

APPETIZER TAPAS

TAPAS DE ENTRADA

Sancocho <i>Sancocho</i>	\$4.00	Beets Salad, Cashew Nuts, Balsamic Vinaigrette <i>Ensalada de Remolacha, Marañones, Vinagre Balsámico</i>	\$5.50
Creamy Gazpacho Soup, Boiled Egg, Iberian Ham <i>Gazpacho tipo Salmorejo, Huevo Cocido, Jamón Ibérico</i>	\$5.00	Grilled Asparagus <i>Espárragos al Grill</i>	\$8.00
Lentils Soup, Spanish “Chorizo” and “Otoe” <i>Sopa de Lentejas, “Chorizo” y “Otoe”</i>	\$5.00	Tomato Bread Barcelona Style <i>Pan con Tomate Estilo Barcelona</i>	\$3.50
Greek Salad <i>Ensalada Griega</i>	\$5.50	Brava’s Potatoes Barcelona Style <i>Papas Bravas estilo Barcelona</i>	\$5.50
Spinach Salad, Goat Cheese, Honey Mustard Dressing <i>Ensalada de Espinaca, Queso de Cabra, Aderezo de Miel y Mostaza</i>	\$6.00	Sautéed Mushrooms, Garlic & Parsley <i>Champiñones Salteados, Ajo y Perejil</i>	\$5.50
Fresh Tuna, Bean Salad <i>Ensalada de Atún Fresco y Alubias</i>	\$5.50	Romaine Style Artichokes <i>Alcachofas a la Romana</i>	\$8.00
		Fresh Figs in “Gastrique” with Ham <i>Higos Frescos en “Gastrique” con Jamón</i>	\$8.00
		Tomato & Basil Bruschetta <i>Bruschetta de Tomate, Albahaca</i>	\$6.50

TAPAS & MORE TAPAS

TAPAS Y MAS TAPAS

Iberian Ham, Tomato Bread, Barcelona Style <i>Jamón Ibérico, Pan con Tomate Estilo Barcelona</i>	\$15.00	Octopus Galician Style <i>Pulpo a la Gallega</i>	\$11.00
Trio of Beef Sliders, Truffled Parmesan Fries <i>Trio de Mini Hamburguesas, Papas Fritas Trufadas al Parmesano</i>	\$12.00	Clams, Spanish Green Sauce <i>Almejas, Salsa Verde Española</i>	\$10.00
Pork Tenderloin, Brie Cheese “Montadito” <i>Montadito de Solomillo de Cerdo, Queso Brie</i>	\$7.50	Beer Battered Shrimp <i>Langostinos en Gabardina</i>	\$12.00
Catalan Tripe Stew, French Fries <i>Mondongo a la Catalana, Patatas Fritas</i>	\$7.50	Shrimp Creole <i>Langostinos a la Criolla</i>	\$11.50
Chorizo Cooked in Cider Wine <i>Chistorra a la Sidra</i>	\$8.50	Shrimp al Ajillo <i>Langostinos al Ajillo</i>	\$11.50
Strips of Skirt Steak, “Romescó” Sauce <i>Entraña a la Parrilla con Salsa Romesco</i>	\$11.50	Flat Grilled Baby Squid, Parsley and Garlic Oil <i>Calamarcitos a la Plancha, Ajo y Perejil</i>	\$10.00
Classic Chicken and Ham Croquets <i>Croquetas de Pollo y Jamón</i>	\$9.50	Fried Clamari Andalusian Style <i>Calamarcitos a la Andaluza</i>	\$10.00
Baby Lamb Chops, Sundried Tomato, All i Oli <i>Costillitas de Cordero, Tomate Seco y All i Oli</i>	\$15.00	Baby Squid Cooked in its Ink <i>Calamarcitos en Su Tinta</i>	\$10.00
Grilled Tuna Loin, Chimichurri <i>Atún a la Parrilla, Chimichurri</i>	\$11.00	Sautéed Scallops, Orange Sauce, Arugula <i>Conchuelas Salteadas con Salsa de Naranja y Rucula</i>	\$9.50
		Mussels, Fennel-culantro Creamy Sauce <i>Mejillones, Salsa Cremosa de Hinojo y Culantro</i>	\$8.50
		Piquillo Peppers Stuffed with Codfish “Brandade” <i>Pimientos Piquillo Rellenos de Brandada de Bacalao</i>	\$7.50