





# TAPAS GOURMET



Il Tapas Gourmet Principe è un laboratorio - store gastronomico di Roma specializzato nella cucina spagnola, aperto tutti giorni a pranzo e cena. Situato nel cuore della Dolce Vita capitolina, a pochi metri da via Veneto, propone un nuovo concetto di degustazione e vendita di prodotti alimentari d'alta qualità (italiani e spagnoli). Sulla tavola del ristorante regna il prosciutto, Jamon Serrano o Pata Negra, presentato da esperti tagliatori nella nobile arte del "taglio al coltello", che ne conserva intatto il sapore originale. Ma non solo: paella, sangria, tapas, pinchos, bocadillos, quesos e dolci artigianali. Accompagnati da champagne, vini italiani e spagnoli, liquori, birre e caffè italiano.

**Tutte le nostre pietanze possono contenere tracce degli allergeni indicati nelle singole preparazioni pur non essendone i costituenti base. Per qualsiasi informazione rivolgersi al personale in servizio**



# PINCHOS

## **Pinchos Ibérico**

€ 2,20

crostino di PANE e pomodoro, olio extravergine di oliva, jamon / filetti / salumi del Pata Negra

## **Pinchos quesos**

€ 2,20

crostino di PANE con olio extravergine di oliva, insalata / verdura di stagione, FORMAGGIO di pecora / capra / mucca

## **Pinchos carne**

€ 2,20

crostino di PANE con olio extravergine di oliva, insalata / verdura di stagione, carne di manzo / maiale / pollo

## **Pinchos mare**

€ 2,20

crostino di PANE con olio extravergine di oliva, insalata o verdura di stagione, BONITO / TONNO / SALMONE / GAMBERI\* / CALAMARI\*

## **Pinchos mix chef**

€ 2,20

crostino di PANE con olio extravergine di oliva, insalata / verdura di stagione, UOVA / carne / PESCE / FORMAGGIO / Pata Negra

## **Mix 5 Pinchos**

€ 10,00

## **Mix 10 Pinchos**

€ 20,00



I pinchos sono dei gustosissimi stuzzichini di origine spagnola, o meglio basca (pintxo), formati essenzialmente da fette di pane con ingredienti di vario genere. Tutto fermato da uno stuzzicadenti, infatti "pincho" significa spiedo. Antipasti tipici dei Paesi Baschi e della Navarra, vengono preparati con passione e cura al Tapas Gourmet Principe e proposti come aperitivi culinari che seducono il palato dei clienti prima della cena.

# JAMON IBERICO



Il prosciutto iberico é qualcosa di più di un prodotto gastronomico, possiede innumerevoli pregi che riguardano direttamente la nostra salute. La carne dal basso apporto calorico riduce il colesterolo ed é ricca di tutte le vitamine e di acido folico essenziale per il sistema nervoso e per il buon funzionamento del cervello. Inoltre, il prosciutto contiene molti minerali importanti per il nostro sistema osseo e per le cartilagini; in più, è antiossidante e un ottimo protettore cardiovascolare.

Il suino iberico è una razza che cresce in libertà, si nutre di ghiande e si alleva soltanto nei pascoli del sud est della Spagna. Per ottenere un autentico prosciutto iberico di ghianda possono essere necessari tre anni. Si tratta infatti di un lungo e costoso processo di trasformazione dei suini di pura razza iberica in uno dei prodotti gastronomici più esclusivi. Le ghiande che popolano i pascoli spagnoli forniscono l'alimentazione di base del suino iberico durante la monticazione. Per tre mesi, fra novembre e gennaio, nell'apogeo dell'autunno, i suini allevati in libertà si nutrono a sazietà di ghiande, foraggio ed erbe aromatiche dei pascoli.



Le denominazioni di origine (DO) garantiscono i prosciutti iberici di "bellota" (ghianda) che riportano scritta l'annata firmata e numerata. Per evitare imbrogli e frodi la tipologia di alimentazione deve apparire sull'etichetta e sull'informazione fornita prima di acquistare un prosciutto iberico. Infatti un prosciutto iberico di "bellota" è assolutamente diverso rispetto un prosciutto di "recebo" o del serrano.

Taglio a Mano

**Jamon Ibérico Puro Bellota**

€ 18,00

jamón patanegra, servito con PAN TOMATE (PANE con pomodoro, pepe e olio)

**Jamón Ibérico de Cebo**

€ 16,00

jamón patanegra, servito con PAN TOMATE (PANE con pomodoro, pepe e olio)

**Paleta Ibérica Bellota**

€ 16,00

spalla di patanegra, servito con PAN TOMATE (PANE con pomodoro, pepe e olio)

**Oltre al rinomato Patanegra un ottimo Serrano**

**Jamon Ibérico Serrano**

€ 14,00

jamón serrano, servito con PAN TOMATE (PANE con pomodoro, pepe e olio )



Vieni a scoprire l'habitat del cerdo iberico nella nostra vetrina albero.

# TAPAS



<b>Jamón</b> jamón, servito con PAN TOMATE (PANE con pomodoro, pepe e olio)	€ 13,50
<b>Mix Maestro</b> mix di salumi e filetti di patanegra serviti con PAN TOMATE (PANE con pomodoro, pepe e olio)	€ 12,00
<b>Cecina de León</b> carne di manzo stagionata, limone e pepe	€ 8,50
<b>Tortilla</b> UOVA, patate, cipolla, olio extrav. di oliva, sale e pepe	€ 4,20
<b>Patatas Bravas</b> patate, peperone, olio extraverg. di oliva, cipolla, aglio, BRODO VEGETALE, FARINA, PEPERONCINO, sale, PEPE, salsa di pomodoro	€ 4,20
<b>Patatas ali e oli</b> patate, MAIONESE, prezzemolo, aglio, sale e pepe	€ 4,20
<b>Quesos Iberici con frutta secca e miele</b> selezione di FORMAGGI spagnoli, FRUTTA SECCA, miele	€ 9,50
<b>Tacos di parmigiano</b> piatto di PARMIGIANO con miele	€ 7,00
<b>Anchoas</b> ACCIUGHE spagnole, olio extraverg. di oliva, burro	€ 9,50
<b>Salmone affumicato</b> SALMONE AFFUMICATO, insalata, pepe e limone	€ 10,50



### **Marisco**

€ 13,50

riso, zafferano, pomodoro, peperoni, piselli, **GAMBERI\***, **GAMBERETTI\***, **COZZE**, **VONGOLE**, **CALAMARI\***, noce moscata

### **Mista**

€ 14,50

riso, zafferano, pomodoro, peperoni, piselli, **GAMBERETTI\***, **COZZE**, **VONGOLE**, **CALAMARI\***, pollo, maiale

### **Verdure**

€ 13,50

riso, melanzane, peperoni, piselli, aglio, zafferano, **BRODO VEGETALE**, pomodoro, prezzemolo, carote



La paella è un piatto tradizionale della cucina valenciana (Spagna) diffusi in tutto il Mar Mediterraneo e nell'America Latina. Il piatto, a base di riso, zafferano e frutti di mare o carne, è simile al pilaf turco o al biryani indo-pakistano e viene preparato nella tipica padella da cui prende il nome, la paella o paellera.

# BOCADILLOS



## **Jamón Ibérico Puro Bellota**

€ 16,00

PANE, pomodoro, olio extrav. di oliva, jamon patanegra **TAGLIATO A MANO**

## **Jamón Serrano**

€ 12,00

PANE, pomodoro, olio extrav. di oliva, jamon serrano **TAGLIATO A MANO**

## **Pataburger**

€ 12,00

PANE, hamburger, insalata, prosciutto spagnolo, **FORMAGGIO FUSO**, salsa di pomodorini

## **Mix Ibérico**

€ 9,50

PANE, pomodoro, olio extrav.di oliva, jamon iberico e **FORMAGGIO**

## **Salmone**

€ 8,50

PANE, insalata, **SALMONE AFFUMICATO**, olio extrav. di oliva

## **Queso**

€ 7,50

PANE, pomodoro, olio extrav. di oliva, **FORMAGGIO** a scelta tetilla (mucca) menorca(mucca) manchego(pecora)

## **Bonito**

€ 7,50

PANE, **MAIONESE**, **TONNO**, olio extrav.di oliva

## **Cecina de León**

€ 7,50

PANE, carne di manzo stagionata, limone e pepe

## **Jamón**

€ 6,50

PANE, pomodoro, olio extrav. di oliva, jamon iberico

## **Embutidos**

€ 5,00

PANE,pomodoro,olio extrav. di oliva, chorizo o salchichon o lomo (salumi spagnoli)

In **MAIUSCOLO**: ingredienti allergeni - \* ingredienti surgelati



# INSALATE

## **Mista**

insalata verde, pomodorini, cetrioli, carote, olive, mais e peperoni

€ 5,50

## **De bonito**

TONNO, insalata verde, pomodorini, cetrioli, carote, olive, mais e peperoni

€ 7,50

## **Caprese**

MOZZARELLA, pomodoro, origano, basilico, sale, pepe e olio extrav.di oliva

€ 7,00

## **Patatas y atún**

patate bollite, TONNO, prezzemolo, MAIONESE, sale e pepe

€ 5,00

## **Verdure cotte di Stagione**

verdura fresca di stagione, olio extrav. di oliva e sale

€ 5,00

# PIATTI CALDI



**Cerdo ibérico alla plancha\*** € 15,00  
CARNE DI CERDO ALLA GRIGLIA, sale e pepe

**Pisto di calabacín con atun** € 14,00  
TONNO, zucchine, pomodoro, olio extrav. di oliva, cipolla, sale e pepe

**Pollo en Pepitoria** € 9,50  
cosce di pollo dissossate, FARINA, UOVA, prosciutto, cipolla, zafferano, olio extraverg. di oliva, sale e pepe

**Calamari en tinta** € 9,00  
CALAMARI\*, nero di seppia, noce moscata, alloro, pomodoro, vino, aglio, cipolla, sale e pepe

**Albóndingas en salsa** € 8,50  
POLPETTE, zafferano, PAN GRATTATO, UOVA, cipolla, FARINA, olio extraverg. di oliva, vino, sale e pepe

**Hamburger** € 8,00  
hamburger di manzo alla griglia

**Pollo alla griglia** € 7,50  
pollo alla griglia, sale e pepe

**Fabada** € 6,00  
fagioli, pomodoro, chorizo, jamon, pepe, sale e olio extrav. di oliva

**Tutti i piatti sono accompagnati dal contorno**



# PIATTI SPECIALI

**Aperitivo Principe** € 15.00

**3 PINCHOS - TORTILLA - selezione di salumi spagnoli  
FORMAGGIO spagnolo - olive  
drink a scelta tra sangria, vino e birra**

**Aperitivo Caldo** € 15.00

**peperoni ripieni - TORTILLA - favada  
CREAZIONE DELLO CHEF - PANE  
drink a scelta tra sangria, vino e birra**

**Piatto Iberico** € 10.00

**TORTILLA - olive - selezione di salumi spagnoli  
2 PINCHOS - FORMAGGIO spagnolo**



# PASTA

**Lasagna** € 9.00

PASTA ALL'UOVO, pomodoro, carne macinata, FORMAGGIO, BESCIAPELLA, olio extra v. di oliva, sale, pepe

**Gnocchi alla Sorrentina** € 9.50

gnocchi di patate, pomodoro, MOZZARELLA, PARMIGIANO, olio extra v. di oliva, sale, basilico, pepe

**Gnocchi al Ragù** € 8.50

gnocchi di patate, pomodoro, carne macinata, olio extra v. di oliva, sale, PARMIGIANO

**Gnocchi al Pesto** € 8.50

gnocchi di patate, basilico, aglio, FRUTTA SECCA, PARMIGIANO, olio extra v. di oliva

**Gnocchi al Pomodoro** € 7.50

gnocchi di patate, pomodoro, basilico, olio extra v. di oliva, PARMIGIANO

**Tortelli al Patanegra** € 9.50

PASTA ripiena con RICOTTA e spinaci, patanegra, PANNA, olio extra v. di oliva, sale, pepe

**Tortelli ai Quattro Formaggi** € 9.00

PASTA ripiena con RICOTTA e spinaci, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PARMIGIANO, PECORINO, olio extra v. di oliva, sale

**Tortelli al Ragù** € 8.50

PASTA ripiena con RICOTTA e spinaci, carne macinata, pomodoro, olio extra v. di oliva, sale

<b>Tortelli burro e salvia</b>	<b>€ 7,00</b>
PASTA ripiena con RICOTTA e spinaci, BURRO, salvia, olio extra v. di oliva, sale	
<b>Pasta Carbonara</b>	<b>€ 9,00</b>
PASTA fresca, UOVA, FORMAGGIO, pancetta, olio extra v. di oliva, sale, pepe	
<b>Pasta al Patanegra</b>	<b>€ 9,00</b>
PASTA fresca, patanegra, PANNA, olio extra v. di oliva, sale, pepe	
<b>Pasta alla Amatriciana</b>	<b>€ 8,00</b>
PASTA fresca, pomodoro, guanciale, FORMAGGIO, olio extra v. di oliva, sale, pepe	
<b>Pasta alla Ricotta</b>	<b>€ 8,00</b>
PASTA fresca, PARMIGIANO, RICOTTA, pomodoro, olio extra v. di oliva, sale, pepe	
<b>Pasta Arrabbiata</b>	<b>€ 7,00</b>
PASTA fresca, pomodoro, olio extra v. di oliva, sale, peperoncino	
<b>Pasta al Pomodoro</b>	<b>€ 6,50</b>
PASTA fresca, pomodoro, basilico, olio extra v. di oliva, PARMIGIANO	
<b>Pasta Gamberetti e Zucchine</b>	<b>€ 10,00</b>
PASTA fresca, GAMBERETTI*, zucchine, pomodorini, olio extra v. di oliva, sale, pepe,	
<b>Pasta ai Frutti di Mare</b>	<b>€ 12,00</b>
PASTA fresca, COZZE, VONGOLE, GAMBERETTI*, pomodorini, olio extra v. di oliva, sale, pepe, vino	
<b>Tortino di Riso al Ragù</b>	<b>€ 6,00</b>
riso, pomodoro, carne macinata, olio extra v. di oliva, sale, PARMIGIANO	
<b>Tortino di Riso al Pesto</b>	<b>€ 5,50</b>
riso, basilico, aglio, FRUTTA SECCA, PARMIGIANO, olio extra v. di oliva	
<b>Tortino di Riso al Pomodoro</b>	<b>€ 5,50</b>
riso, pomodoro, basilico, FORMAGGIO, sale, olio extra v. di oliva	

# DOLCI E CAFFETTERIA



**Tiramisù** € 5,00  
SAVOIARDI, UOVA, LATTE, MASCARPONE, liquore, caffè, cacao, zucchero

**Crema Catalana** € 5,00  
UOVA, LATTE, zucchero, AMIDO DI MAIS

**Gelato** € 5,00  
FRUTTA, CREMA, CIOCCOLATO e PANNA

**Dolce del giorno** € 5,00  
UOVA, LATTE, zucchero, FARINA, VARIE CREME

**Caffè Espresso** € 1,20

**Orzo in tazza grande** € 2,00

**Caffè Decaffeinato** € 1,20

**Cioccolata** € 2,50

**Cappuccino** € 2,20

**Thé caldo** € 2,50



# BEVANDE

## Vino

**Degustazione con  
ENOMATIC Elite** da € 3,50  
**Richiedi la lista dei Vini**

## Birre San Miguel

<b>San Miguel Especial</b>	€ 3,50
<b>Mahou 5 Estrellas</b>	€ 4,00
<b>Premium 1516</b>	€ 4,50
<b>Alhambra Reserva 1925</b>	€ 5,00
<b>Mezquita</b>	€ 5,00
<b>Selecta</b>	€ 5,00
<b>Mahou Negra</b>	€ 5,00

## Analcolici

<b>Coca cola</b>	€ 2,50
<b>Coca cola zero</b>	€ 2,50
<b>Fanta</b>	€ 2,50
<b>Lemonsoda</b>	€ 2,50
<b>Acqua Tonica</b>	€ 2,50
<b>The al Limone/Pesca</b>	€ 2,50
<b>Acqua naturale 50 cl</b>	€ 1,50
<b>Acqua frizzante 50 cl</b>	€ 1,50
<b>Acqua grande 1 l</b>	€ 2,50
<b>Succo di arance fresche</b>	€ 3,50
<b>Sangria</b>	
<b>Bicchiere</b>	€ 3,50



Richiedila in cassa per avere  
Sconti e Promozioni!



Via Liguria 36 a/c/d - ROMA  
Tel/fax: +39.06.45.58.25.45 Mob. +39.335.58.45.119  
info@principetapas.com - www.principetapas.com

carte di credito



Internet free

segui su

