

# TALLER DE TAPAS

B A R C E L O N A

## TAPES CLÀSSIQUES

**Trio de hummus amb crudités i torradetes** V 6,5  
de remolatxa, d'alvocat i el clàssic de cigrons

Trio de hummus con crudités y tostaditas;  
remolacha, aguacate y el clásico de garbanzos

**"Ensaladilla" Victòria del Taller** 3,95

Ensaladilla Victoria del Taller

**Calamars a l'andalusa amb maionesa de llimona** 7,9

Calamares a la andaluza con mayonesa de limón

**Anxoves del Cantàbric** ✂ 6,85

Anchoas del Cantábrico

**Gambes a l'allet** ✂ 9,95

Gambas al ajillo

**Musclos al vapor i al vi blanc d'Alella** ✂ 6,5

Mejillones al vapor y al vino blanco de Alella

**Pop A Feira al estil de José** ✂ 13,95

Pulpo a Feira al estilo de José

**Aletes de pollastre a la llimona i bitxo** 4,95

Aletas de pollo al limón y guindilla

**Croqueta cremosa de pernil de gla** 1,75/u

Croqueta cremosa de jamón ibérico

**Pop a la graella amb patates al mortero** ✂ 9,95

Pulpo a la parrilla con patata al mortero

**Xoricets de Lleó al cava** ✂ 5,9

Choricitos de León al cava

**Pebrots de Padrón** V 4,75

Pimientos de Padrón

**Calamar de platja a la planxa amb herbes** ✂ 7,9

Calamar a la plancha con picadita de hierbas

**Albergínia melosa amb formatge de cabra i mel** V 4,9

Berenjena melosa con queso de cabra y miel

**Patates Braves** V 4,25

Patatas Bravas

**Ous estrellats amb pernil ibèric** 7,95

Huevos estrellados con jamón ibérico

**Truita de patata i ceba feta al moment** V ✂ 3,95

Tortilla de patatas y cebolla hecha al momento

**Pan de coca amb tomàquet i oli verge** V 1,75

Pan de coca tostado, tomate y aceite de oliva virgen

## EMBOTITS I FORMATGES

**Espatlla ibèrica de gla** ✂ 8,9/16,95

Palefilla ibérica, D.O. Guijuelo

**Fuet de Vic** ✂ 4,95

Fuet de Vic

**Formatge de ovella de Zamora** V ✂ 6,95

Queso de oveja de Zamora

**Montadet de pernil ibèric** 2,35

Montadito de Jamón ibérico de bellota

## AMANIDES

**Burrata artesana amb pesto d'alfàbrega** V ✂ 8,5

Burrata artesana con pesto de albahaca

**La nostra amanida Cèsar** 6,75

Nuestra ensalada César

**Amanida de formatge de cabra, nous i maduixa** V ✂ 5,85

Ensalada de queso de cabra, nueces y fresas

**Bol Ibèric: Espinacs, ruca, pernil ibèric i alvocat** ✂ 6,75  
amb vinagreta d'ametlles

Bol Ibérico: Espinacas, rúcula, jamón ibérico,  
aguacate y vinagreta de almendras

## LA CARN

**Secret de porc Duroc i mermelada de tomàquet rosa** ✂ 8,9

Secreto de cerdo Duroc con mermelada de tomate rosa

**Daus de vedella gallega a l'allet, pebrots i patates** 11,5

Dados de ternera gallega al ajillo con pimientos y patatas

**Tacos de pollastre, verdures, alvocat i pico de gallo** 7,5

Tacos de pollo, verduras, aguacate y pico de gallo

**Hamburguesa de vedella de la Kate -200g-** 8,9

**doble formatge, cogombres i ceba caramelitzada**

Hamburguesa de ternera de la Kate -200g-

doble queso, pepinillos y cebolla caramelizada

**Hamburguesa Ibèrica: 200gr vedella gallega,** 11,8

**pernil ibèric, formatge manxec, ruca i oli de tòfona**

Hamburguesa Ibérica: 200gr ternera gallega, jamón ibérico,  
queso manchego, rúcula y aceite de trufa

**Melós de vedella confitada amb salsa Oporto** 7,85

Meloso de ternera confitado al Oporto

**Xuleta "rubia gallega" al pes, frites i Padrón** ✂ 4,4/100g

Chuleta de ternera rubia gallega al peso, fritas y Padrón

## ARRÒS

**Arròs amb sípia, calamar, gamba i musclos** ✂ 16

Paella de sepia, calamar, gamba y mejillón

## Les Postres

**Mousse de xocolata blanca i negra** ✂ 3,95

Mousse de chocolate blanco y negro

**Tarta de formatge, festuc i fruita de la passió** 4,95

Tarta de queso, pistacho y fruta de la pasión

**Brownie clàssic amb gelat de vainilla** 4,95

Brownie clásico con helado de vainilla

**Crema catalana** ✂ 3,75

Crema catalana

**Gelats i xarrups** ✂ 3,75

Helados y Sorbetes

**Espresso Affogato: Café, Baileys i gelat de vainilla** 3,95

Espresso Affogato: café, Baileys y helado de vainilla

Vegetarià | Vegerariano V Sense Gluten | Sin Gluten ✂  
Si tens alguna al·lèrgia alimentària, fes-ho saber.  
Si tiene alguna alergia alimentaria, háznoslo saber

WWW.TALLERDETAPAS.COM

A la terrassa | En la terraza +15%

Preu amb IVA | Precio con IVA

f @tallerdetapasbcn

# TALLER DE TAPAS

B A R C E L O N A

## CLASSIC TAPAS

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

**Beetroot, avocado & classic chickpea**  
Trio de houmous avec cruditées 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 piquant

**Pan steamed mussels, herbs & white wine from Alella** 6,5  
Moules vapeur et vin blanc d'Alella

**José's Galician style octopus with smoked pimentón** 13,95  
Poulpe à la galicienne, "a Feira", avec sauce de paprika

**Spicy chicken wings with garlic & chili** 4,95  
Ailes de poulet au ail et chili

**Creamy Iberian ham croquettes** 1,75/u  
Croquettes de jambon de Bellota

**Grilled octopus with smoked pimentón** 9,95  
Poulpe grillé au paprika et pomme de terre

**Sizzling chorizos cooked in cava** 5,9  
Petites Chorizo en feu au cava

**Padrón peppers** 4,75  
Petits poivrons verts de Padrón

**Grilled squid dressed with lemon & herbs** 7,9  
Calamars grillés avec du citron

**Crispy aubergine cubes, goat cheese, honey & lime** 4,9  
Aubergine frit avec fromage de chèvre, citron vert et miel

**Patatas Bravas** 4,25  
Bravas: pommes de terre frites à la sauce piquante et aioli

**Fried egg & chips with cured Iberian ham** 7,95  
Oeufs sur le plat avec pommes frites et jambon

**Classic Spanish potato & onion omelette** 3,95  
Omelette de pommes de terre et oignons faite sur le moment

**Toasted coca bread, tomato and virgin olive oil** 1,75  
Pain à la tomate et huile d'olive extra vierge

## CHARCUTERIE & CHEESE

**Best Iberian ham, 36-month cured** 8,9/16,95  
Jambon affiné de Bellota, D.O. Guijuelo

**Cured local fuet sausage from Vic** 4,95  
Fouet de Vic

**Sheep cheese from Zamora, 24-month cured** 6,95  
Fromage de brebis artisanale. Zamora- affiné 24 mois

**Best Iberian ham montadito canapé** 2,35  
Jambon affiné de Bellota canapé

Vegetarian | Végétarien V | Gluten Free | Sans gluten

If you have any food allergies, please let us know

Signalez si vous avez des allergies alimentaires

WWW.TALLERDETAPAS.COM

## SALAD

**Fresh burrata, rocket, sun-dried tomato & basil pesto** 8,5  
Burrata avec roquette tomates séchées et pesto de basilic

**Cesar salad** 6,75  
Notre salade César

**Goat cheese salad, walnuts & balsamic dressing** 5,85  
Salade de fromage de chèvre, noix et vinaigre balsamique

**Iberian salad bowl: Spinach, mixed leaves, cured best iberian ham, avocado & almond dressing** 6,75  
Bol ibérique: Épinards, jeunes pousses de salade, jambon ibérique, avocat et vinaigrette aux amandes

## MEAT

**Grilled Duroc pork "secreto" with rosa tomato jam** 8,9  
Grillade de porc Duroc à la confiture de tomates roses

**Pan fried Galician beef, garlic, chili, peppers & frites** 11,5  
Dés de veau aux petits poivrons verts de Padrón et frites

**Chicken tacos, vegetables, avocado & pico de gallo** 7,5  
Tacos au poulet, des légumes, avocado et "pico de gallo"

**Kate's classic 200g handmade Burger: with double cheese, pickles & caramelised onion** 8,9  
Hamburger de veau de Kate -200g- avec double fromage, cornichons et oignon caramélisé

**Iberian Burger: 200g of Galician beef, cured iberian ham, manchego cheese, rocket & truffle oil** 11,8  
Hamburger ibérique : 200gr de bœuf galicien, jambon ibérique, Fromage Manchego, roquette et huile de truffe

**Slow roasted tender beef cheek with Port gravy** 7,85  
Médallions mielleux de veau avec leur propre jus

**Grilled aged Galician sirloin steak, by weight** 4,4/100g  
Côte de boeuf galicienne au poids, avec frite et Padrón

## PAELLA

16

**Seafood paella, cuttlefish, squid, prawns & mussels**  
Paella de fruits de mer

## Desserts

**Dark and white chocolate mousse** 3,95  
Mousse au chocolat blanc et noir

**Pistachio and passion fruit cheesecake** 4,95  
Gâteau au fromage, pistache et fruit de la passion

**Classic brownie with vanilla ice-cream** 4,95  
Brownie classique avec de la glace de vanille

**Catalan crème brûlée** 3,75  
Crème catalane

**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 | Prix en terrasse +15%

VAT Included | TVA incluse

f @tallerdetapasbcn