

# 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](http://www.tallerdetapas.com) | Tel. Reservations 93 270 23 81 – 676 185 205 | [comercial@tallerdetapas.com](mailto:comercial@tallerdetapas.com)



## ... MENÚ 1 ...

### EN EL CENTRO DE LA MESA

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva arbequina

Tartar de fuet de Vic

Ensaladilla con ventresca de atún

Patatas bravas de El Taller

Hummus con crudités y pan

Croquetas de espinacas con romesco

### SEGUNDO A ELEGIR

Calamar a la plancha con aguacate, tomate y albahaca

Pollo a la catalana con orejones, piñones y pasas sobre colchón de verduras escalivadas

Rigatoni al pesto rojo de tomate seco y nueces

### POSTRE A ELEGIR

Crema catalana

Trufas de El Taller con crema inglesa y coulis de naranja

### BODEGA

Blanco: Parató (D.O. Penedès)

Tinto: Finca Renardes (D.O. Penedès)

Agua mineral: Solán de Cabras



## ... MENÚ 2 ...

Copa de Cava

### EN EL CENTRO DE LA MESA

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva arbequina

Paletilla ibérica de Jabugo 'Juan Manuel' D.O. Guijuelo

Ensalada de espinacas con queso de cabra, fresones y pipas de calabaza

Hummus con crudités y pita

Patatas bravas de El Taller

Croquetas de mejillón de las Rías con cremoso de romesco

### SEGUNDO A ELEGIR

Dorada al horno con vino blanco y hierbas del Mediterráneo

Hamburguesa de ternera con salsa barbacoa, manchego y virutas de ibérico

Brocheta de verduras con jalea de remolacha

### POSTRE A ELEGIR

Crema catalana

Trufas de Taller con crema inglesa y coulis de naranja

Sorbete de limón al cava

### BODEGA

Blanco: Afortunado (D.O. Rueda)

Tinto: Basagoiti, crianza (D.O. Rioja)

Agua mineral



## ... MENÚ 3 ...

Copa de Cava

### EN EL CENTRO DE LA MESA

Pan de coca tostado con tomate y aceite de oliva virgen

Paletilla Ibérica de bellota "Juan Manuel" D.O. Guijuelo

Buñuelos de morro de bacalao con alioli de miel

Ensaladilla Victoria con gambas y mayonesa de coral

Croquetas de jamón de Jabugo

Patatas bravas de El Taller

Montadito de salmón marinado con queso fresco

### SEGUNDO A ESCOGER

Salmón noruego con tártara clásica

Meloso de ternera con patata trufada

Risotto de espárragos y espinacas

### POSTRE A ESCOGER

Tarta de queso con galleta de pistacho, salsa de chocolate blanco y maracuyá

Mousse de chocolate blanco y negro

Sorbete de limón al cava

### BODEGA

Blanco: Afortunado –verdejo- (D.O. Rueda)

Tinto: Basagoiti, crianza (D.O. Rioja)

Agua mineral: Solán de Cabras



## MENU 4

Copa de Cava

### EN EL CENTRO DE LA MESA

Pan de coca de la plana de Vic con tomate y aceite de oliva virgen

Paletilla ibérica de bellota 'Juan Manuel' D.O. Guijuelo

Burrata con rúcula, pesto y tomate seco

Berenjenas con queso de cabra, miel y lima

Navajas a la plancha

Croquetas cremosas de jamón de Jabugo

Gambas al ajillo

### SEGUNDO A ESCOGER

Tartar de salmón con guacamole

Entrecot de ternera de Galicia con salsa de foie

Cordero tradicional al horno

Canelón de espinacas con bechamel trufado

### POSTRE A ESCOGER

Brownie de chocolate de Guanaja con helado de vainilla

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

Sorbete de limón al cava

Crema catalana

### BODEGA

Blanco: Afortunado –verdejo- (D.O. Rueda)

Tinto: Almodí (D.O. Terra Alta)

Agua mineral: Solán de Cabras