



Menú Italiano

Antipasti

1. Cestino di Pane e Mojos 5

Gli ingredienti che si distinguono nei nostri "mojos" sono: peperoni, paprika, aglio, avocado, coriandolo, cumino, olio d'oliva extravergine, aceto e un tocco di peperoncino.

2. Pan de Cristal 6

Tipica ciabatta spagnola, servita con una salsa di pomodoro grattugiato fresco, sale, aglio e olio d'oliva extravergine.

3. Olive Verdi 3

Marinate con sale, peperoni, aglio, spezie naturali e piante aromatiche.

4. Almogrote 6

Preparato con prodotti locali che combinano diversi tipi di formaggi di capra, peperoncino, aglio e olio d'oliva extravergine.

5. Capesante "soplemayo" (2 Unità) 6

Servite gratinate (al cannello) con maionese Kewpie e salsa kimchi.

6. Tagliere di Prosciutto Iberico di Bellota 100% 30

Servito con pan cristal.

7. Tagliere di Formaggio Stagionato di Latte Crudo di Pecora 12

Servito con frutta secca.

8. Acchiughe di Santoña (6 filetti) 18

Servite con pan cristal

9. Asparagi Bianchi di Navarra D.O. (4 Unità) 16

Serviti con salsa alioli, una maionese preparata con aglio e olio d'oliva extravergine.

10. Sardine (6 filetti)

Marinate in olio d'oliva extravergine.

Frutti di Mare

Disponibilità in base al mercato

11. Ostriche (Unità) 6

Le serviamo crude su ghiaccio, accompagnate da limone, salsa ponzu e vinaigrette di cipollina.

12. Vongole Grandi di Carril D.O.P. (Unità) 6

Le serviamo crude su ghiaccio, con limone.

13. Ricci di Mare di Galizia (Unità) 6

Li serviamo crudi su ghiaccio, con limone.

14. Cirripedi Galiziani (in base al peso)

Li serviamo cotti al vapore.

15. Astice Cantábrico (in base al peso)

Lo serviamo cotto o alla piastra, con maionese all'aglio e salsa rosa.

16. Astice Canadese (in base al peso)

Lo serviamo cotto o alla piastra, con maionese all'aglio e salsa rosa.

17. Granchio Reale (in base al peso)

Cotto a vapore e servito freddo su ghiaccio o gratinato (al cannello) con maionese Kewpie e salsa kimchi.

18. Granseola della Ría (in base al peso)

Cotta a vapore, può essere gustata fredda su ghiaccio, calda o Señoret. In quest'ultimo caso la carne viene estratta dal suo guscio e condita con olio d'oliva extravergine, Tío Pepe, sale e pepe.

19. Granchio della Galizia (in base al peso)

Cotto a vapore, può essere gustato freddo su ghiaccio, caldo o Señoret. In quest'ultimo caso la carne viene estratta dal suo guscio e condita con olio d'oliva extravergine, Tío Pepe, sale e pepe.

20. “Carabineros” Gamberi Rossi Imperiali (in base al peso)

Li serviamo crudi o alla griglia.

21. Scampi Extra (in base al peso)

Li serviamo crudi o alla griglia.

22. Telline di Huelva

Le serviamo saltate in padella con aglio.

23

23. Gamberi di Huelva (10 Unità)

Potete assaporarli al vapore, alla griglia o all'aglio.

30

24. Gamberi di Sanlúcar (in base al peso)

Potete assaporarli al vapore, alla griglia o all'aglio.

Le Nostre Specialità

25. Torre Di Frutti di Mare LA VIEJA per 2 persone 190

Granseola o Granchio Galiziano, Astice Canadese, Gamberi Rossi Imperiali, Gamberi, Ostriche, Cozze, Vongole e Capesante. (Extra di Granchio Reale in base al peso.) Si servono crudi, su ghiaccio, accompagnati da limone, maionese, salsa ponzu, vinaigrette di cipollina e salsa rosa.

Disponibilità in base al mercato. Possiamo preparare una torre personalizzata in base al peso e ai suoi gusti.

26. Grigliata di Frutti di Mare LA VIEJA per 2 persone 190

Astice Canadese, Gambero Rosso Imperiale, Scampo, Gamberi, Gamberoni, Cozze, Vongole e Capesante. (Extra di Granchio Reale in base al peso.)

Disponibilità in base al mercato

Caviale

Selezioniamo per voi il migliore

27. Osietra 100% Natural (Acipenser Gueldenstaedtii)

10gr. - 48 / 30gr. - 95

Antipasti Freddi

28. Insalata di Patate Canarie e Gamberoni 16

Preparata con cipolla rossa e una leggera maionese Kewpie.

29. Insalata di Patate Canarie e Astice 28

Preparata con cipolla rossa e una leggera maionese Kewpie.

30. Ceviche di Pesce LA VIEJA 21

Marinato nel succo di lima e coriandolo, e preparato con avocado, cipolla e patata dolce.

31. Tartare di Carabinero 35

Marinato nel succo di lima e preparato con avocado e coriandolo.

32. Tartare di Tonno Rosso 25

Marinato nella nostra salsa tartara e preparato con avocado, semi di sesamo e uovo fritto.

33. Carpaccio di Pesce Bianco 20

Condito con purè di tartufo e salsa di soia.

34. Carpaccio de Tonno Rosso 20

Condito con guacamole y salsa di soia.

35. Carpaccio de Solomillo 17

È servito con scaglie di Parmigiano e rucola.

36. Tartare Tradizionale di Filetto di Manzo. **30**

È accompagnato da crostini di pane tostato.

37. Astice Tropical LA VIEJA **45**

Astice Canadese, frutta tropicale fresca di stagione, pomodorini e avocado, servito con la nostra salsa di frutta esotica.

38. Insalata di Polpo **22**

Rondelle di polpo con pomodorini, avocado, un tocco di peperoncino e coriandolo, serviti con la nostra cremosa vinaigrette di Jerez.

39. Insalata Monte Bianco **18**

Burrata, Pomodori Premium e il nostro Olio di Basilico.

40. Cocktail di Gamberoni **25**

Gamberoni, Lattuga Romana, Avocado e Ananas, condito con salsa rosa e un tocco di salsa kimchi.

Insalate

(È possibile ordinarle con o senza vinaigrette di Jerez)

41. Insalata Mista **9**

Mix di lattuga, Pomodoro e Cipolla.

42. Insalata Mediterranea LA VIEJA **14**

Lattuga, Pomodoro, Cipolla, Cetriolo, Avocado, Asparagi Bianchi di Navarra, Uovo Sodo e Ventresca di Tonno.

43. Insalata di Gamberoni con Guacamole **20**

Gamberoni, Avocado, Mix di Lattuga e Pomodorini.

44. Insalata di Pomodori Gourmet **15**

La nostra selezione di Pomodori Premium, Olio Extra Vergine di Oliva e sale Maldon.

Antipasti Caldi e Fritti

45. Formaggio Montesdeoca affumicato alla griglia **12**

Formaggio di capra servito con i nostri mojos e un tocco di miele.

46. Pimientos de Padrón **14**

Piccoli peperoni verdi, vengono serviti fritti e con sale grosso, secondo la loro tradizione culinaria.

47. Cozze Galiziane al Vino Bianco **20**

Cotte con aglio e irrorate con vino bianco.

- 48. Capesante alla Griglia (6 Unità)** **18**
Vengono servite con la nostra salsa mojo al coriandolo.
- 49. Vongole di Carril al Vino Bianco o Flambé** **34**
Vengono servite saltate in padella al vino bianco o flambé con whisky.
- 50. Gamberi all'Aglio** **16**
Vengono presentati con una spolverata di prezzemolo.
- 51. Calamaretti alla Piastra con Salsa di Peperoncino** **16**
Vengono serviti su una salsa a base di olio extravergine d'oliva e peperoncino rosso tritato proveniente da La Palma (isola canaria).
- 52. Calamaretti Fritti** **18**
Serviti con salsa "alioli" nera, una maionese preparata con olio d'oliva extravergine, aglio e nero di seppia.
- 53. Polpo alla Griglia** **22**
Servito su un letto di purè di patate e condito con la nostra salsa di peperoncino proveniente da La Palma.
- 54. Polpo tradizionale alla Canaria** **22**
Servito con la nostra vinaigrette e peperoncini freschi appena tritati.
- 55. Polpo Fritto LA VIEJA** **22**
Polpo tagliato a rondelle con julienne di peperoni, porro e cipolla fritti.
- 56. Calamari Sahariani Fritti alla Andalusia** **18**
Serviti con salsa "alioli" nera, una maionese preparata con olio d'oliva extravergine, aglio e nero di seppia.
- 57. Baccalà con uova Strapazzate** **15**
Viene servito secondo la tradizione, con una pioggia di patate paglia.
- 58. Crocchette di Prosciutto Ibérico o di Baccalà (6 Unità)** **15**
Nella versione con prosciutto iberico, le serviamo su un letto di salsa romesco, mentre le crocchette di baccalà si abbinano perfettamente all "alioli nero", una maionese preparata con olio extra vergine d'oliva, aglio e nero di seppia.
- 59. Escaldón** **9**
La ricetta antica della gastronomia canaria a base di gofio (farina di grano e miglio tostato) e brodo di pesce si chiama "gofio scottato". Si serve con spicchi di cipolla rossa e salsa al coriandolo.

Zuppe

60. Gazpacho Andaluso 9

Zuppa fredda e cremosa a base di verdure, emulsionata con olio extravergine di oliva. Si serve con contorno di verdure crude e crostini.

61. Zuppa di Pesce e Frutti di Mare LA VIEJA 16

Gli ingredienti utilizzati possono variare in base alla disponibilità.

62. Velouté di Vongole di Carril 18

Zuppa cremosa di vongole con limone, farina di grano duro, panna e olio extravergine d'oliva. Si serve con prezzemolo fresco.

Pasta

Può scegliere il grado di cottura: Al dente o ben cotta

63. Linguine ai Frutti di Mare 25

64. Linguine alle Vongole di Carril 30

65. Linguine all'Astice 35

66. Linguine con Crema di Carciofi e Tartufo 23

Riso e Fideuá (Minimo per 2 Persone)

Prezzo a Persona

Tempo di preparazione: 30/35 min

67. Riso al Nero di Seppia con Calamaretti 25

Servito con salsa alioli, una maionese preparata con olio extravergine d'oliva e aglio.

68. Paella LA VIEJA 25

La nostra versione con frutti di mare freschi del giorno, cucinati nel loro guscio.

69. Paella Señoret 25

La nostra paella LA VIEJA la prepariamo anche con frutti di mare sgusciati.

70. Rossejat di Fideuá al Nero di Seppia 25

Cucinato nel nero di seppia.

71. Rossejat di Fideuá ai Frutti di Mare e Pesce 25

Può godere di un intenso sapore di mare con la nostra versione di Rossejat, preparato con pesce e frutti di mare freschi del giorno.

72. Risotto Brodoso ai Frutti di Mare 25

Nella tradizione culinaria spagnola incentrata sul riso, esistono due forme di preparazione: quello secco tipico della paella ed il "arroz caldoso". Il termine "caldoso" deriva dalla sua cottura in un recipiente che consente che la porzione di brodo dopo la cottura sia abbondante.

73. Risotto Brodoso con Astice Canadese e Vongole **35**

La carne pregiata del astice si presta perfettamente per il nostro risotto brodoso, esaltandone il sapore e conferendogli un tocco gourmet.

74. Risotto Brodoso con Astice del Mar Cantabrico e Vongole (in base al peso del astice)

Pesce

Tutti i pesci al forno sono serviti con patate al forno.
Tutti i pesci al sale e alla piastra sono serviti con verdure.

Ogni pesce è diverso, ecco perché offriamo la nostra raccomandazione, sempre in base alla pesca del giorno e alla stagione: al sale, al forno, alla piastra o fritto

75. Branzino (minimo per 2) **65**

76. Sama Roquera (minimo per 2) in base a peso

77. Rana Pescatrice (minimo per 2) in base a peso

78. Rombo Selvatico (minimo per 2) in base a peso

79. Vieja (Pesce Pappagallo) alla Canaria in base a peso

Viene servita cotta al vapore, con pomodori, cipolle e peperoni.

80. Filetto di Cernia Nera **30**

Viene preparato esclusivamente alla piastra.

81. Filetto di Cernia **30**

Viene preparato esclusivamente alla piastra

82. Filetto di Tonno Rosso **25**

Viene servito alla piastra o alla Bilbaína, una salsa tipica della gastronomia basca preparata con olio extravergine di oliva, aceto e aglio.

83. Filetto di Baccalà **25**

Si serve cucinato al vapore, su letto di salsa di peperoni Piquillo.

84. Casseruola di Cernia alla Canaria (min. 2 personas) **58**

Cucinata secondo la tradizione, con patate canarie e brodo di pesce, preparato con la testa del cernia. Viene servita con il nostro tipico "escaldón de gofio".

85. Pesce Locale

Perchia, Berice Rosso, Scorfano, questi sono solo alcuni dei pesci che potrai trovare disponibili a seconda della stagione.

Carne

Possiamo prepararvi:
Salsa al pepe, salsa di funghi o bearnesa - **3,50**

86. Filetto di Manzo **30**

Preparato alla piastra.

87. Chateaubriand (2 persone) **60**

Viene preparato alla piastra o al sale, accompagnato da verdure di stagione, patatine fritte e due salse a sua scelta.

Verdure e Contorni

88. Wok di Verdure Miste **7**

Verdure di stagione saltate nel wok con un tocco di sale e pepe.

89. Mini Cipolline in tempura **12**

Servite con la salsa Romesco tipica della cucina catalana, preparata con pomodori, peperoni, nocciole, aglio, olio extravergine di oliva, aceto e pangrattato.

90. Carciofi di Tudela I.G.P. **12**

Le serviamo alla piastra con salsa alioli, una maionese preparata con olio extravergine di oliva e aglio.

91. Asparagi selvatici **12**

Evidenziamo il loro sapore naturale con una preparazione semplice, alla piastra.

92. Patate al forno (Papas Panaderas) **6**

Preparate con cipolla bianca e salsa Bilbaína.

93. Patate "Papas Bonitas" Canarie D.O.P. **8**

Vengono servite "arrugadas", secondo la tradizione, cotte nel sale.

94. Patatine fritte **4**

Menù per Bambini

95. Petto di Pollo alla griglia con patatine fritte	15
96. Cotoletta di Pollo con patatine fritte	15
97. Filetto di Pesce Bianco alla griglia con patatine fritte	15
98. Nuggets di Pesce con patatine fritte	15
99. Spaghetti alla Napoletana	15
100. Hamburger di Wagyu	15
(carne di wagyu, insalata e pomodoro) con patatine fritte	

Informazione sugli allergeni

Gentile cliente,

Le ricordiamo di far riferimento alla presenza di allergeni alimentari di cada piatto di questo menu, secondo la legenda:

Cereali contenenti glutine: Frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro varietà ibride e derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uova e prodotti a base di uovo.

Pesce e prodotti a base di pesce.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia.

Latte e suoi derivati (compreso il lattosio).

Frutta secca: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del brasiliano, pistacchi, noci macadamia o noci australiane e derivati.

Sedano e derivati.

Senape e prodotti derivati.

Sesamo e prodotti a base di sésamo.

Diossido di zolfo e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro).

Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi e prodotti a base di molluschi.