

Entrantes

Jamón 100% ibérico al corte	14 €	26 €	30 €
Jamón puro de bellota, cortado a mano por nuestro maestro cortador.			
Patatas Bravas		9 €	
Patata baby con salsa brava al kimchie coreano.			
Rabas a Nuestra Manera		15 €	
Chipirón de temporada, acompañado con alioli de su propia tinta y brotes.			
Oreja en omelette		14 €	
Oreja de cerdo plancheada, cebolla caramelizada, aderazada con una emulsión de pimentón de la Vera.			
Ensaladilla rusa tabernera		9.5 €	
Con encurtidos y la acompaña con la conserva- Ventresca de Atún (supl +2€) - Sardinillas - Mejillones en escabeche o Anchoas del Cantábrico.			
Ensalada de espinaca y perdiz escabechada		16 €	
Espinacas baby con perdiz escabechada y gajos de naranja y vinagreta de piparras			
Ensalada de tomate y aguacate ISPA		16.5€	
Tomate azul, aguacate, anchoas, crema de manchego y vinagreta agridulce.			
Sardinas Ahumadas		14 €	
Mermelada y tapenade de oliva negra y alcaparraas y berenjena asada.			
Huevos rotos con micuit y trufa		15 €	
Patata laminada frita, huevos de corral, foie micuit y trufa rallada.			
Huevos rotos con Jamón Ibérico de bellota		16€	
Cortado a cuchillo			
Pimientos Najeranos asados a leña, papada y fuego		13€	
Cecina de vaca IGP León		18€	
Tabla embutidos ibéricos		18€	
Chorizo, salchichón y Lomo de caña 100% Ibérico			
Tabla de Quesos campeones	10 €	18€	
Selección de quesos Nacionales e internacionales			
MARISCOS			
Tiradito de Corvina		18 €	
Versión de ceviche con una base de ají amarillo y pepino marinado en lima y cilantro.			
Zamburiñas con aire cítrico 8u		18 €	
Pulpo al horno 240gr		20 €	
Pulpo asado al horno con especias y aromatizado al vermut blanco.			

CARNES

Steak tartar de vaca vieja	26 €
Marinado de forma tradicional y compuesto en mesa a nuestro estilo.	
Roast Beef de Black Angus con croissant	20 €
Lomo horneado a baja temperatura, fileteado y acompañado de tártara y croissant.	
Corte Argentino de Vaca	18 €
300 gr la parrilla con chimichurri.	
Chuleta cerdo ibérico madurada	22 €
Chuleta de cerdo Ibérico madurado durante 30 días y presentado en corte de 450gr.	
Chuleta de vaca madurada +45 días	59€/pieza
Selección de lomo madurado durante 45 días y acompañado de patatas baby y pimientos asados.	
Lingote de gorrín y su demiglace	22 €
Gorrín deshuesado y cocinado a baja temperatura y bañado en salsa demiglace	
PESCADOS	
Pescado de lonja del día a la parrilla	S/M €
Selección de piezas, pregunte a nuestro staff.	
Corvina salvaje braseada	18 €
Costillar de corvina sobre parmentier y pak choi.	
Chipiron de Temporada a Brasa	20 €
Anchoas del cantábrico asadas	12 €
Piezas siempre frescas, según disponibilidad.	

POSTRES DE CASA

Torrija Paulina	7 €
pan brioche caramelizado y helado de Violeta	
Crepes	7 €
crepes con helado de vainilla y crema de cacao	
Tiramisú Isabella	7 €
Banana Split 2 pax	10 €
Valenciano flambeado	8 €

ISPA

Neo Taberna



Isabella y Paulina. "ISPA".

Nuestras hijas, nuestro motor, nuestras ganas de emprender, de crear, de emocionarnos y evolucionar en nuestro pequeño negocio.

Queremos crecer en ISPA haciéndolo bien, cuidando de nuestros clientes a diario y dando lo mejor que tenemos, igual que hacemos con nuestra familia.

Disfrutar con nosotros.

Johana y Felipe



WINE SELECTION

BLANCOS

La blanca de Guerinda Chardonnay	18€
Finca la caprichosa Verdejo sobre lías	18€
Menade Verdejo	16€
Ha pasado un Ángel semidulce	15€
Alma de Unx Garnacha blanca	18€
Mil ríos Godello sobre lías	20€
Marqués de San Fiz DO Ribeiro	18€
A Illa "Albariño" Lagar da Cachada	20€
Santiago Ruíz Albariño	24€
Polvorete Godello "Emilio Moro"	20€

ROSADOS

La Huella de Aitana - Gonzalo Celayeta	16.5€
Casalasierra - Guerinda	15.5€
Señorío de Sarria, viñedo N°5	15€
Bornos semiseco Rosé	18€

CAVAS Y ESPUMOSOS

Juve i Camps xarel-lo	22€
juve i camps rose pinot noir	22€
Juve i camps Essential rosé	28€
Pommery "Champagne"	56€

GENEROSOS Y LICORES

Sidra de hielo "Angelón"	5€/25€
Licores	2.8/4€
Oporto	6€
Pedro Ximenez	6€

TINTOS

DO NAVARRA

Viña Zorzal crianza	16€
Inmune bodegas Tandem	17€
Otazu Premium Cuveé	19€
Alzania Syrah	20€
Amatria - Josu 91+ RP	27€

DO RIOJA

Luberri Maceración carbónica	18€
Martinez Corta crianza	18€
La Montesa Alvaro Palacios 92 RP	24€
Lindes de Remelluri "La bastida"	30€

DO RIBERA DEL DUERO

Luz Millar	20€
Pruno 93 Parker	22€
El Antídoto	26€
Bosque de Matasnos	38€
Pago de Carraovejas	42€

OTRAS DO

Castro de Valtuille "Mencia" DO Bierzo	16€
Dominio del bendito "Thierry Errin" DO Toro	23€

Neo Taberna