

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. 15,50€

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. 16,90€

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. 16,50€

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. 12,50€

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). 13,50€

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. 16,50€

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. 15,50€

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. 13,50€

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. 23,00€

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. 22,50€

CAT. Steak tàrtar 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). 14,50€

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 cherries confitados. 16,90€

CAT. Insalata de Confit d'ànec, maracujà, formatge de cabra i cherries 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. 14,50€

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). 15,50€

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. 18,50€

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. 16,50€

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

Rigatoni a la bolognese. 15,50€ (1,10)

Tagliatelle al pesto verde Genovés. 16,50€

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, funghi porcini, cebolla y cherrys confitados). 17,90€

CAT. Rigatoni di Vitello (rellom de vedella, funghi 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. 17,50€

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. 17,50€

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. 17,50€

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. 15,50€

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. 15,50€

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

Crepe vegana con verduras mixtas y bechamel de coco. 14,50€

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 Margarita (*tomate, mozzarella, orégano y albahaca*). 12,50€

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

Pizza Prosciutto (*york, mozzarella, tomate y albahaca*). 13,50€

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*). 14,90€

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 Quattro Stagioni (*york, beicon, champiñones, alcachofas, oliva negra, tomate, mozzarella*). 13,90€

CAT. Pizza Quattro 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 Quattro Formaggi . 13,90€ (1,8,12)

Pizza tonno e cipolla (*atún, cebolla confitada, tomate y mozarella*). 13,90€

CAT. Pizza tonno e cipolla (Tonyina, ceba confitada, tomàquet i mozarella). / 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*). 13,90€

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*). 14,90€

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*). 13,90€

CAT. Pizza Napoletana (tomàquet, mozzarella, alfàbrega, tàpera, olives negres i anxova). / FR. Napolitaine – tomate, mozzarella, basilic, câpres, 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*). 14,50€

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*). 14,50€

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. 15,50€

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

Risotto Nero di sepia – pulpo. 17,50€

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. 17,50€

CAT. Risotto de vitelo amb espàrrrecs 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. 19,90€

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. 25,50€

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

Ossobuco a la Milanese. 19,00€

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

Salmón al aglio e gamberi (con salsa de gambas y ajo laminado). 17,50€

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. 22,00€

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. 16,50€

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). 15,90€

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

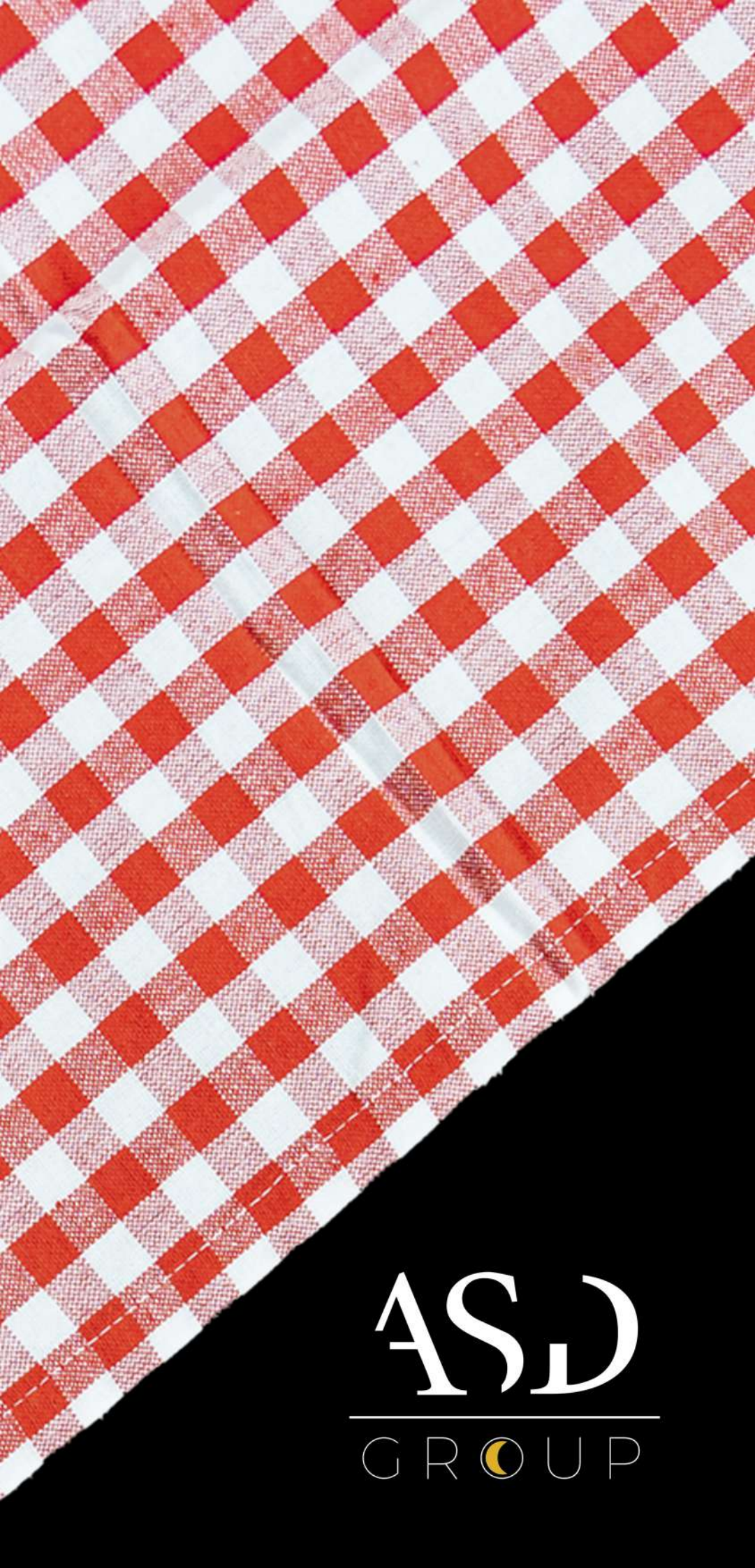
Milanese de pollo al gorgonzola. 15,50€

CAT. Milanese 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). 15,50€

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)





ASD

GROUP