

TALLER DE TAPAS

B A R C E L O N A

CLASSIC TAPAS

3 types of hummus with bread & crudités: V 6,5

Beetroot, avocado & classic chickpea

Trio de houmous avec crudités et pain grillé:

Betterave, avocat et pois chiches classiques

Russian salad from the workshop 3,95

Salade russe au thon

Andalusian style squid with lemon mayonnaise 7,9

Calamar frits à l'andalouse, et mayonnaise au citron

Salted Cantabrian anchovies 6,85

Anchois de Cantabrie

Sizzling prawns with garlic & parsley 9,95

Crevettes l'ail et l'huile d'olive picant

José's Galician style octopus with smoked pimentón 13,95

Poulpe "a Feira", avec sauce de paprika

BBQ chicken wings 5,95

Ailes de poulet avec sauce barbecue

Creamy Iberian ham croquettes 1,75/u

Croquettes de jambon de Bellota

Crispy Brie with wasabi red berry jam V 4,5

Brie croustillant avec sauce aux fruits rouges

Grilled octopus with smoked pimentón 9,95

Poulpe grillé au paprika et pomme de terre

Padrón peppers V 4,75

Petits poivrons verts de Padrón

Grilled squid dressed with lemon & herbs V 7,9

Calamars grillés avec du citron

Crispy aubergine cubes, goat cheese, honey & lime V 4,9

Aubergine frit avec fromage de chèvre, citron vert et miel

Patatas Bravas V 4,25

Patatas Bravas

Fried egg & chips with cured Iberian ham 7,95

Oeufs sur le plat avec pommes frites et jambon

Classic Spanish potato & onion omelette V 3,95

Omelette de pommes de terre et oignons faite sur le moment

Toasted coca bread, tomato and virgin olive oil V 1,75

Pain à la tomate et huile d'olive extra vierge

CHARCUTERIE & CHEESE

Best Iberian ham "Juan Manuel", 36-month cured 8,9/16,95

Jamon affiné de Bellota "Juan Manuel" D.O. Guijuelo

Cured local fuet sausage from Vic 4,95

Fouet de Vic

Sheep cheese from Zamora, 24-month cured V 6,95

Fromage de brebis artisanale. Zamora- affiné 24 mois

Best Iberian ham montadito canapé 2,35

Jamon affiné de Bellota canapé

SALAD

Fresh burrata, rocket, sun-dried tomato & basil pesto V 8,5

Burrata avec roquette tomates séchées et pesto de basilic

Goat cheese salad, walnuts & balsamic dressing V 5,85

Salade de fromage de chèvre, noix et vinaigre balsamique

Iberian salad bowl: Spinach, mixed leaves, 6,5

cured best iberian ham, avocado & almond dressing

Bol ibérique: Épinards, jeunes pousses de salade, jambon

ibérique, avocat et vinaigrette aux amandes

MEAT

Grilled fillet of beef with peppers & frites 11,5

Dés de veau aux petits poivrons verts de Padrón et frites

Chicken tacos with vegetables, avocado & pico de gallo 7,5

Tacos au poulet, des légumes, avocado et "pico de gallo"

Kate's classic 200g handmade Burger: 8,9

with double cheese, pickles & caramelised onion

Hamburger de veau de Kate -200g-

avec double fromage, cornichons et oignon caramélisé

Slow roasted tender beef cheek with Port gravy 7,85

Médailles mielleux de veau avec leur propre jus

Grilled best aged Galician sirloin steak, by weight 4,4/100g

Côte de boeuf galicienne au poids, avec frite et Padrón

PAELLA

16

Seafood paella with cuttlefish, squid, prawns & mussels

Paella de fruits de mer et poissons

Desserts

Dark and white chocolate mousse 3,95

Mousse au chocolat blanc et noir

Catalan crème brûlée 3,75

Crème catalane

Pistachio and passion fruit cheesecake 4,25

Gâteau au fromage, pistache et fruit de la passion

Ice-cream & Sorbets 3,75

Glace et sorbets

Espresso Affogato: Coffee, Baileys i vainilla ice-cream 3,95

Espresso Affogato: café, Baileys et glace à la vanille

Terrace price +15% | Prix en terrasse +15% VAT Included | TVA incluse

Vegetarian | Végétarien V Gluten Free | Sans gluten

If you have any food allergies, please let us know

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous en informer

FOLLOW US! | SUIVEZ-NOUS! @TALLERDETAPASBCN