

TALLER DE TAPAS

B A R C E L O N A

TAPES CLÀSSIQUES

"Ensaladilla" Victoria del Taller 4,2
Ensaladilla Victoria del Taller

Calamars a l'andalusa amb maionesa de llimona 7,9
Calamares a la andaluza con mayonesa de limón

Albergínia melosa, formatge de cabra, mel i lima V 4,9
Berenjena melosa con queso de cabra, miel y lima

Aletes de pollastre a la llimona i bitxo 4,95
Alitas de pollo al limón y guindilla

Croqueta cremosa de pernil de gla 1,75/u
Croqueta cremosa de jamón ibérico

Musclos al vapor i al vi d'Alella ✂ 6,5
Mejillones al vapor y al vino blanco de Alella

Gambes a l'allet ✂ 9,95
Gambas al ajillo

Anxoves del Cantàbric ✂ 7,5
Anchoas del Cantábrico

Pop "A Feira" al estil de José ✂ 13,95
Pulpo "A Feira" al estilo de José

Calamar de platja a la planxa amb herbes ✂ 7,9
Calamar a la plancha con picadita

Pop a la graella amb patata al morter ✂ 9,95
Pulpo a la parrilla con patata al mortero

Amanida de formatge de cabra i nous V ✂ 6,5
Ensalada de queso de cabra y nueces

Burrata, ruca, tomàquet sec i alfabrega V ✂ 9
Burrata, rúcula, tomate seco y albahaca

Hummus amb torradetes V 4,8
Hummus con tostaditas

Pebreots de Padrón V 4,85
Pimientos de Padrón

Patates Braves V ✂ 4,5
Patatas Bravas

Xoricets de Lleó al cava ✂ 4,95
Choricitos de León al cava

Ous estrellats amb pernil ibèric ✂ 7,95
Huevos estrellados con jamón ibérico

Truita de patata i ceba feta al moment V ✂ 4,2
Tortilla de patatas y cebolla hecha al momento

Truita de patata i sobrasada de Mallorca amb all i oli 4,75
Tortilla de patatas y sobrasada de Mallorca con alioli ✂

Pa 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 "Juan Manuel" ✂ 8,9/16,95
Paletilla ibérica "Juan Manuel" 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

LA CARN

Daus de filet de vedella a l'allet, pebrots i patates ✂ 9,75
Dados de solomillo al ajillo con pimientos y patatas

Tacos de pollastre, alvocat, verdures i pico de gallo 7,5
Tacos de pollo con aguacate, verduras 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- 12
pernil ibèric, formatge manxec, ruca i oli de trufa
*Hamburguesa Ibérica: 200gr ternera gallega, jamón
ibérico, queso manchego, rúcula y aceite de trufa*

Xuleta "rubia gallega" al pes, frites i Padrón V ✂ 4,95/100g
Chuleta de ternera rubia gallega al peso, fritas y Padrón

LES POSTRES

Mousse de xocolata blanca i negra ✂ 4,25
Mousse de chocolate blanco y negro

Crema catalana ✂ 4,25
Crema catalana

Tarta de formatge, festuc i fruita de la passió 4,25
Tarta de queso, pistacho y fruta de la pasión

Gelat de vainilla, caramel i nous de macadàmia 3,85
Helado de vainilla, caramelo y nueces de macadamia

Xarrup de llimona al cava ✂ 4,5
Sorebete de limón al cava

Gelat de xocolata de Guanaja 3,85
Helado de chocolate de Guanaja

Espresso Affogato: Café, Baileys i gelat de vainilla 3,95
Espresso Affogato: café, Baileys y helado de vainilla

A la terrassa | En la terraza +15%

Vegetarià | Vegerariano V Sense Gluten | Sin Gluten ✂ ✂

Avisa'ns si tens alguna intolerància | Avísanos si tiene alguna intolerancia

  @tallerdetapasbcn

WWW.TALLERDETAPAS.COM

ARRÒS

Arròs amb sípia, calamar, gamba i musclos ✂ 16
Paella de sepia, calamar, gamba y mejillón