

5 TAPAS A ELEGIR + POSTRE

5 Tapas To Choose + Dessert

BEBIDA NO INCLUIDA

Drinks not Included

MESA COMPLETA

FULL TABLE

MINIMO 2 PAX

TAPAS IGUALES PARA TODOS

Same Tapas for the Whole Table

18,00€^{p.p}

TAPAS

“EN ENSALADA”...



“LASAÑA CAPRESSE” 8,50€

Pan Carasau, Mozzarella, Tomate Confitado Y Pesto Genovese
Carasau Bread, Mozzarella, Tomato and Pesto



“WAKAME” 8,50€

Alga Wakame, Sardina Ahumada y Helado de Té Verde
Seaweed Wakame, Smoked Sardine and Green Tea Ice Cream



ENSALADA DE QUESO DE CABRA 8,50€

Mezclum, Frutos Secos, Tomate confitado y Vinagreta de Miel y Mostaza
Goat Cheese, Nuts, Tomato confit and Honey and Mustard Vinaigrette



“LAS DE SIEMPRE”...



CROQUETAS DE BOLETUS 6,50€

y Alioli de Ajo Negro (6 und)

Boletus Croquettes and Alioli Garlic Black



CROQUETAS DE CHIPIRÓN 6,50€

Y Alioli de Su Tinta (6 und)

Baby Squid Croquettes and its Ink Aioli



MOUSSE DE PATO CRUJIENTE 6,00€

Y Geleé de Pétalos de Violeta

Crispy Duck Mousse and Violet Petals Geleé



“NUESTRAS BRAVAS”... 6,00€

Patatas Asadas con Alioli y Salsa Valentina

Roast Potatoes, All i Oli and Valentina Sauce



“TACO MEDITERRANEO” 8,00€

Coca de Maiz, Figatell, Sobrasada y Salsa de “la Abuela” (2 und)

Corn Cakes, Figatell, Sobrasada and “Grandma’s Sauce”



LANGOSTINOS CON PANKO 8,50€

Cacao y Sésamo (6 und)

Prawns with Panko, Cocoa and Sesame



TOSTA DE SARDINA AHUMADA 8,00€

Guacamole, Espuma de Coco y Lima (2 und)

Smoked Sardine Toast, Guacamole and Coconut- Lime Foam



COCA DE FOIE MICUIT 5,50€

Cebolla Caramelizada, Toques de Granny Smith y Reducción de P.X.

Foie Micuit Coca Caramelized Onion, Granny Smith and P.X Reduction



“LAS GASTRO-TAPAS”...

COSTILLAS DE CERDO 8,50€

Costillas de Cerdo Glaseadas con Miel y Salsa BBQ y Pistachos
Pork Ribs with Pistachios, Glazed with Honey and BBQ Sauce



MINI BURGUER THAI 8,00€

Butifarra Casera de Xaló, Encurtidos y Salsa Kimchee (2 und)
Homemade Sausage Xaló, Pickles, Kimchee Sauce



SASHIMI DE SALMÓN 9,50€

Salmón Marinado en Remolacha con Salsa de Tamarindo y Sésamo
Salmon Sashimi Marinated in Beetroot With Tamarindo Sauce and Sesame



BROCHETAS POLLO YAKITORI 8,00€

Yakitori Chicken Skewers (2 und)



BRIOCHE DE “PULLED PORK” 8,50€

Salsa Teriyaki, Cebolla Crujiente y Mayonesa de Kimchi (2 und)
“Pulled Pork” Brioche, Teriyaki Sauce, Onion Crispy and Kimchi Mayonnaise



MINI CROISSANT DE CALAMARES 8,50€

Calamares andaluza, Guacamole y Mayonesa Sriracha (2 und)
“Andalusian” Squid, Guacamole and Sriracha Mayonnaise



BAO BUNS DE SALMÓN CONFITADO 8,00€

Salmón Cocinado a Baja Temperatura, Mayonesa Cítrica y Salsa Kimchee
Garlic Prawns, Dry Tomato, Aromatics Herbs and Ponzu Sauce



COCA DE SOBRASADA DE XALÓ 4,50€

Queso de Cabra y Miel de Caña
Sobrasada of Xaló, Goat Cheese and Honey



“TAPAS VEGANAS”...



“CESAR.... VEGANA” 9,00€

Nueces, Heura, Croutons y Salsa Curry y Mango
Nuts, Heura, Croutons and Curry-mango Sauce



COCA DE “JACKFRUIT”.. 5,00€

Jackfruit, Encurtidos y Salsa BBQ
Jackfruit, Pickles and BBQ Sauce



“KESOS “VEGANOS ARTESANOS” 8,00€

Table of Cheeses Artisanal Vegan



COCAS DE DACSA CON FALAFEL 7,00€

y Salsa Chili Dulce (2 und)
Corn Cakes, Falafel and Sweet Chili Sauce



MINI BURGUER DE QUINOA 8,50€

Queso Vegano y Tomate Seco (2 und)
Mini Quinoa Burger, Vegan Cheese and Dry Tomato



ALÉRGENOS



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

En cumplimiento del reglamento (EU) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos

In compliance with the regulation (EU) nº1169 / 2011 on the food information provided to the consumer, this establishment has available for consultation the information related to the presence of allergens of our products

“AQUÍ NO HAY TAPA”...

“MAR, MONTAÑA Y... MÁS”

SALMÓN CON FRAMBUESAS 11,00

Wakame y Reducción de Vinagre Balsámico Salmon with Raspberrie,
Seweed Wakame and Balsamic Reduction



CARRILLERA IBÉRICA 11,00€

con Salsa de Miel y Soja

Pork Cheeks with Honey and Soy Sauce



HAMBURGUESA BLACK ANGUS 10,00€

Cebolla Caramelizada y Cheedar Black Angus Irish Burger,
Caramelized Onion and Cheedar Cheese



ENTRECOT NACIONAL (400 gr) 16,00€

Con Patatas Fritas y Pimientos de Padrón

Carved Beef Entrecote with Fries Potatoes And Padron Peppers



BURGUER “BEYOND MEAT” 9,75€

Con “Keso Cheedar Vegano”

Beyond Meat Burger with “Vegan Cheedar Cheese”



LASAÑA BOLOÑESA CASERA 8,50€

Con Bechamel y Salsa de Tomate

Bolognese Lasagna with Béchamel Sauce and Tomato Sauce



FIOCCHI DE QUESO Y PERA 8,50€

Pasta Rellena de Pera y Quesos (Robiola, Ricotta, Granna
Padano y Taleggio) con Salsa de Parmesano

Pasta Stuffed with Pear and Cheeses (Robiola, Ricotta, Granna Padano
and Taleggio) With Parmesan Sauce

