

# TALLER DE TAPAS

B A R C E L O N A

## **MENÚS NAVIDAD 2021**

Ir de tapas es sinónimo de compartir. Por este motivo, todos los entrantes de los Menús que aquí encontrarás son a compartir entre 4 personas. 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.

***¡Te esperamos!***

RESERVAS 676 185 205 | [comercial@tallerdetapas.com](mailto:comercial@tallerdetapas.com)  
[WWW.TALLERDETAPAS.COM](http://WWW.TALLERDETAPAS.COM)

# TALLER DE TAPAS

B A R C E L O N A

## PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Jamón de Jabugo D.O. Guijuelo  
Ensaladilla "Victoria" con gambitas  
Alitas de pollo a la barbacoa  
Patatas bravas del Taller  
Croquetas de espinacas con cremoso de romesco  
Pan de coca con tomate de colgar y aceite de arbequina

## SEGUNDO A ELEGIR

Calamar a la plancha con aguacate, tomate y albahaca  
Hamburguesa de ternera con salsa Jack Daniels, manchego y virutas de Ibérico  
Rigatoni al pesto rosso y nueces

## POSTRE A ESCOGER

Crema catalana  
Trufas de Taller con crema inglesa y coulis de naranja  
Sorbete de limón al cava

## BODEGA

Vino blanco: Paratò - D.O. Penedès  
Vino tinto: Finca Renardes - D.O. Penedès  
Agua mineral: Solán de Cabras

**MENÚ ENRIQUE GRANADOS 30€**

# TALLER DE TAPAS

B A R C E L O N A

## PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Jamón de Bellota D.O. Guijuelo  
Ensaladilla Victoria con gambas y mayonesa de coral  
Trio de hummus de aguacate, remolacha y la clásica con crudités y tostaditas  
Berenjenas melosas con queso de cabra, miel y lima  
Croquetas de jamón de Jabugo  
Patatas bravas del Taller  
Pan de coca con tomate y aceite virgen

## SEGUNDO A ELEGIR

Dorada al horno con vino blanco y hierbas del Mediterráneo  
Meloso de ternera con patata trufada y salsa de Oporto  
Risotto de espárragos y espinacas

## POSTRE A ESCOGER

Tarta de queso con galleta de pistacho y salsa de chocolate blanco con maracuyá  
Mousse de chocolate blanco y negro

## BODEGA

Vino blanco: Parató - D.O. Penedès  
Vino tinto: Finca Renardes - D.O. Penedès  
Agua mineral: Solán de Cabras

Copa de cava

**MENÚ PASEO SAN JUAN 35€**

# TALLER DE TAPAS

B A R C E L O N A

## PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Jamón de Bellota D.O. Guijuelo  
Burrata artesana con rúcula, pesto y tomate seco  
Berenjenas con queso de cabra, miel y lima  
Huevos estrellados con gulas y gambas al ajillo  
Croquetas cremosas de jamón de Jabugo  
Pulpo a Feira  
Pan de coca con tomate y aceite virgen

## SEGUNDO A ELEGIR

Salmón noruego con tártara clásica  
Entrecot de ternera de Galicia con salsa de foie  
Cordero tradicional al horno  
Canelón de espinacas con bechamel trufado

## POSTRE A ESCOGER

Mousse de chocolate blanco y negro  
Tarta de queso con galleta de pistacho y salsa de chocolate blanco con maracuyá  
Sorbete de limón al cava

## BODEGA

Vino blanco: Afortunado, verdejo - D.O. Rueda  
Vino tinto: Basagoiti, crianza - D.O. Rioja  
Agua mineral: Solan de Cabras

Copa de cava

**MENÚ PASEO DE GRACIA 40€**