

TALLER DE TAPAS

BARCELONA

CATALÀ

MONTADETS

CANAPÉS TRADICIONALS MONTATS EN PA RÚSTIC

- "ROAST BEEF" AMB SALSAS DE RAVE PICANT I RUCA 2,45
- PERNIL IBÈRIC DE GLA 2,25
- TRUITA DE PATATA I CEBA 1,7
- MATRIMONI D'ANXOVA I SEITÓ 2,75
- FORMATGE FRESC AMB SALMÓ MARINAT I TÀRTARA DE MANGO 2,45
- "TATAKI" DE TONYINA 2,75
- ESPÀRRECS BABY, FORMATGE BRIE FOS I PIQUILLOS 2,45
- BROQUETA DE LLAGOSTINS A LA PLANXA AMB ALL I OLI 4,2
- PINCHO DE SECRET IBÈRIC AMB MELMELADA PICANT 4,2
- SOBRASSADA DE MALLORCA AMB FORMATGE MAÓ I MEL 2,45
- ENTRECOT DE VEDELLA AMB ALLS TENDRES 4,2
- HAMBURGUESA AMB PERNIL IBÈRIC, SALSAS BRAVA I FORMATGE MANXEC 3,25

EMBOTITS I FORMATGES

- ESPATLLA IBÈRICA DE SALAMANCA TAPA 8,9 SAFATA 16,95
Pernil de porc ibèric criat a les deveses d'alzina d'Extremadura, curació de 36 mesos.
- SAFATA D'IBÈRICS D.O.GUIJUELO 16,95
Una selecció excel·lent d'espalla ibèrica (36 mesos curació), llonganissa i xoriço (6 mesos curació)
- FORMATGE D'OVELLA 6,95
Artesà de Zamora, llet crua d'ovella amb 24 mesos de curació
- TAULA DE FORMATGES NACIONALS 8,95
"L'Atrevit", un formatge de cabra artesanal pirinenc amb pebrot; "Betara", un intens formatge blau madurat; "Tou dels Tilers", un formatge tendre amb 3 setmanes de curació i un formatge artesanal de Zamora amb 24 mesos de curació
- FUET DE VIC 4,95
L'autèntic de la Garriga amb pebre, all i herbes

TAPES CLASSIQUES

- LA BOMBA DE L'EIXAMPLE 3,9
La nostra bomba de vedella, salsa picant i all i oli de la casa
- BUNYOLS DE MORRO DE BACALLÀ 6,5
Bunyols tradicionals fets a mà servits amb all i oli de mel
- ENSALADILLA RUSSA 3,95
Recepta clàssica del restaurant "Victòria" del Paral·lel amb tonyina i pics de pa
- ANXOVES DEL CANTÀBRIC 6,85
Servides amb oli d'arbecuina i unes gotes de vinagre de merlot
- CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC 1,75 (u.)
- CROQUETA D'ESPINACS 1,75 (u.)
- FORMATGE BRIE CRUIXENT 4,5
Daus de Brie fregits en Panko amb salsa de fruits vermells i wasabi
- ALETES DE POLLASTRE "PANCHO VILLA" 5,85
Cruijents i sucoses aletes de pollastre banyades amb salsa barbacoa de chipotle fumada
- PEBROTS DE PADRÓ 4,75
- PATATES BRAVES 4,25

Amanides i tapes vegetals

- AMANIDA D'ESPINACS I FORMATGE DE CABRA 5,75
Amb cansalada fumada, maduixes i pipes de carbassa * es pot demanar sense cansalada
- LA CÉSAR CLÀSSICA 6,75 Enciam romana, pollastre, pomes, crostonets i salsa Cèsar
- LA "SUPERFOOD" 6,9
Alvocat, quinoa, magrana, espinacs i fulles fresques d'enciam, baies de goji, avellanets i una vinagreta de coco amb nèctar d'atzavara
- ESCALIVADA AMB FORMATGE PARMESÀ 5,9
Pebrot vermell, ceba de Figueres i albergínia escalivats amb encenalls de formatge parmesà i vinagreta d'herbes
- LA BURRATA 8,95
Burrata artesana amb pesto d'alfabrega, ruca i tomàquet assecat al sol
- HUMMUS DE LA CASA 4,8
Hummus casolà de tahina natural amb pa i pebre vermell
- CIGRONS AMB ESPINACS 4,8
Fulles d'espinacs fresques saltats amb cigrons, all i cansalada gallega * es pot demanar sense cansalada
- VERDURETES A LA PLANXA 5,6
Verdures de temporada a la planxa
- ALBERGÍNIA MELOSA 4,9
Daus d'albergínia fregida amb una mica de mel, llima i formatge de cabra

LA CARN

- MELÓS DE VEDELLA 6,85
Tendra carn de galta de vedella, rostida durant 10 hores en el seu propi suc amb patata "panadera"
- ESPATLLA DE XAI DE MUNTANYA 10,75
Sucosa espalla rostida al forn amb les seves patates, verdures i herbes del Mediterrani
- BROQUETA D'ENTRECOT 7,5
Entrecot de vedella del Pirineu a la graella amb "chimichurri" de coriandre
- POLLASTRE "CHILIMÓN" 6,95
Daus de pollastre marinat amb espècies, patata i "pico de gallo"
- XORIÇETS A LA SIDRA 5,5
Xoriços artesans del Bierzo a la cassola amb sidra asturiana
- "FINGERS" DE PIT DE POLLASTRE 6,5
Pollastre arrebossat en panko amb salsa de mostassa i mel

TAPES DEL MAR

- PEIX FREGIT 5,95 (s/m)
Peixet fresc de la llotja
- CASSOLA DE MUSCLOS AL VAPOR 6,5
Amb herbes i verduretets del Mediterrani
- CALAMAR A L'ANDALUSA 7,9
Servit amb maionesa de llimona
- POP "A FEIRA" 9,95
Recepta tradicional de "O Carballiño" al gust de José
- GAMBES A LA PLANXA 6,5
Amb un toc d'all i julivert
- GAMBES A L'ALLET 9,95
Amb oli d'oliva, all i bitxo picant
- "FISH & CHIPS" 6,95
De bacallà amb patates i salsa tàrtara
- CALAMARS DE PLATJA 7,9
A la planxa amb oli de julivert i llimona
- POP DE ROCA A LA BRASA 8,5
Amb pebre vermell de la Vera, sal fumada i patates al morter
- BROQUETA DE TONYINA 7,5
A la planxa amb sèsam, hummus i salsa teriyaki

HAMBURGUESES

- LA CLÀSSICA DE LA KATE 8,9
Bacó fumada, formatge, ceba caramel·litzada, enciam, tomàquet i maionesa
- LA LOLA 7,9
Pollastre, enciam, tomàquet, ceba rosa i maionesa de jalapeño
- LA VEGGIE 7,9
Burger de tofu, cigrons i safrà, pebrot escalivat, alvocat, espinacs, tomàquet, ceba rosa i all i oli

L'HAMBURGUESA DEL TALLER ÉS DE RECEPTA PRÒPIA, 200G DE VEDELLA CATALANA. LA SERVIM EN PA DE MOLLETE.

OUS DE CALAF

- OUS ESTRELLATS 7,95
amb pernil ibèric
- TRUITA DE PATATES 4,65
amb sobrossada de Mallorca i all i oli
- OUS ESTRELLATS 5,75
amb xoriçets del Bierzo
- TRUITA DE PATATES I CEBA 3,95

ARROSSOS

- PAELLA DE PEIX I MARISC 16
inspirada en els arrossos de la Costa Brava la fem amb sípia, calamar, gamba i musclos
- PAELLA D'HORTALISSES 13,5
de ceps, pebrots, ceba, albergínia, carbassó i espàrrecs

SI US PLAU AVISI'NS DE QUALSEVOL ALLÈRGIA O INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA. PLATS PER A VEGETARIANS

Pa de coca 1,75
torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

www.tallerdetapas.com @tallerdetapasbcn

ELS NOSTRES PLATS ES CUINEN AL MOMENT I ES SERVEIXEN A LA SEVA TAULA EN L'ORDRE QUE SURTEN DE CUINA. A COMPARTIR I GAUDIR!

IVA INCLÒS SUPLEMENT TERRASSA +15%

BAR & BODEGA TALLER DE TAPAS BARCELONA

MARTINI

Vermut

- MARTINI (Blanc, Vermell) 4
- MARTINI RISERVA ESPECIALE 5 (Rubino, Ambrato)
- YZAGUIRRE (Blanc, Vermell) 4
- CAMPARI 5
- PASTÍS RICARD 6
- APEROL SPRITZ 6

www.tallerdetapas.com
@tallerdetapasbcn

SANGRIA

VI NEGRE

La nostra barreja especial de triple sec i brandy amb vi negre i un toc de canyella

CAVA

Refrescant combinació de cava, ginebra, licor de poma verda i gingebre

COPA DE VI 5,5 GERRA 17

VI BLANC

- RAVENTÓS DE ALELLA 14,85 - pansa blanca - (D.O.Alella)
- AUTÒCTON 22 - xarel·lo-malvasia de Sitges-macabeu - (D.O.Penedès)
- PARATÓ ECOLÒGIC 12,45 - xarel·lo - (D.O.Penedès)
- GRAMONA 31 - sauvignon blanc - (D.O.Penedès)
- GESSAMI 19,5 - muscat de alejandria & frontignan - sauvignon - (D.O.Penedès)
- ÀNIMA 15,9 - chardonnay - xarel·lo-alvariño - (D.O.Costers del Segre)
- MONTESPINA 14,75 - sauvignon blanc - (D.O.Rueda)

- ILLERCAVÒNIA 16,9 - garnacha blanca - (D.O.Tierra Alta)
- ENRIQUE MENDOZA, barrica 24 - chardonnay - (D.O.Alicante)
- ERESMA 17,85 - verdejo - (D.O.Rueda)
- AFORTUNADO 13,95 - verdejo - (D.O.Rueda)
- TORRE LA MOREIRA 18 - albariño - (D.O.Rias Baixas)
- PACO Y LOLA 22 - albariño - (D.O.Rias Baixas)

ROSAT

PARATÓ ROSAT 12,45 - pinot noir - (D.O.Penedès)

NICTE PÉTALOS DE ROSA 19 - prieto picudo - (V.T. Tierra de Castilla Y León)

VI NEGRE

- FINCA RENARDES 13,5 - ull de llebre - cabernet sauvignon - (D.O.Penedès)
- ROCAPLANA 21,65 - syrah - (D.O.Penedès)
- ALMODÍ 16,9 - garnacha peluda - (D.O.Terra Alta)
- ACÚSTIC 23,85 - garnacha-cariñena - (D.O.Montsant)
- EL VEÏNAT 16,5 - garnacha - (D.O.Montsant)
- RITME 26 - cariñena-garnacha - (D.O.Priorat)
- BRU DE VERDU 17,85 - syrah-ull de llebre - (D.O.Costers del Segre)
- ENRIQUE MENDOZA 21 - pinot noir - (D.O.Alicante)

- HABLA DEL SILENCIO 24 - cabernet sauv.- syrah - (D.O.Extremadura)
- LOSADA 25,5 - mencía - (D.O.Bierzo)
- HONORO VERA 14,85 - garnacha - (D.O.Calatayud)
- BASAGOITI 16 crianza - tempranillo - (D.O.Rioja)
- EL NÓMADA 25,75 - tempranillo-graciano - (D.O.Rioja)
- LUIS CAÑAS, reserva 32 - tempranillo - graciano - (D.O.Rioja)
- ENTRELOBOS 17 - tinta fina - (D.O.Ribera del Duero)
- FIGUERO 12 24 crianza - tinta fina - (D.O.Ribera del Duero)
- CARMELO RODERO 32 crianza - tinta fina - (D.O.Ribera del Duero)

PREGUNTI PELS NOSTRES VINS RECOMENATS PER COPEs

CAVES I CHAMPAGNE

- PARATÓ 12,95 Brut
- PARXET, Cuvée 21 ecològic 17 Brut
- TORELLÓ 25 Brut Nature Gran Reserva
- ORIO ROSSELL 19,5 Brut rosé
- MUMM Champagne Cordon Rouge 39,85

GIN&TONIC

la nostra selecció de ginebres premium, totes amb el seu maridatge

- BOMBAY SAPPHIRE 9
twist de llimona
- HENDRICKS 11
cogombre
- SEAGRAM'S 9
twist taronja

- G' VINE FLORAISON 12
twist de llima
- CITADELLE 10
twist de taronja i canyella
- MONKEY 47 14
twist de llima

- STAR OF BOMBAY 10
twist de llima
- GIN MARE 11
twist de llimona i romanio
- MARTIN MILLER 10
twist de llimona

*SUPLEMENT DE 1€: FEVER TREE

MARTINI & TONIC 6
twist de llima

CERVESSES

- CANYA SAN MIGUEL 2,75 / GERRA SAN MIGUEL 4,5
- SAN MIGUEL SELECTA (6,2%) 3,5
- SAN MIGUEL FRESCA (4,4%) 3,5
- ALHAMBRA RESERVA (6,5%) 4
- ALMOGÀVER (4,2%) 4



Refrescs I SUCS

- AIGUA MINERAL, SOLAN DE CABRAS 2,25
Cuenca 500cl
- AIGUA AMB GAS, VIVARIS (25cl) 1,95
- REFRESCS 2,75
- SUC DE FRUITES 2,75
(pinya, préssec, tomàquet i taronja)
- SUC DE TARONJA NATURAL 3,5
- DETOX VERD 4,75
- Batut de poma, cogombre, espinacs i llima
- BARCELONETA 4,75
- Batut de pinya, poma i menta

COCKTAILS 8€

LI HEM DONAT EL NOSTRE TOC PERSONAL ALS CLÀSSICS DE LA COCTELERIA INTERNACIONAL, CAL PROBAR-HO!

TWISTED DAIQUIRI

Bacardi Carta Blanca, llima, gingebre i bitter

NEGRONI SQUEEZE

Campari, vermut Martini i suc de taronja

MOJITO BARCELONÉS

Bombay Dry Gin, cava, taronja, menta, sucre i bitter

PINK PALOMA

Vodka Absolut, Aperol, maduixa, pinya i llima

CAIPIRINHA DE MANGO & TONKA BEAN

Cachaça Leblon, mango, haba tonka i llima

PIÑA COLADISÍMA

Carta Blanca, pinya, coco, vainilla i licor de préssec

MARGARITA APASIONADA

Tequila Olmeca blanca, llima, fruita de la passió i nectar d'atzavara

BLOODY JOSÉ

Orujo Ruavieja, fino Lustau, tomàquet, llimona i espècies

SI VOLS GAUDIR D'UN CÒCTEL CLÀSSIC NO DEIXIS DE DEMANAR-HO.

Cocktails SENSE ALCOHOL

VIRGIN MOJITO 6 (menta, llima, sucre i soda)

*tria el teu gust: maduixa, mango, fruita de la passió

ALMOND COLADA 6 (pinya, coco i xarop d'ametlles)

VIRGIN MARY 5 (suc de tomàquet i espècies)

cafès

- ESPRESSO 1,4
- CAPPUCCINO 1,75
- CAFÈ DOBLE 2,5
- TALLAT 1,5
- CAFÈ AMB LLET 1,6
- AMERICÀ 1,6
- TE 1,75 (Breakfast, menta, camomilla, té verd)

Cafès Especials

- CIGALÓ BRANDY, ROM, WHISKY O BAILEYS 2,5
- CIGALÓ ESPECIAL 3,5
- CAFÈ IRLANDÉS 5

IVA INCLÒS

PREU TERRASSA +15%