

# TALLER DE TAPAS

BARCELONA

## MENÚ DE NAVIDAD

### PARA COMPARTIR

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva de arbequina  
Paletilla ibérica "Juan Manuel" D.O. Guijuelo  
Calamarcitos de costa salteados con vinagreta de ajo y perejil  
Croquetas de mejillones de las rías con romesco suave

### PRIMER PLATO

Sopa de caldo con galets

### SEGUNDO A ESCOGER

Bacalao al All Cremat  
Canelón tradicional de asado con bechamel trufada  
Pollo a la catalana con gambas

### POSTRE

Surtido de turrone y copa de cava

### BODEGA

Blanco: Afortunado - D.O. Rueda  
Tinto: Basagoiti, crianza - D.O. Rioja  
Agua: Solan de Cabras  
Café o infusión

**29€**

Disponemos de menú infantil de 19 €  
Reservas: 93 448 3552 o [travessera@tallerdetapas.com](mailto:travessera@tallerdetapas.com)