

TALLER DE TAPAS

B A R C E L O N A

GROUPS AND EVENTS

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. Reservations 93 270 23 81 – 676 185 205 | comercial@tallerdetapas.com

TALLER DE TAPAS

B A R C E L O N A

... MENÚ TALLER ...

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen
Paletilla ibérica "Juan Manuel" D.O. Guijuelo
Selección de quesos nacionales
Escalivada con anchoas del Cantábrico
Hummus con pan de pita

&

Berenjenas fritas con salsa de miel, soja y lima
Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota
Patatas bravas con alioli y salsa de ñoras

&

Garbanzos salteados con espinacas y panceta gallega
Puntas de espárragos verdes a la plancha con vinagreta de nueces

&

Cazuela de butifarra artesana con judías de Santa Pau
Calamares de playa a la plancha con limón
Brocheta de pollo marinado con finas hierbas y especias

POSTRE

Crema catalana
Tarta de almendras con helado de canela

BODEGA

Blanco: Parató (D.O. Penedés)
Tinto: Finca Renardes (D.O. Penedés)
Agua mineral

... 30 ...

TALLER DE TAPAS

B A R C E L O N A

... MENÚ DEL PI ...

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen
Paletilla ibérica "Juan Manuel" D.O. Guijuelo
Ensalada de rúcula con queso de cabra y almendras tostadas
Hummus con pan de pita

&

Berenjenas fritas con salsa de miel, soja y lima
Calamar de playa a la Andaluza con mayonesa de lima
Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota
Patatas bravas con alioli y salsa de ñoras

&

Cazuela de mejillones de roca al vapor con hierbas del Mediterráneo
Puntas de espárragos verdes a la plancha con vinagreta de nueces
Salteado de setas de temporada
Tortilla de sobrasada de Mallorca con alioli
Alitas de pollo con limón y guindilla

&

Gambas a la plancha con aceite virgen y sal marina
Cazuela de entrecot de ternera al ajillo

POSTRE

Crema catalana
Mousse de chocolate blanco y negro

BODEGA

Blanco: Afortunado (D.O. Rueda)
Tinto: Basagoiti, crianza (D.O. Rioja)
Agua mineral

... 35 ...

TALLER DE TAPAS

B A R C E L O N A

... MENÚ STA. MARIA ...

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen
Paletilla ibérica "Juan Manuel" D.O. Guijuelo
Ensalada de rúcula con queso de cabra y almendras tostadas
Langostinos con salsa tártara
Hummus con pan de pita

&

Berenjenas fritas con salsa de miel, soja y lima
Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota
Patatas bravas con alioli y salsa de ñoras

&

Cazuela de mejillones de roca al vapor con hierbas del Mediterráneo
Puntas de espárragos verdes a la plancha con vinagreta de nueces
Pulpo a feira
Gambas y calamar de playa al ajillo

&

Secreto Ibérico con mojo rojo y papas arrugadas
Lomo de atún de la Boquería a la plancha con aguacate, tomate y albahaca

POSTRE

Crema catalana
Mousse de chocolate blanco y negro

BODEGA

Blanco: Afortunado (D.O. Rueda)
Tinto: Basagoiti, crianza (D.O. Rioja)
Agua mineral
Café

... 40 ...

TALLER DE TAPAS

B A R C E L O N A

... MENÚ BORN ...

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen
Paletilla ibérica "Juan Manuel" D.O. Guijuelo
Langostinos con salsa tártara
Hummus con pan de pita

&

Corazones de alcachofa crujientes con salsa romesco
Bacalao en tempura con tártara de mango
Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota
Patatas bravas con alioli y salsa de ñoras

&

Tortilla de patatas y sobrasada de Mallorca con alioli suave
Gambas al ajillo
Pulpo a feira

&

Secreto Ibérico con mojo rojo y papas arrugadas
Lomo de atún de la Boquería a la plancha con aguacate, tomate y albahaca
Mini hamburguesa de ternera con cebolla roja caramelizada y queso brie

POSTRE

Crema catalana
Mousse de chocolate blanco y negro

BODEGA

Blanco: Marqués Alella (D.O. Alella)
Tinto: Basagoiti, crianza (D.O. Rioja)
Cava Parató Brut
Agua mineral
Café

... 50 ...

TALLER DE TAPAS

B A R C E L O N A

... MENÚ RAMBLA CATALUNYA ...

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen
Paletilla ibérica "Juan Manuel" D.O. Guijuelo
Ceviche de pulpo y langostinos del Taller
Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún

&

Corazones de alcachofa crujientes con salsa romesco
Berenjenas fritas con salsa de miel, soja y lima
Buñuelos de bacalao del Taller con tártara de mango
Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota
Espárragos en tempura con salsa romesco

&

Cazuela de cigalas y mejillones de roca al vapor con hierbas del Mediterráneo
Gambas al ajillo
Pulpo a feira

&

Huevos de Calaf con setas y aceite de trufa
Lomo de atún de la Boquería a la plancha con aguacate, tomate y albahaca
Solomillo de ternera grillé con virutas de jamón ibérico y pimientos de Padrón

POSTRE

Crema catalana
Pecado de chocolate y coulis de frutos rojos

BODEGA

Blanco: Anima (D.O. Costers del Segre)
Tinto: La Montesa (D.O. Rioja)
Cava Parató Brut
Agua mineral
Café

... 65 ...