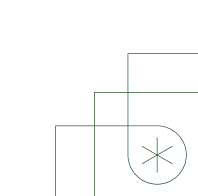
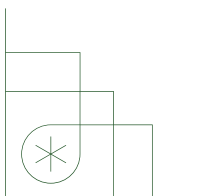


El Viaje

TAPAS COCKTAIL WINE



VIAGGIO

IL **VIAGGIO** NON È SOLO IL NOSTRO NOME,
MA L'ESSENZA STESSA DI QUESTO PROGETTO.

DUE PERCORSI CHE SI INTRECCIANO: LUI, UNA **CARRIERA**
VENTICINQUENNALE TRA **SPAGNA** E ITALIA;
LEI, MOSSA DA UN AMORE PER L'ARTE DEL **BUON BERE**
E I PROFUMI AUTENTICI DELLA **CUCINA MEDITERRANEA**.

A LEGARCI È UN FILO ROSSO CHE ATTRAVERSA
IL MEDITERRANEO: LA **LINGUA SPAGNOLA**,
MADRELINGUA PER LEI E GRANDE AMORE PER LUI.

DA QUESTA SINERGIA È NATA L'IDEA DI CREARE UNO SPAZIO
DEDICATO ALLE TAPAS, IL SIMBOLO PER ECCELLENZA
DELLA CONVIVIALITÀ IBERICA.





TAPAS

LE TAPAS AFFONDANO LE LORO RADICI NEL CUORE PULSANTE DELL'**ANDALUSIA**. NATE COME PICCOLI ASSAGGI, TRADIZIONALMENTE **CIRCA UN TERZO** DI UNA PORZIONE STANDARD, RAPPRESENTANO UN INVITO A CONDIVIDERE, SPERIMENTARE E STARE INSIEME.

NOI ABBIAMO SCELTO DI REINTERPRETARE QUESTA TRADIZIONE SECOLARE, VESTENDOLA CON I COLORI E I PRODOTTI DELLO **STILE MEDITERRANEO**, PER OFFRIRVI UN'ESPERIENZA CHE SIA AL CONTEMPO AUTENTICA E RAFFINATA.

Que tengas un buen viaje!

El Viaje
TAPAS COCKTAIL WINE

VIA FILIPPO TURATI, 7, PRAIA A MARE

MENÙ DEGUSTAZIONE

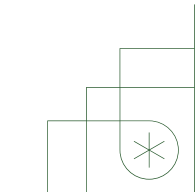
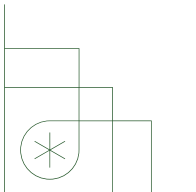
CARNE

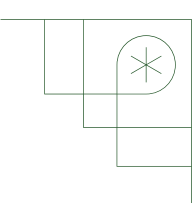
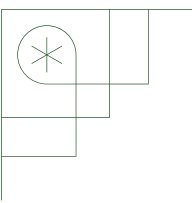
30 EURO
(4 PORTATE)

MENÙ DEGUSTAZIONE

PESCE

35 EURO
(4 PORTATE)





El Viaje

TAPAS COCKTAIL WINE

JAMÓN IBÉRICO (80 GR.)

27

FESA DI BLACK ANGUS

con crema di burro, acciughe e tartufo

15

PASTRAMI (80 GR.)

13

SCAMPO (1 PZ)

Large

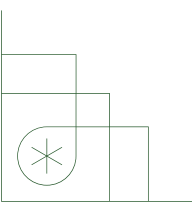
12

SCAMPO PORCOPINE (1PZ)

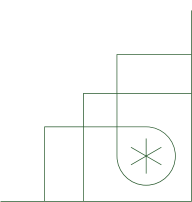
6

GAMBERO ROSSO DI MAZARA (1 PZ)

6



* : IN BASE ALLA REPERIBILITÀ



CARPACCIO MARINATO DI BLACK ANGUS

carpaccio, olio, sale e limone

8

FICHI CON PASTRAMI

8

GAMBERO ROSA LARDELLATO (4 PZ)

Gambero rosa avvolto nel lardo di patanegra

7

CROCCHETTA DI PATATE CON JAMON IBERICO

Crocchetta di patate silane con Jamon Iberico (3 Pz)

5

FRITTATINE PATATE E PROVOLA (2 PZ)

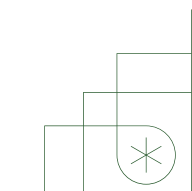
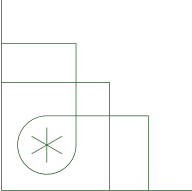
Pasta mista, patate e provola affumicata

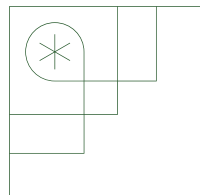
5

CAP E' CHIUOV

Calamaretti spillo fritti sale e pepe,
maionese alle acciughe

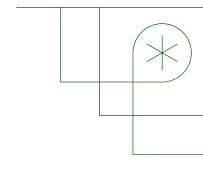
6





El Viaje

TAPAS COCKTAIL WINE



TARTARE DI SCAMPO PORCUPINE E CAVIALE

Scampo Porcupine con caviale

35

TARTARE DI SCAMPO PORCUPINE

Scampo Porcupine con dadolata di pesca bianca

25

TARTARE DI GAMBERO ROSSO

gambero rosso di Mazara con dadolata di mango

25

ROSSO MEDITERRANEO

con stracciata di bufala campana e pistacchio di Bronte

TAP. 7.5

INT. 14

TARTARE DI BLACK ANGUS

con capperi di Pantelleria, acciughe del Cantabrico, crema di burro di acciughe e tartufo bianco.

TAP. 7.5

INT. 14

CHEESCAKE DI TONNO

Tonno rosso, pane tostato, crema di formaggio e avocado

TAP. 7.5

INT. 14

URUGUAY INCONTRA LA SPAGNA

Spiedino di Black Angus, lardo di Patanegra e miele

7

TRANCIO DI TONNO

Tonno al pistacchio di Bronte

7

CALAMARATA CON SCAMPI

Calamarata con scampi e pomodorino gialli e rossi

14

BOTTONE RIPIENO DI GAMBERO ROSSO

Bottone ripieno di Gambero rosso con la sua bisque
e tartare di gambero rosso

TAP. 7
INT. 13

CHITARRINE ALLA BOTTARGA DI TONNO

Chitarrine all'uovo, burro, limone e bottarga di tonno rosso.

TAP. 7
INT. 13

MONDATIDOS (TAPAS MADRILEÑA) (2 PZ.)

Panino con calamari fritti, maionese aromatizzata al limone e aglio

7

PACCHERI FRIJUTI

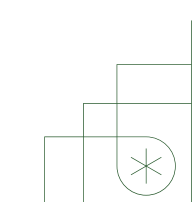
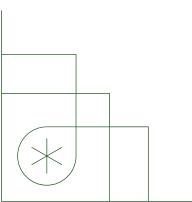
Paccheri ripieni di ricotta di bufala al limone fritti,
gambero rosso di Mazara e lime (3 Pz)

7

IL NOSTRO PACCHERO ALLA NERANO (3 PZ)

Paccheri fritti con caciocavallo, basilico, zucchine e parmigiano

6



El Viaje

TAPAS COCKTAIL WINE



FUSION TACOS GAMBERO ROSSO E CAVIALE (2 PZ)

22

Burratina, gambero Rosso di Mazara e Caviale



FUSION TACOS DI BLACK ANGUS (2 PZ)

7

Black Angus, crema di Parmigiano, lime



FUSION TACOS DI PASTRAMI (2 PZ)

7

Pastrami, crauti e senape



FUSION TACOS TARTARE MARE (2 PZ)

7

Tartare di Tonno rosso, salsa di avocado e pistacchio di Bronte



FUSION TACOS DI CANTABRIA (2 PZ)

7

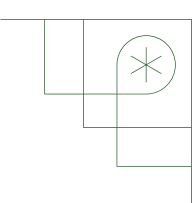
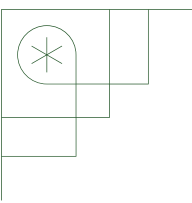
Acciughe del Cantabrico, stracciatella di burrata e polvere di *pepe cruschi*



FUSION TACOS VEGANO (2 PZ)

6

Tartare di Avocado, cipolla e pomodoro



El Viaje

TAPAS COCKTAIL WINE



CHEESECAKE AL CARAMELLO SALATO

6

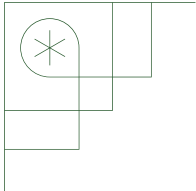


CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

6

GLASS WINE

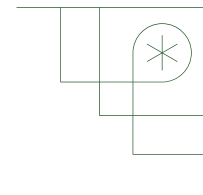
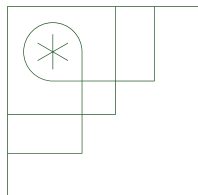
	ALTA LANGA FONTANAFREDDA	8
	GREGHETTO LUNGAROTTI	6
	PECORELLO FATTORIA SAN FRANCESCO	6
	VIRGANI RUSSO E LONGO	6
	CHIANTI CASANTICA	6
	COLLI DI GINESTRA RUSSO E LONGO	6



I VINI



●	CIRÒ LIPER PATER – IPPOLITO	21
●	NEGRUS BIO – SENATORE	23
●	NERELLO – SENATORE	32
●	VIRGANI – RUSSO & LONGO	20
●	BARAK – RUSSO & LONGO	27
●	MAGLIOCCO CIRE’S – MASSERIA FALVO	42
●	MAGLIOCCO RISERVA BIO GRANETA – MASSERIA FALVO	42
○	ALIKIA BIO – SENATORE	27
○	PIRCOCA BIO VEGAN – MASSERIA FALVO	24
○	MALVASIA SAUVIGNON	30
○	PECORELLO – RUSSO & LONGO	30
○	PECORELLO – FATTORIE SAN FRANCESCO	21
●	PUNTALICE – SENATORE	23
●	COLLI DI GINESTRA – RUSSO & LONGO	20
●	CIRÒ ROSÉ MABILIA – IPPOLITO	21



- AGLIANICO LA RIVOLTA **18**
- IL PALVESE FIANO DI AVELLINO ALTAVIGNA **25**
- L'OPLITA GRECO DI TUFO ALTAVIGNA **26**
- LA BACCANTE FALANGHINA ALTAVIGNA **20**



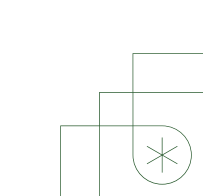
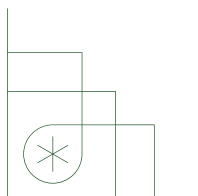
- AGLIANICO DEL VULTURE DOC ZERO SOLFITI PIPOLI **27**
- RE MANFREDI **27**



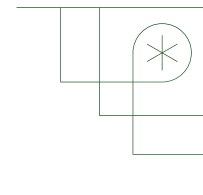
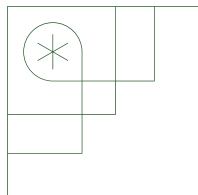
- LIGHEA ZIBIBBO DONNA FUGATA **33**



- CALAFURIA ROSE' ANTINORI **29**
- CHARDONNAY TORMARESCA **20**
- FICHIMORI IGT SALENTO **24**



Gli alcolici sono serviti esclusivamente ai maggiori di 18 anni.



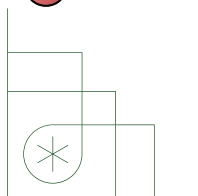
○	GREGHETTO LUNGAROTTI	17
○	CHARDONNAY LUNGAROTTI	17



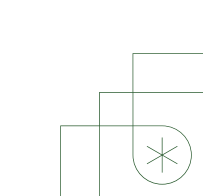
●	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TRALCET ZACCAGNINI	22
○	PECORINO TRALCET ZACCAGNINI	20
●	C'ERASUOLO D'ABBRUZZO TRALCET ZACCAGNINI	20

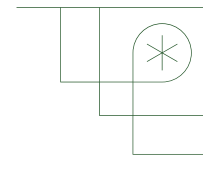
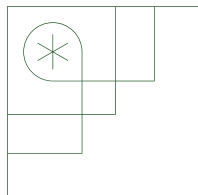


●	MORELLINO DI SCANSANO SANTA MARIA FRESCOBALDI	27
●	CHIANTI CASANTICA	19
●	CHIANTI CLASSICO VIGNA DEL COLMBAIO	21
●	BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA CAPARZO 2013	55
●	VERMENTINO BOLGHERI ANTINORI	29
●	SIRAH ACHELO LA BRACCESCA	28
●	IL BRUCIATO TENUTA GUADA AL TASSO BOLGHERI	40
●	SCALABRONE BOLGHERI ANTINORI	29



Gli alcolici sono serviti esclusivamente ai maggiori di 18 anni.

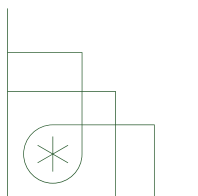




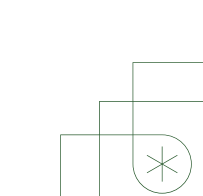
●	SOFI ROSSO FRANZ HAS	28
●	LAGREIN MADONNA DELLE VITTORIE	25
●	LAGREIN KETTMEIER	30
●	LAGO DI CALDARA KETTMEIER	24
●	PINOT NERO SANDBICHLER 2016	45
●	LAGREIN SANDBICHLER 2015	44
●	PINOT NOIR ST. MICHAEL-EPPAN	35
●	LAGREIN ST. MICHAEL-EPPAN	33
○	GEWÜRZTRAMINER ST. MICHAEL-EPPAN	30
○	CHARDONNAY ST. MICHAEL-EPPAN	28
○	SAUVIGNON FALLWIND ST. MICHAEL-EPPAN	35
○	PINOT BIANCO SCHULTHAUSER ST. MICHAEL-EPPAN	35
●	PINOT NOIR ROSÈ ST. MICHAEL-EPPAN	34

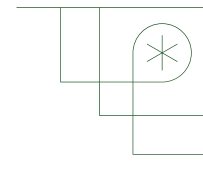
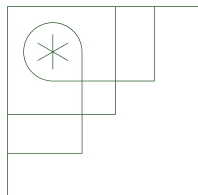


○	GAVI COPPO LA ROCCA	24
○	DERTHONA TIMORASSO CICLICO	38
○	DERTHONA TIMORASSO CICLICO	36
●	LANGHE NEBBIOLO RICOSSA	27



Gli alcolici sono serviti esclusivamente ai maggiori di 18 anni.





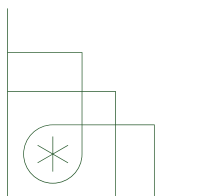
○	TRAMINER AROMÁTICO AZIENDA PUIATTI	33
○	RIBOLLA GIALLA PUIATTI	33
○	RIBOLLA GIALLA JERMAN	50
○	SUAVIGNON JERMAN	50
○	VINTAGE TUNINA JERMAN	90



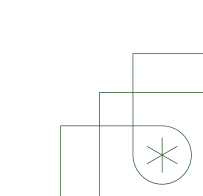
●	SANGIOVESE DI ROMAGNA FICO PODERE DEI NESPOLI	20
●	SANGIOVESE SUP. PRUGNETO PODERE DEI NESPOLI	25
○	PINOT BIANCO RUBICONE PODERE DEI NESPOLI	20



●	SECCO BERTANI 2018	29
●	AMARONE BERTANI 2015	140
●	GRANDARELLA MASI 2014	60



Gli alcolici sono serviti esclusivamente ai maggiori di 18 anni.



VINI ESTERI



MARQUES DE MURRIETA 2020

52



PETIT CHABLIS ALBER PIC

42



SAINT ESPRIT CÔTES DU RHÔNE

29



CHARDONNAY PAYS D'OC

22



SAUVIGNON BLANC TUZKÒ BIRTOK

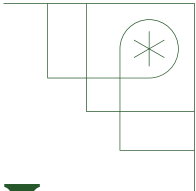
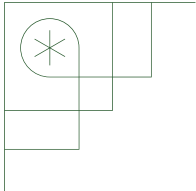
22



RIESLING TURZKÒ

22

Gli alcolici sono serviti esclusivamente ai maggiori di 18 anni.



LIQUOROSI

CALICE DI ZIBIBBO BIO PELLEGRINO

5

CALICE DI MARSALA RISERVA TARGA FLORIO

6

BOLLE

ALTA LANGA FONTANAFREDDA LIMITED ED.

40

FERRARI PERLE'

55

FERRARI MAXIMUM BLANC DES BLANCS

45

FRANCIACORTA FERGHETTINA BRUT

40

CHAMPAGNE CLAUDE THUILLER BRUT

55

CHAMPAGNE CLAUDE THUILLER ROSE'

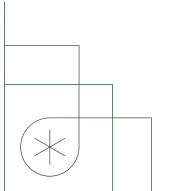
60

CHAMPAGNE CLAUDE THUILLER NATURE

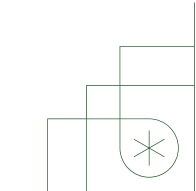
60

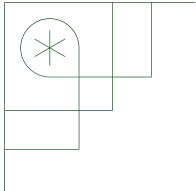
ALTA LANGA CONTESSA ROSÈ

45

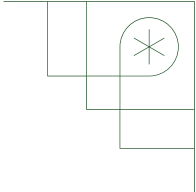


Gli alcolici sono serviti esclusivamente ai maggiori di 18 anni.

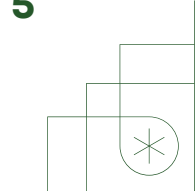
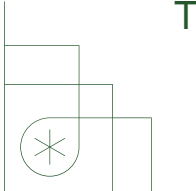


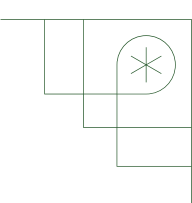
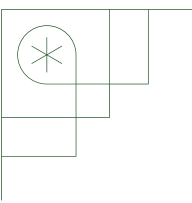


DISTILLATI



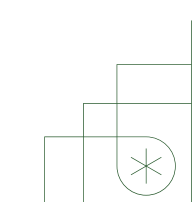
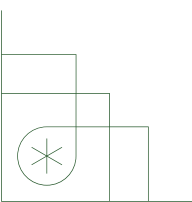
RUM DIPLOMATICO MANTUANO	7
RUM DIPLOMATICO RISERVA	7
RUM DON PAPA 7 ANNI	8
RHUM BALLY PIRAMIDE 3 ANNI	8
RUM APPLETON 8 ANNI	6
RUM FLORDECANA	6
WHISKEY NIKKA DAYS	8
WHISKEY JOHNNIE WALKER	6
WHISKEY JACK DANIEL'S	6
WHISKEY TALISKER SKYE	8
OBAN	8
WHISKEY WILD TURKEY BOURBON	6
TEQUILA EPLOLON BLANCO	5
TEQUILA EPLOLON REPOSADO	6
TEQUILA EPLOLON ANEJCO	6
TEQUILA CASADORES BLANCO	5



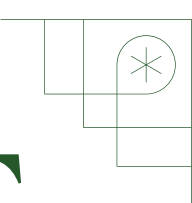
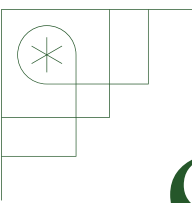


DISTILLATI

VODKA BELUGA	6
VODKA GREEY GOOSE	7
VODKA BELVEDERE	7
GRAPPA 903 BIANCA	4
GRAPPA 903 BARRIQUE	4
GRAPPA PRIMEUVE MASCHIO	5
AMARI	4



Gli alcolici sono serviti esclusivamente ai maggiori di 18 anni.



SIGNATURE

COCKTAIL

CHINO' AMERICANO

BITTER, VERMOUTH INFUSO AL CAFFE' E CHINOTTO

COSMOITALIA

VODKA, SUCCO DI MIRTILLO, LIQUORE AL BERGAMOTTO E SUCCO DI LIME

MEXICANE MULE

TEQUILA, SUCCO DI LIME, GINGER BEER PEPE ROSA

VINTAGE MARGARITA

TEQUILA, GRAND MARNIER E LIME

VINTAGE NEGRONI

GIN, BITTER, VERMUTH...

PINCH OF PINK

MEZCAL, MARASCHINO, LIME, SODA AL POMPELMO ROSA

MEZCAL SOUR

MEZCAL, LIME, ANANAS, SCIROPPO DI ZUCCHERO, ALBUME

AMAZZONICO

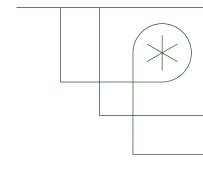
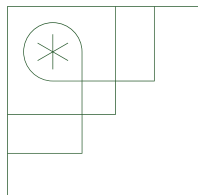
RUM BIANCO, RUM SCURO, PASSION FRUIT, AGAVE E SUCCO DI LIME

BRANDY OLD FASHIONADE

BRANDY, BITTER AL CIOCCOLATO, ZOLLETTA DI ZUCCHERO

BITTER PALOMA

TEQUILA REPOSADO, BITTER ALL'ACQUA DI MARE,
SUCCO DI LIME, PASSION FRUIT E SODA AL POMPELMO ROSA



COCKATIL

NEGRONI

GIN, BITTER E VERMOUTH

AMERICANO

BITTER, VERMOUTH ROSSO E SODA

MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC E SUCCO DI LIME

DAIQUIRI

RUM BIANCO, SUCCO DI LIME E ZUCCHERO

PALOMA

TEQUILA, LIME E SODA AL POMPELMO ROSA

MOSCOW MULE

VODKA, GINGER BEER E LIME

OLD FASHIONADE

BOURBON WHISKEY, ANGOSTURA E ZOLLETTA DI ZUCCHERO

MANHATTAN

RYE WHISKEY, VERMOUTH ROSSO E ANGOSTURA

COCKTAIL MARTINI

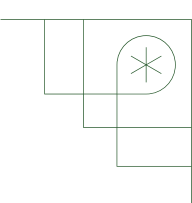
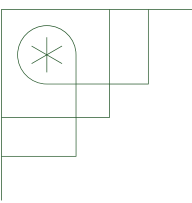
GIN O VODKA, VERMOUTH DRY

PORN STAR MARTINI

VODKA ALLA VANIGLIA, LIME, PASSION FRUIT, LIQUORE ALLA VANIGLIA

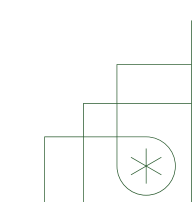
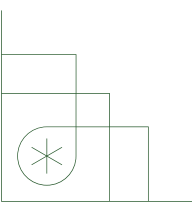
VESPER MARTINI

GIN, VODKA E LILLET BLANC



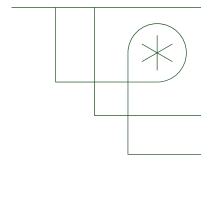
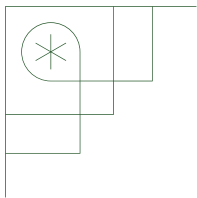
SOFT

ACQUA	2
COCA COLA	3.5
FANTA	3.5
CHINOTTO	3.5
ACQUA TONICA	3.5
GINGER BEER	3.5
BIRRA MENABREA	6



LISTA ALLERGENI

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
	GLUTINE	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
	CROSTACEI E DERIVATI	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
	UOVA E DERIVATI	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
	PESCE E DERIVATI	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
	ARACHIDI E DERIVATI	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
	SOIA E DERIVATI	Latte, tofu, spaghetti, etc.
	LATTE E DERIVATI	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
	FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
	SEDANO E DERIVATI	Presente preparati vegetali. in pezzi ma pure all'interno di per zuppe, salse e concentrati
	SENAPE E DERIVATI	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
	SEMI DI SESAMO E DERIVATI	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, superiori a 10 mg/kg o 10 sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta. mg/l espressi come SO2
	LUPINO E DERIVATI	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
	MOLLUSCHI E DERIVATI	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolario, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
	CONGELATO O SURGELATO	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
	ABBATTUTO	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



El Viaje

TAPAS COCKTAIL WINE

