



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.

DAL LUNEDÌ AL SABATO
19.00 - 21.00

DOMENICA
CHIUSO

La consegna è attiva su tutto il comune di Torino.

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 cucchiaino o cucchiaino eliminando l'olio in eccesso. Depositare l'oliva su di un cucchiaino 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 farcito con insalata
di Granchio e Capricciosa di verdura.**



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 costine di maiale...quasi
una Cochinita 2 pz**



Il bocadillo è un tipico panino spagnolo. In questo caso abbiamo preparato un pane al vapore, che vi faremo finire di cucinare, scelto di farcirlo con costine brasate 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 costine metterle in microonde a media potenza per 1 minuto circa, oppure riscaldare in un pentolino aggiungendo un goccio d'acqua. Per degustare prendere il panino, tagliarlo a metà e farcirlo con le costine.

€ 12,00

PIATTI PRINCIPALI

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

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 immerse nella loro salsa, a fuoco basso, per circa 8/10 minuti. In alternativa mettere la busta contenente le guance a bagnomaria in una pentola con acqua bollente per circa 8/10 minuti.

€ 13,50

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

**Albondigas (polpette di carne), 200gr,
con pomodoro**

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

Calamari ripieni in escabeche 4 pz



Calamaro farcito con Chorizo, molluschi e pane profumato. Cucinati confit e salsati con un ascabeche leggero alle verdure.

Scaldare in padella a fuoco basso con un goccio d'acqua per 2/3 minuti, preferibilmente tenendolo coperto.

€ 12,00

**Ceviche di pesce con Leche de Tigre
agli agrumi 120 g**



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

PIATTI DI VERDURA

Carciofo arrostito a salsa romesco 2 pz

Carciofi cotti confit, farciti con i loro gambi e pane profumato al prezzemolo e limone.

Scaldare in forno a 180° per 6/8 minuti, oppure 1 minuto in microonde.

€ 8,00

Ensaladilla di Patate con: Tonno, Sottaceti e Uovo Mimosa 120 g

Una versione estiva e gustosa dell'Insalata Russa, rivisto in chiave estiva con tutta la freschezza dei sottaceti ed una maionese al gusto di olive verdi. Non sarà la solita Insalata Russa (provare per credere).

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

Torta de Queso in stile New York Cheesecake

Una versione che sta nel mezzo tra una Torta de Queso dei Paesi Baschi e una Cheesecake Americana, con frutti rossi e biscotto leggermente salato. La leggerezza di una Torta de Queso con il sapore tipico di un'ottima Cheesecake.

Conservare in frigorifero e tirarla fuori 5 minuti prima di degustarla.

€ 7,50

Flan di Vaniglia

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, Solesse, 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