

# SAPORE

---

RESTAURANTE ITALIANO

*È una festa per il palato...*

# ANTIPASTI & ENSALADAS

**Carpaccio de salmón con salsa eneldo y dados de aguacate.  
Acompañado de nuestra Pierina Sapore. 14,90€**

CAT. Carpaccio de salmó amb salsa anet i daus d'alvocat. Acompanyat de nostra Pierina Sapore. /FR. Carpaccio de saumon, sauce à l'aneth et dés d'avocat. Servi avec notre Pierina Sapore. /EN. Salmon carpaccio with dill sauce and avocado cubes. Served with our Pierina Sapore. (1,4,6,9)

**El clásico Carpaccio de vitello tonnato. Acompañado de nuestra Pierina Sapore. 16,50€**

CAT. El clàssic Carpaccio de vitello tonnato. Acompanyat de nostra Pierina Sapore. /FR. Le classique carpaccio de vitello tonnato. Servi avec notre Pierina Sapore. /EN. Classic Vitello Tonnato carpaccio. Served with our Pierina Sapore. (1,4,6,9,10)

**Carpaccio de ternera con escamas de parmesano, rúcula y salsa tartufata.  
Acompañado de nuestra Pierina Sapore. 15,90€**

CAT. Carpaccio de vedella amb parmesà, ruca i salsa tartufata. Acompanyat de nostra Pierina Sapore. /FR. Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette et sauce à la truffe. Servi avec notre Pierina Sapore. /EN. Beef carpaccio with parmesan shavings, rocket and truffle sauce. Served with our Pierina Sapore. (1,12)

**Trio de Focaccia casera Sapore (cebolla, tomate deshidratado y oliva negra deshidratada). 9,90€**

CAT. Trio de Focaccia casolana Sapore (ceba, tomàquet deshidratat i oliva negra deshidratada). /FR. Trio de focaccias maison Sapore (oignon, tomate séchée et olive noire déshydratée). /EN. Trio of homemade Sapore focaccias (onion, tomato, and dried black olive). (1)

**Fundido di formaggi. 11,90€**

CAT. Fos di formaggi. /FR. Fondue de fromages italiens. /EN. Melted cheese selection. (1,10,12)

**Tabla de embutidos italianos (salami, mortadela, prosciutto, speck, bresaola). 12,90€**

CAT. Taula d'embotits italians /FR. Plateau de charcuteries italiennes /EN. Italian charcuterie board. (1,8)

**Tabla de quesos italianos acompañados de frutos secos, uvas y grissini. 15,90€**

CAT. Taula de formatges italians acompanyats de fruits secs, raïm i grissini. /FR. Plateau de fromages italiens, fruits secs, raisins et grissini. /EN. Italian cheese board served with dried fruit, grapes, and grissini. (1,2,12)

**Tabla de quesos y embutidos italianos. 14,90€**

CAT. Taula de formatges i embotits italians. /FR. Plateau mixte de fromages et charcuteries italiennes. /EN. Mixed board of Italian cheeses and cured meats. (1,2,8,12)

**Mejillones en salsa marinara al toque de albahaca. 12,90€**

CAT. Musclos en salsa marinara al toc d'alfàbrega. /FR. Moules en sauce marinara au basilic. /EN. Mussels in marinara sauce with a hint of basil. (6,7)

**Tartar de atún Balfegó con cítricos y mango. 21,90€**

CAT. Tartar de tonyina Balfegó amb cítrics i mango. /FR. Tartare de thon Balfegó aux agrumes et à la mangue. /EN. Balfegó tuna tartare with citrus and mango. (1,3,6,9,13)

**Steak tartar con encurtidos acompañado de tostadas crujientes. 21,90€**

CAT. Steak tartar amb envinagrats acompanyat de torrades cruixents. /FR. Tartare de bœuf aux condiments, servi avec des toasts croustillants. /EN. Beef steak tartare with pickles, served with crunchy toasts. (1,3,9)

**Surtido de croquetas SAPORE (pato y funghi y osobuco y foie). 13,90€**

CAT. Assortit de croquetes SAPORE (ànec i funghi i osobuco i foie). /FR. Assortiment de croquettes SAPORE (canard et champignons, ossobuco et foie gras). /EN. Assorted SAPORE croquettes (duck & mushrooms, and ossobuco & foie gras). (1,10,12)

**Insalata de Confit de pato, maracuyá, queso de cabra y cherrys confitados. 15,90€**

CAT. Insalata de Confit d'ànec, maracujà, formatge de cabra i cherrys confitats. /FR. Salade de confit de canard, fruit de la passion, fromage de chèvre et tomates cerises confites. /EN. Confit duck salad with passion fruit, goat's cheese and confit cherry tomatoes. (12)

**Insalata de de burrata al estilo Casablanca. 13,90€**

CAT. Insalata de burrata a l'estil Casablanca. /FR. Salade de burrata façon Casablanca. /EN. Burrata salad, Casablanca-style. (2,12)

# PASTA ALL'UOVO

---

## **Spaguetti carbonara receta Tradicional (guanciale, pecorino, pimienta negra y yema de huevo). 14,90€**

CAT. Spaguetti carbonara recepta Tradicional (guanciale, pecorino, pebre negre i rovell d'ou). / FR. Spaghetti Carbonara – recette traditionnelle (guanciale, pecorino, poivre noir, jaune d'œuf). / EN. Traditional Carbonara Spaghetti (guanciale, pecorino, black pepper and egg yolk). (1,10,12)

## **Tagliatelle salteados bogavante, gambas, ajo laminado y guindilla. 16,90€**

CAT. Tagliatelle saltats llamàntol, gambes, all laminat i bitxo. / FR. Tagliatelles sautées au homard, gambas, ail émincé et piment. / EN. Tagliatelle with sautéed lobster, prawns, sliced garlic and chilli. (1,10,11)

## **Pappardelle frutti di mare. 15,50€**

FR. Pappardelle aux fruits de mer. / EN. Pappardelle with seafood. (1,2,6,7,10,12)

## **Rigatoni a la bolognese. 14,90€ (1,10)**

## **Tagliatelle al pesto verde Genovés. 15,90€**

CAT. Tagliatelle al pesto verd Genovés. / FR. Tagliatelles au pesto vert de Gênes. / EN. Tagliatelle with traditional Genoese green pesto. (1,2,10)

## **Rigatoni di Vitello (solomillo de ternera, hongos porcini, cebolla y cherrys confitados). 16,90€**

CAT. Rigatoni di Vitello (rellom de vedella, hongos porcini, ceba i cherrys confitats). / FR. Rigatoni au veau (filet de veau, cèpes, oignon et tomates cerises confites). / EN. Veal Rigatoni (beef tenderloin, porcini mushrooms, onion and confit cherry tomatoes). (1,10,12)

# PASTA RELLENA

---

## **Ravioli de carne con salsa Arrabiata. 16,50€**

CAT. Ravioli de carn amb salsa Arrabiata. / FR. Raviolis à la viande, sauce Arrabiata. / EN. Meat ravioli with arrabiata sauce. (1,10)

## **Sacottini de pera y gorgonzola con salsa de formaghi e funghi. 16,50€**

CAT. Sacottini de pera i gorgonzola amb salsa de formaghi e funghi. / FR. Sacottini à la poire et au gorgonzola, sauce fromagère aux champignons. / EN. Pear and gorgonzola sacottini with formaghi e funghi sauce. (1,10,12)

## **Panzotti de burrata con salsa de cherrys, albahaca y piñones tostados. 16,50€**

CAT. Panzotti de burrata amb salsa de cherrys, alfàbrega i pinyons torrats. / FR. Panzotti à la burrata, sauce tomate cerise, basilic et pignons grillés. / EN. Burrata panzotti with cherry tomato sauce, basil and toasted pine nuts. (1,2,10,12)

## **Cannelloni Sapore de pollo rustido envuelto en su bechamel y jugo de carne. 14,90€**

CAT. Cannelloni Sapore de pollastre rostit embolicat en la seva beixamel i suc de carn. / FR. Cannelloni Sapore au poulet rôti, béchamel et jus de viande. / EN. Sapore cannelloni – roasted chicken wrapped in béchamel and meat jus. (1,10,12)

## **Lasagna a la bolognesa. 14,90€**

FR. Lasagnes à la bolognaise. / EN. Classic lasagne Bolognese. (1,10)

## **Crepe vegana con verduras mixtas y bechamel de coco. 13,90€**

CAT. Crepe vegana amb verdures mixtes i beixamel de coco. / FR. Crêpe végane aux légumes variés et béchamel de coco. / EN. Vegan crêpe with mixed vegetables and coconut béchamel. (1,14)

# PIZZAS

## **Pizza Margherita (tomate, mozzarella, orégano y albahaca). 11,90€**

CAT. Pizza Margherita (tomàquet, mozzarella, orenga i alfàbrega). / FR. Margherita – tomate, mozzarella, origan et basilic. /EN. Margherita – tomato, mozzarella, oregano and basil. **(1,12)**

## **Pizza Prosciutto (york, mozzarella, tomate y albahaca). 12,90€**

CAT. Pizza Prosciutto (York, mozzarella, tomàquet i alfàbrega). / FR. Prosciutto – jambon cuit, mozzarella, tomate et basilic. /EN. Prosciutto – cooked ham, mozzarella, tomato and basil. **(1,12)**

## **Pizza Sapore (jamón ibérico, pecorino romano, tomate, mozzarella, albahaca y brotes tiernos). 13,90€**

CAT. Pizza Sapore (Pernil ibèric, pecorino romà, tomàquet, mozzarella, alfàbrega i brots tendres). / FR. Sapore – jambon ibérique, pecorino romano, tomate, mozzarella, basilic et jeunes pousses. /EN. Sapore – Iberian ham, Pecorino Romano, tomato, mozzarella, basil and baby greens. **(1,12)**

## **Pizza Quatro Stagioni (york, beicon, champiñones, alcachofas, oliva negra, tomate, mozzarella). 13,50€**

CAT. Pizza Quatro Stagioni (York, bacon, xampinyons, carxofes, oliva negra, tomàquet, mozzarella). / FR. Quattro Stagioni – jambon, lard, champignons, artichauts, olives noires, tomate, mozzarella. /EN. Quattro Stagioni – ham, bacon, mushrooms, artichokes, black olives, tomato, mozzarella. **(1,12)**

## **Pizza tonno e cipolla (atún, cebolla confitada, tomate y mozzarella). 13,50€**

CAT. Pizza tonno e cipolla (Tonyina, ceba confitada, tomàquet i mozzarella). / FR. Tonno e Cipolla – thon, oignons confits, tomate et mozzarella. /EN. Tonno e Cipolla – tuna, caramelised onion, tomato and mozzarella. **(1,6,12)**

## **Pizza Rabiosa (jalapeños, peperoni, sobrasada picante y rúcula). 13,50€**

CAT. Pizza Rabiosa (xili de Jalapa, peperoni, sobrasada picant i ruca). / FR. Rabiosa – jalapeños, pepperoni, sobrasada piquante et roquette. /EN. Rabiosa – jalapeños, pepperoni, spicy sobrasada and rocket. **(1,12)**

## **Pizza di Buffala (burrata, mortadela siciliana y pesto de pistacho). 13,90€**

CAT. Pizza di Buffala (burrata, mortadela siciliana i pesto de festuc). / FR. Di Buffala – burrata, mortadelle sicilienne et pesto de pistache. /EN. Di Buffala – burrata, Sicilian mortadella and pistachio pesto. **(1,2,12)**

## **Pizza Vegetale (tomate, berenjena, pimiento rojo, alcachofa, mozzarella, olivas negras). 12,90€**

CAT. Pizza Vegetale (tomàquet, albergínia, pebrot vermell, carxofa, mozzarella, olives negres). / FR. Végétarienne – tomate, aubergine, poivron rouge, artichaut, mozzarella, olives noires. /EN. Vegetale – tomato, aubergine, red pepper, artichoke, mozzarella, black olives. **(1,12)**

## **Pizza Napoletana (tomate, mozzarella, albahaca, alcaparra, olivas negras y anchoa). 13,50€**

CAT. Pizza Napoletana (tomàquet, mozzarella, alfàbrega, tàpera, olives negres i anxova). / FR. Napolitaine – tomate, mozzarella, basilic, càpres, olives noires et anchois. /EN. Napoletana – tomato, mozzarella, basil, capers, black olives and anchovies. **(1,6,12)**

## **Pizza Barbacoa (ternera, pollo, mozzarella, salsa barbacoa y orégano). 13,90€**

CAT. Pizza Barbacoa (vedella, pollastre, mozzarella, salsa barbacoa i orenga). / FR. Barbecue – bœuf, poulet, mozzarella, sauce barbecue et origan. /EN. Barbecue – beef, chicken, mozzarella, barbecue sauce and oregano. **(1,3,12)**

## **Pizza Toscana (crema de queso, champiñones, bacon, orégano y mozzarella). 13,50€**

CAT. Pizza Toscana (crema de formatge, xampinyons, Bacon, orenga i mozzarella). / FR. Toscane – crème fromagère, champignons, lard, origan et mozzarella. /EN. Toscana – cheese cream, mushrooms, bacon, oregano and mozzarella. **(1,10,12)**

# RISSOTTOS

## Risotto de tartufo e funghi. 14,90€

FR. Risotto à la truffe et aux champignons. /EN. Truffle and mushroom risotto. (10,12)

## Risotto Nero di sepia – pulpo. 16,90€

FR. Risotto noir à l'encre de seiche et poulpe. /EN. Black cuttlefish ink risotto with octopus. (6,7,10,12)

## Risotto di vitelo con espárragos verdes salteados. 16,50€

CAT. Risotto de vitelo amb espàrrags verds saltats. / FR. Risotto au veau et asperges vertes sautées. /EN. Veal risotto with sautéed green asparagus. (10)

## SECONDO PIATO

## Entrecote de ternera a la griglia con chimichurri italiano. 18,90€

CAT. Entrecot de vedella a la griglia amb chimichurri italià. / FR. Tagliata de bœuf grillée, chimichurri italien. /EN. Grilled beef tagliata with Italian chimichurri.

## Paletilla de cabrito a baja temperatura. 21,90€

CAT. Espatlla de xai a baixa temperatura. / FR. Épaule d'agneau confite à basse température. /EN. Slow-cooked lamb shoulder. (12)

## Ossobuco a la Milanesa. 17,90€

FR. Ossobuco à la milanaise. /EN. Traditional Milanese Ossobuco.

## Salmón al aglio e gamberi (con salsa de gambas y ajo laminado). 16,90€

CAT. Salmó al aglio e gamberi (amb salsa de gambes i all laminat). / FR. Saumon à l'ail, sauce aux gambas. /EN. Salmon in garlic prawn sauce. (6,11,12)

## Pulpo a la griglia con parmentier de boniato. 20,90€

CAT. Pop a la griglia amb parmentier de moniato. / FR. Poulpe grillé, purée de patate douce (parmentier). /EN. Grilled octopus with sweet potato parmentier. (6,7,12)

## Lubina al horno con limón deshidratado y especias. 14,90€

CAT. Llobarro al forn amb llimona deshidratada i espècies). / FR. Loup de mer rôti, citron séché et épices. /EN. Oven-baked sea bass with dried lemon and spices. (6)

## Tonno scottato al sésamo (tataki de atún). 14,90€

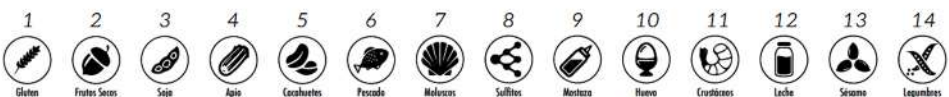
CAT. Tonno scottato al sèsam (tataki de tonyina). / FR. Thon mi-cuit au sésame (tataki). /EN. Sesame-cruste seared tuna (tataki). (3,6,13)

## Milanesa de pollo al gorgonzola. 14,90€

CAT. Milanesa de pollastre al gorgonzola. / FR. Escalope de poulet à la gorgonzola. /EN. Chicken Milanese with gorgonzola. (1,10,12)

## Lomo Sapore (escalopines de cerdo ibérico acompañado de tagliatelle y salsa especial). 14,90€

CAT. Llom Sapore (escalopins de porc ibèric acompanyat de tagliatelle i salsa especial). / FR. Lomo Sapore - filet de porc ibérique, tagliatelles et sauce spéciale maison. /EN. Lomo Sapore - Iberian pork escalope served with tagliatelle and special house sauce. (1,10,12)



# La CANTINA *de Sapore*

## NUESTRO ORIGEN

**Bestué Chardonnay** | Bodega Otto Bestué |

*DO Somontano* | 14€

**Reforjat Blanc** | *DO Terra Alta* | 14.50€

**Xino - Xano Blanco ecológico** | Oriol Rossell |

*DO Penedès* | 16.50€

**El Marido de mi amiga** | Blanco | *DO Rioja* | 16.50€

**Monteabellón negro** | Bodegas Monteabellón | *DO Ribera del Duero* | 18.50€

**L'Inconscient** | Les Cousins | *DOQ Priorat* | 21.50€

**La Cirereta ECO** | Herència Altés | *DO Terra Alta* | 17.50€

**Martinez Lacuesta Selecto Crianza** | Tempranillo | *DOQ Rioja* | 19.50€

**Compte de Subirats** | *DO Cava* | 16.50€

## NUESTRO DESTINO

**Vigna Traverso** | *DOC Barbera* | Sauvignon Blanc | 16€

**Moscato d'asti** | *Doca Dolce* | 17.80€

**Piemonte DOC Barbera Appassimento** | Piamonte | 16€

**Caspagnolo Chianti Colli Senesi** | Toscana | *DOCG Villa Poggio Salvi* | 21.50€

**Coppi Pellirosso Negroamaro (2018)** | Puglia | *Salento IGP* | 22.50€

**Ornella Molon Prosecco Treviso** | Les Cousins | *DOC Extra Dry* | 23€

# IL DOLCE

**Tiramisú de la Nonna.** (1,10,12)  
**6,90€**

**Panacota de haba tonka con coulis de frutos rojos.**

CAT. Panacota de fava tonca amb coulis de fruits vermells.

FR. Panna cotta à la fève tonka, coulis de fruits rouges.

EN. Tonka bean panna cotta with red fruit coulis. (12)

**6,50€**

**Cannoli siciliano, relleno de crema de mascarpone y vainilla, pistacho y chocolate blanco.**

CAT. Cannoli sicilià, farcit de crema de mascarpone i vainilla, festuc i xocolata blanca. /FR. Cannoli sicilien, crème mascarpone-vanille, pistache et chocolat blanc. /EN. Sicilian cannoli filled with mascarpone and vanilla cream, pistachio and white chocolate. (1,10,12)

**6,50€**

**Tarta de queso y pistacho.**

CAT. Pastís de formatge i festuc.

FR. Cheesecake à la pistache.

EN. Cheesecake with pistachio. (1,2,10,12)

**6,90€**

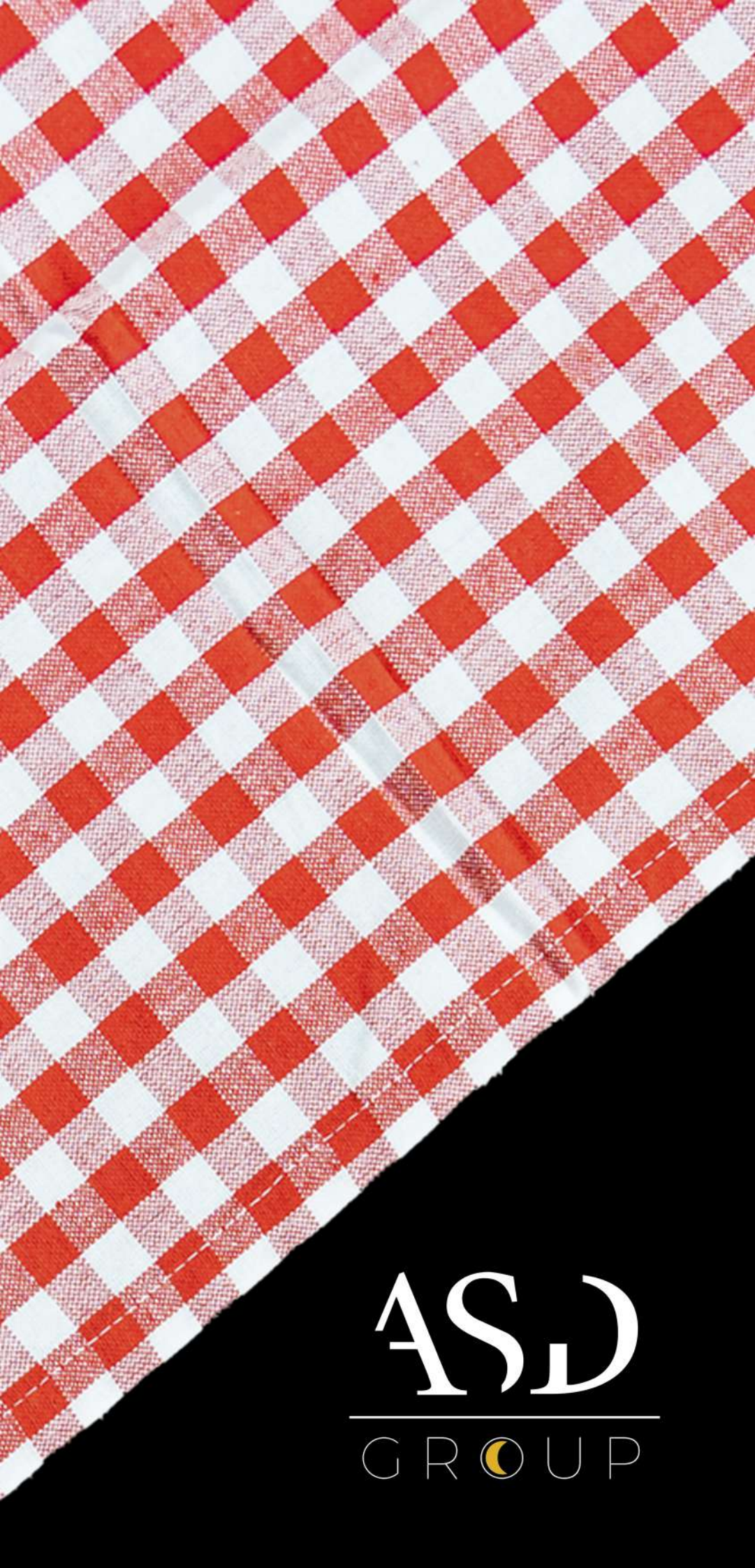
**Gelato artigianale.** (consultar alérgenos)  
**4,90€**

*Tiramisu*



*Panna cotta*





ASD

---

GROUP