
TAPAS

CAVIALE CALVISIUS.....	DA 30 A 60€
<i>Servito con blinis, panna acida e riccioli di burro</i>	
TOUR DI OSTRICHE.....	DA 10 A 20€
PANE, BURRO E ACCIUGHE DEL CANTABRICO.....	8€
UOVO 64° CBT.....	10€
<i>Spuma di patate, fonduta di Parmigiano Reggiano, jus e croccante di semola</i>	
1, 3	
CEVICHE E LECHE DE TIGRE.....	14€
<i>Tartare di ombrina, patata dolce, cipolla all'ibisco, mais tostato e guacamole</i>	
4,7,9	
TATAKI DI TONNO ROSSO	14€
<i>Crema di soia e arachidi, yuzu, alga wakame e sesamo</i>	
4,5,6,8,*	
POLPO ALLA GALLEGA.....	15€
<i>Polpo cotto a 82° e tre consistenze di patata al "Pimenton de la Vera"</i>	
13,15,*	
TACOS PLAYA DI SCAMPI.....	5'5€/UD
<i>Tartare di scampi, emulsione di agrumi e guacamole</i>	
1,4,6,7	
TACOS PLAYA DI SALMONE.....	4,5€/UD
<i>Tartare di salmone e ponzu, mela verde e guacamole</i>	
1,4,6,7	
TACOS PLAYA DI TONNO.....	5€/UD
<i>Tartare di tonno rosso, ajoblanco di anacardi e guacamole</i>	
1,4,6,7	
TACOS MEXICO.....	4€/UD
<i>Stracotto di capocollo e fagioli messicani, pico de gallo, cipolla crispy e guacamole</i>	
1	
BATTUTA DI BLACK ANGUS IRLANDESE.....	14€
<i>Senape e miele, nocciola, riduzione di Pedro Ximenez e ribes</i>	
3,8,10	
GUANCIA DI PATA NEGRA	16€
<i>Stracotto di guancia e il suo jus, morbido di sedano rapa, sedano fondente e anice stellato</i>	
8,9	
FOIE GRAS 'LABEL ROUGE', SCAMPO E CAVIALE	18€
<i>Scaloppa piastrata su pan brioche al peperoncino, coulis di frutta, scampo raw e caviale</i>	
1,2,3,7	
TORTILLA SEVILLA.....	10€
<i>Omelette di patate confit, cipolla caramellata e salsa brava</i>	
3	
JAMÓN PATA NEGRA DE BELLOTA 50GR.....	16€
CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA 60GR.....	10€
SELEZIONE DI FORMAGGI SPAGNOLI.....	8€

PRIMI

LINGUINA ‘CAVALIERI COCCO’	20€
<i>Crema di zucca, scampi raw, Katsuobushi e chorizo</i>	
1,2,9	
RAVIOLO SEVILLA	19€
<i>Stracotto di Rabo de toro, fonduta di caciocavallo, riduzione di PX, zest d’arancia</i>	
1,3,9	
RISOTTO ‘CARNAROLI RISERVA 12 MESI’	19€
<i>zafferano, tartare di black Angus, caprino al timo limonato e nocciola</i>	
7,8,9	

SECONDI

BACCALÀ CONFIT	20€
<i>Riduzione di champagne rosè, chutney d’arancia, caviale e salicornia</i>	
4,*	
ROMBO CHIODATO	19€
<i>crema di finocchio, coulis di barbabietola e finocchio gratinato</i>	
1,4	
PLUMA IBÉRICA DE PATA NEGRA	22€
<i>agrodolce al peperoncino, morbido di patata e fonduta di scamorza affumicata</i>	
7	
CUBEROLL DI WAGYU	28€
<i>jus leggero alla soia, polenta piastrata e contorno di spinacino, uvetta e pinoli</i>	
6,8,9	

MENÙ DEGUSTAZIONE HABLA	60€
<i>Percorso di sette portate alla scoperta della nostra cucina</i>	

DESSERT

TORRIJAS	7€
1,3,7,8	
CREMA CATALANA AI FRUTTI DI BOSCO	7€
3,7	
TARTA TATIN CON GELATO ALLA VANIGLIA	7€
1,7	
TRES CHOCOLATES	7€
1,7	
SORBETTO HABLA	3€
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE	7€

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i)

1. Cereali e derivati contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
 3. Uova e prodotti a base di uova
 4. Pesce e prodotti a base di pesce
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
 6. Soia e prodotti a base di soia
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
 9. Sedano e prodotti a base di sedano
 10. Senape e prodotti a base di senape
 11. Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini
 13. Lupini e prodotti a base di lupini
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
- * Materie prime/ prodotti abbattuti in loco

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

LA NOSTRA STORIA

PRIMA DI INTRAPRENDERE LA SUA AVVENTURA NELLA NOSTRA CITTÀ, MICHELE MELILLO, CHEF E PROPRIETARIO DI HABLA, HA TRASCORSO PIÙ DI DIECI ANNI ALL'ESTERO, FACENDO TESORO DELLE SUE ESPERIENZE E PORTANDO NELLA SUA CUCINA UN PIZZICO DELLE CULTURE CON CUI È ENTRATO IN CONTATTO.

LA SUA PRIMA ESPERIENZA FUORI SEDE AVVIENE NEL SUD DELL'INGHILTERRA, DOVE HA MODO DI IMPARARE L'INGLESE E LAVORA PER PIÙ DI DUE ANNI. IN SEGUITO, LA SUA VITA CAMBIA PERCORSO E MICHELE SI DIRIGE VERSO L'AMATA SPAGNA, PAESE IN CUI, NON SOLO TROVA LA SUA MAGGIORE ISPIRAZIONE GASTRONOMICA, MA ANCHE QUELLA CHE SARÀ LA SUA COMPAGNA DI VITA E DI LAVORO, ÁNGELA.

DA SIVIGLIA A BARCELLONA SI IMBATTE NELLE DIVERSE PECULIARITÀ CULINARIE LOCALI E MEDITERRANEE, MA NON SOLO, ASSAPORA ANCHE UN PO' DI SUDAMERICA GRAZIE ALLA PARTECIPAZIONE A CORSI INTERNAZIONALI.

A QUESTO PUNTO, GIÀ BOLLE IN PENTOLA L'IDEA DI INTRAPRENDERE UN PROPRIO PROGETTO, MA PRIMA DI FAR RIENTRO A CASA, SI PARTE PER LA COSMOPOLITA CITTÀ DI MILANO.

“A MILANO CI HANNO INSEGNATO LA CONTINUA RICERCA DELLA PERFEZIONE NEL LAVORO, UN SAVOIR-FAIRE CHE ABBINI CLASSE E LEGGEREZZA”.

ENTRAMBI HANNO BENEFICIATO DELLE BELLISSIME E IMPORTANTISSIME ESPERIENZE DELLA CITTÀ MENEGHINA: PARK HYATT, ARMANI HOTEL MILANO, RISTORANTE SAVINI IN GALLERIA E IL BI-STELLATO RISTORANTE VUN DELLO CHEF ANDREA APREA.

“RESTAVO PERÒ CONVINTO CHE TUTTO QUELLO CHE STAVO IMPARANDO SERVISSE A FORMARE IL MIO PERSONALE BAGAGLIO DI ESPERIENZE DI CUI AVREI USUFRUITO PER PROPORRE LA MIA CUCINA ALLA TERRA CHE MI HA DATO I NATALI”.

ED È COSÌ CHE NEL 2019 NASCE HABLA RESTAURANT, UN NUOVO CONCETTO DI RISTORAZIONE, BASATO SUL SAPIENTE CONNUBIO TRA CUCINA ITALIANA E SPAGNOLA CHE DA' VITA AD UNA RAFFINATA ARTE CULINARIA.

ALLA SALA CI PENSA ÁNGELA, CHE ACCOGLIE CALOROSAMENTE OGNI CLIENTE FACENDOLO SENTIRE L'OSPITE PIÙ ATTESO, SE NE PRENDE CURA SODDISFACENDO OGNI SUA CURIOSITÀ, SPIEGANDO LA STORIA CHE SI CELA DIETRO OGNI PIETANZA E CONSIGLIANDO L'ABBINAMENTO DELLA GIUSTA ETICHETTA.

IL RISTORANTE È COLLOCATO NEL PIENO CENTRO DI ANDRIA, IN UN PALAZZO DATATO FINE OTTOCENTO, SUDDIVISO IN SALETTE ACCOGLIENTI E RISERVATE, CON CUCINA A VISTA, IN MODO DA POTER INTERAGIRE CON MICHELE.

MA LA VERA CHICCA DEL LOCALE È UN PICCOLO CORTILE ESTERNO CIRCONDATO DA ALBERI DI AGRUMI E PIANTE VARIE, CHE RICORDA I TIPICI “PATIOS ANDALUCES”, DOVE POTERSI RILASSARE E VIVERE L'ESPERIENZA GASTRONOMICA PROPOSTA DALLO CHEF, GUIDATA DALLA VOCE DELLA MAÎTRE ÁNGELA.