindi scelto delle guance di manzo, le abbiamo stufate con la senape e accompagnate da una Picada. Una preparazione tipica della tradizione Catalana e Valenciana.

Scaldare in un pentolino piccolo con coperchio le guance e la loro salsa, a fuoco basso, per circa 5/6 minuti.

€ 13,50

Maialino Iberico Arrostito 150gr

(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

Albondigas (polpette di carne) con pomodoro, 200gr

(Anche le nonne e i nonni spagnoli hanno i loro segreti per tenere la carne delle polpette morbida e saporita. Cercando di prendere esempio dai loro insegnamenti, abbiamo seguito le ricette originali per ottenere un sugo ricco, perfezionato da un pizzico d'aglio e la caratteristica carne rosata all'interno)

Scaldare in padella con il sugo di cottura e pochissima acqua a fuoco moderato per circa cinque minuti; in alternativa scaldare senza coperchio per 2 minuti in microonde a 750 W. circa.

€ 10,50



PIATTI DI VERDURA

Verdure alla Plancha con Salsa Romesco, 120gr



(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.

€ 7,00

Peperoni in Piperrada con Acciughe del Cantabrico, 100gr



(Peperoni arrostiti al carbone e resi confit. Serviti assieme ad una vinagrette di olio, aceto e erbe aromatiche su cui vengono aggiunte le acciughe del Cantabrico)

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.

€ 7,00

LOS POSTRES

Isla Flotante con Crema Inglese al Caffè

(Una soffice nuvola di albumi, caramellati e valorizzati da una Crema Inglese al caffè)

Degustare a temperatura ambiente su un piatto di portata versando la Crema Inglese al caffè.

€ 6,50

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 bigné 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.

€ 8,00



I VINI

Metodo Classico

Alta Langa Marziano Abbona 2015	€ 56,00
Cava Brut Nature "Authentique" Reserva	
Dominio de La Vega 2017	€ 27,00

Champagne

Champagne Brut Tradition Alain Navarre NM	€ 68,00
--	----------------

Bianchi Floreali

Roero Arneis Valfaccenda 2019	€ 27,00
Cortese "La Rocca" Albino Rocca 2017	€ 40,00
Sauvignon "Flowers" Von Blumen 2018	€ 38,00

Bianchi Frutta Gialla

Langhe Bianco "Cinerino" Marziano Abbona 2019	€ 48,00
Bourgogne Blanc Cuvée Saint-Vincent	
Vincent Girarden 2017	€ 45,00

Pinot Nero

Pinot Noir Gruber Roschitz 2018	€ 35,00
--	----------------

Frutta Rossa

Nebbiolo D'Alba Palladino 2018	€ 38,00
Enantio Riserva Prefillossera Azienda Agricola Roeno 2015	€ 53,00
Ciliegiolo Sequerciani 2018	€ 45,00

Vini Dolci

Moscato D'Asti La Morandina 2019	€ 27,00
---	----------------