

TALLER DE TAPAS

B A R C E L O N A

MENÚS DE NAVIDAD

*Ir de tapas es sinónimo de compartir por eso todos platos de los Menús de Grupo son a compartir entre 4 personas y las botellas de vino, cada 3.
Adaptamos nuestros menús a dietas especiales siempre con previo aviso, para que todas las personas puedan disfrutar por igual.
Nos encanta ofrecer un servicio excelente, por ello apreciamos vuestra puntualidad.*

¡OS ESPERAMOS!

www.tallerdetapas.com | Tel. Reservas 649 810 491 | info@tallerdetapas.com



... MENÚ 1 ...

EN EL CENTRO DE LA MESA

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva arbequina

Paletilla ibérica "Juan Manuel" D.O Guijuelo

Ensaladilla El Taller con ventresca de atún

Patatas bravas de El Taller

Hummus con crudités y pan

SEGUNDO A ELEGIR

Calamar a la plancha con aguacate, tomate y albahaca

Pollo a la catalana con orejones, piñones y pasas sobre colchón de verduras escalivadas

Rigatoni al pesto rojo de tomate seco y nueces

POSTRE A ELEGIR

Crema catalana

Trufas de El Taller con crema inglesa y coulis de naranja

BODEGA

Blanco: Parató (D.O. Penedès)

Tinto: Finca Renardes (D.O. Penedès)

Agua mineral: Solán de Cabras



... MENÚ 2 ...

Copa de Cava

EN EL CENTRO DE LA MESA

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva arbequina

Paletilla ibérica de Jabugo 'Juan Manuel' D.O. Guijuelo

Ensalada de espinacas con queso de cabra, fresones y pipas de calabaza

Hummus con crudités y pita

Patatas bravas de El Taller

Croquetas cremosas de jamón de Jabugo

SEGUNDO A ELEGIR

Suprema de dorada con salsa de cava y arroz basmati con verduritas

Hamburguesa de ternera gallega con salsa barbacoa, manchego y virutas de ibérico

Brocheta de verduras con cremoso de remolacha

POSTRE A ELEGIR

Crema catalana

Trufas de Taller con crema inglesa y coulis de naranja

Sorbete de limón al cava

BODEGA

Blanco: Afortunado (D.O. Rueda)

Tinto: Basagoiti, crianza (D.O. Rioja)

Agua mineral

... 30 ...



... MENÚ 3 ...

Copa de Cava

EN EL CENTRO DE LA MESA

Pan de coca tostado con tomate y aceite de oliva virgen

Paletilla Ibérica de bellota "Juan Manuel" D.O. Guijuelo

Burrata fresca con rúcula, pesto y tomate seco

Croquetas cremosas de jamón de Jabugo

Berenjenas melosas con queso de cabra y agave

Patatas bravas de El Taller

Gambas al ajillo

SEGUNDO A ESCOGER

Merluza a la parrilla con tartara y espárragos al eneldo

Meloso de ternera con patata trufada

Cordero tradicional al horno

Risotto de ceps y espinacas

POSTRE A ESCOGER

Tarta de queso con galleta de pistacho, salsa de chocolate blanco y maracuyá

Mousse de chocolate blanco y negro

Sorbete de limón al cava

BODEGA

Blanco: Afortunado –verdejo- (D.O. Rueda)

Tinto: Basagoiti, crianza (D.O. Rioja)

Agua mineral: Solán de Cabras