

TALLER DE TAPAS

BARCELONA

MONTADITOS

- ROAST BEEF CON SALSA DE RÁBANO PICANTE Y RÚCULA 2,45
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 2,25
- TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA 1,7 (V)
- MATRIMONIO DE ANCHOA Y BOQUERÓN 2,75
- QUESO FRESCO CON SALMÓN MARINADO Y TÁRTARA DE MANGO 2,45
- TATAKI DE ATÚN 2,75
- ESPÁRRAGOS BABY, BRIE FUNDIDO Y PIQUILLO (V) 2,45
- BROCHETA DE LANGOSTINOS A LA PLANCHA CON ALIOLI 4,2
- PINCHO DE SECRETO IBÉRICO CON MERMELADA PICANTE 4,2
- SOBRASADA DE MALLORCA CON QUESO MAHÓN Y MIEL 2,45
- ENTRECOT DE TERNERA CON AJOS TIERNOS 4,2
- HAMBURGUESA DE TERNERA CON JABUGUITO, SALSA BRAVA Y QUESO MANCHEGO 3,25

CHARCUTERÍA Y QUESOS

- PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA "JUAN MANUEL" D.O.GUIJUELO Tapa 8,9 Bandeja 16,95
De cerdo ibérico criado en época de montañera en las dehesas de encina de Extremadura, curación de 36 meses.
- BANDEJA DE IBÉRICOS "JUAN MANUEL" D.O.GUIJUELO 16,95
Una selección excelente de paletilla ibérica (36 meses), lomo, salchichón y chorizo (6 meses)
- TAPA DE QUESO DE OVEJA 6,95 (V)
Artesano de Zamora, leche cruda de oveja con 24 meses de curación
- TABLA DE QUESOS NACIONALES (V) 8,95
"L'Atrevit", un queso de cabra artesanal pirenaico con pimiento; Betara, un intenso queso azul madurado; "Tou dels Tillers", un queso tierno con 3 semanas de curación; un queso artesanal de Zamora con 24 meses de curación
- TAPA DE FUET 4,95
El auténtico de Montmajor, con pimienta, ajo y hierbas

TAPITAS CLÁSICAS

- LA BOMBA DEL EIXAMPLE 3,9
Nuestra bomba de ternera con salsa picante y alioli de la casa
- BUÑUELOS DE MORRO DE BACALAO 6,5
Buñuelos tradicionales hechos a mano servidos con alioli de miel
- ENSALADILLA RUSA 3,95
Receta clásica del restaurante "Victoria" del Paralelo, con atún, olivada y picos
- ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 6,85
Servidas con aceite de arbequina y unas gotas de vinagre Merlot
- CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO 1,75 (unidad)
- CROQUETA DE ESPINACA 1,75 (V) (unidad)
- BRIE CRUJIENTE (V) 4,5
Dados de Brie fritos en Panko con salsa de frutos rojos y wasabi
- ALITAS DE POLLO "PANCHO VILLA" 5,85
Crujientes y jugosas alitas de pollo bañadas en salsa barbacoa de chipotle ahumado
- PIMIENTOS DE PADRÓN (V) 4,75
- PATATAS BRAVAS 4,25 (V)

Ensaladas y Verduras

- ENSALADA DE ESPINACAS Y QUESO DE CABRA 5,75
con panceta ahumada, fresas y pipas de calabaza *se puede pedir sin panceta (V)
- LA CÉSAR CLÁSICA 6,75
Lechuga romana, pollo, Parmesano, picatostes, y salsa César
- LA "SUPERFOOD SALAD" 6,9 (V)
Aguacate, quinoa, granada, espinacas y hojas frescas, bayas de Goji, avellanas y una vinagreta de coco con néctar de agave
- ESCALIVADA CON PARMESANO 5,9 (V)
Pimiento rojo, cebolla de Figueres y berenjena escalibados, virutas de parmesano y vinagreta de hierbas
- LA BURRATA 8,95 (V)
Burrata artesana con pesto de albahaca, rúcula y tomate secado al sol
- HUMMUS 4,8 (V)
Hummus con tahina natural, pan y pimentón
- ESPINACAS CON GARBANZOS 4,8
Espinacas frescas salteadas con garbanzos, ajo y panceta gallega *se puede pedir sin panceta (V)
- VERDURITA PLANCHA 5,6 (V)
Verduras de temporada a la plancha
- BERENJENA 4,9 (V)
Dados de berenjena con un toque de miel, lima y queso de cabra

LA CARNE

- MELOSO DE TERNERA 6,85
Tierna carrillera de ternera, asada durante 10 horas en su propio jugo con patata panadera
- PALETILLA DE CORDERO DE MONTAÑA 10,75
Jugosa paletilla asada al horno con sus patatas, verduras y hierbas del Mediterráneo
- BROCHETA DE ENTRECOT 7,5
Entrecot de ternera del Pirineo a la brasa con chimichurri de cilantro
- POLLO "CHILIMÓN" 6,95
Sartén de pollo marinado con especias, patata y pico de gallo
- CHORICITOS A LA SIDRA 5,5
Chorizos artesanos del Bierzo cocinados en cazuela con sidra Asturiana
- "FINGERS" DE PECHUGA DE POLLO 6,5
Pollo rebozado en panko con salsita de mostaza y miel

TAPAS de MAR

- PESCADITO FRITO 5,95 (según mercado)
Pescadito fresco de lonja
- CAZUELA DE MEJILLONES AL VAPOR 6,5
con hierbas y verduritas del Mediterráneo
- CALAMAR A LA ANDALUZA 7,9
Servido con una mayonesa de limón
- PULPO "Á FEIRA" 9,95
Receta tradicional de "O Carballiño" hecho al gusto de José
- GAMBAS A LA PLANCHA 6,5
con un toque de ajo y perejil
- GAMBAS AL AJILLO 9,95
con aceite de oliva, ajo y guindilla picante
- "FISH & CHIPS" 6,95
de bacalao con patatas y tártara de mango
- CALAMARES DE PLAYA 7,9
a la plancha con aceite de perejil y limón
- PULPO DE ROCA A LA BRASA DE CARBÓN 8,5
con pimentón de la Vera, sal ahumada y patatas al mortero
- BROCHETA DE ATÚN 7,5
a la plancha con sésamo, hummus y salsa teriyaki

HAMBURGUESAS

- LA CLÁSICA DE LA KATE 8,9
Beicon ahumado, queso, cebolla caramelizada, lechuga, tomate y mayonesa
- LA LOLA 7,9
Pollo, lechuga, tomate, cebolla rosa y mayonesa de jalapeño
- LA VEGGIE 7,9 (V)
Burger de tofu y garbanzos, pimiento escalivado, espinacas, tomate, cebolla rosa y alioli

LA HAMBURGUESA DEL TALLER
ES DE RECETA PROPIA, 200g DE TERNERA CATALANA
LA SERVIMOS EN PAN DE MOLLETE

HUEVOS DE CALAF

- HUEVOS ESTRELLADOS 7,95
con jamón ibérico de bellota
- HUEVOS ESTRELLADOS 5,75
con choricitos del Bierzo
- TORTILLA DE PATATAS 4,65
con sobrasada de Mallorca y alioli
- TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA (V) 3,95

PAELLA

- PAELLA DE PESCADO MARISCO 16
de sepia, calamar, gamba y mejillones
- PAELLA DE HORTALIZAS (V) 13,5
ceps, tomillo, pimientos, cebolla, berenjena, calabacín y espárragos

LE ROGAMOS INFORME AL CAMARERO/A, SI PADECE ALGÚN TIPO DE ALERGIA (V) APTO PARA VEGETARIANOS

PAN DE COCA
TOSTADO (V) 1,75

con tomate de colgar y
aceite virgen extra

www.tallerdetapas.com
[@tallerdetapasbcn](https://twitter.com/tallerdetapasbcn)

NUESTROS PLATOS SE COCINAN
AL MOMENTO Y SE SIRVEN
EN EL ORDEN QUE SALEN
DE LA COCINA.

A COMPARTIR Y DISFRUTAR!!

IVA INCLUIDO

PRECIO EN TERRAZA +15%

BAR & BODEGA

TALLER DE TAPAS

BARCELONA



Vermut

- MARTINI (Bianco, Rosso) 4
- MARTINI RISERVA ESPECIALE 5 (Rubino, Ambrato)
- YZAGUIRRE (Blanco, Rojo) 4
- CAMPARI 5
- PASTÍS RICARD 6
- APEROL SPRITZ 6

www.tallerdetapas.com @tallerdetapasbcn

SANGRIA

- VINO TINTO**
Nuestra mezcla especial de Triple Sec y Brandy con vino tinto y un toque de canela
- CAVA**
Refrescante combinación de Cava, ginebra, licor de manzana verde y jengibre
- COPA 5,5 JARRA 17

VINO BLANCO

- RAVENTÓS DE ALELLA 14,85 -pansa blanca- (D.O.Alella)
- AUTÒCTON 22 -xarel·lo-malvasia de Sitges-macabeu- (D.O.Penedès)
- PARATÓ ECOLÓGICO 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)
- ANIMA 15,9 -chardonnay-xarel·lo-albariño- (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)

ROSADO

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

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

VINO TINTO

PREGUNTE POR NUESTROS VINOS RECOMENDADOS POR COPAS

- 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 -mencia- (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)

CAVA & CHAMPAGNE

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

GIN&TONIC

- BOMBAY SAPPHIRE 9 twist de limón
- HENDRICKS 11 pepino
- SEAGRAM'S 9 twist de naranja

- G' VINE FLORAISON 12 twist de lima
- CITADELLE 10 twist de naranja y canela
- MONKEY 47 14 twist de lima

- STAR OF BOMBAY 10 twist de lima
- GIN MARE 11 twist de limón y romero
- MARTIN MILLER 10 twist de lima

- MARTINI & TONIC 6 twist de lima

CERVEZAS



- CAÑA SAN MIGUEL 2,75 / JARRA 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

Refrescos y Zumos

- AGUA MINERAL, SOLAN DE CABRAS 2,25 Cuenca 500cl
- AGUA CON GAS (25cl) 1,95
- REFRESCOS 2,75
- ZUMO 2,75 (piña, melocoton, tomate y naranja)
- ZUMO DE NARANJA NATURAL 3,5
- DETOX VERDE 4,75
- Batido de manzana, pepino, espinacas y lima
- BARCELONETA 4,75
- Batido de piña, manzana y menta

COCKTAILS 8€

LE HEMOS DADO UNA VUELTA DE TUERCA A LOS CLÁSICOS DE LA COCTELERÍA INTERNACIONAL HAY QUE PROBAR!

TWISTED DAIQUIRI

Bacardi Carta Blanca, lima, jengibre, Bitters

NEGRONI SQUEEZE

Campari, Vermut Martini Rosso, zumo de naranja

MOJITO BARCELONÉS

Bombay Dry Gin, cava, naranja, menta, azúcar, Bitters

PINK PALOMA

Vodka Absolut, Aperol, fresa, piña, lima

CAIPIRINHA DE MANGO & TONKA BEAN

Cachaça Leblon, mango, haba tonka, lima

PIÑA COLADÍSIMA

Bacardi Carta Blanca, piña, coco, vainilla, licor de melocotón

MARGARITA APASIONADA

Tequila Olmeca Blanca, lima, fruta de la pasión, néctar de agave

BLOODY JOSÉ

Orujo Ruavieja, fino Lustau, tomate, limón, especias

*SI QUIERES DISFRUTAR DE UN CÓCTEL CLÁSICO NO DEJES DE PEDIRLO.

Cocktails SIN ALCOHOL

- VIRGIN MOJITO 6 (menta, lima, azúcar, soda)
- *elige tu sabor: fresa, mango, fruta de la pasión

- ALMOND COLADA 6 (piña, coco, jarabe de almendras)

- VIRGIN MARY 5 (tomate, especias)

café

- ESPRESSO 1,4 DOBLE ESPRESSO 2,5
- CAPPUCCINO 1,75 CORTADO 1,5
- CAFÉ CON LECHE 1,6 AMERICANO 1,6
- TÉ 1,75 (Breakfast, menta, manzanilla, té verde)

Cafés Especiales

- CARAJILLO BRANDY, RON, WHISKY O BAILEYS 2,5
- CARAJILLO ESPECIAL 3,5
- CAFÉ IRLANDES 5

IVA INCLUIDO

PRECIO EN TERRAZA +15%