

TAPIÑAS

MENÚ 1 - Tapiñas Peix i Marisc

Sopa freda de mozzarella amb tàrtar de tomàquet i avellanes

Caneló de brandada de bacallà amb crema de porros

Rissoto de fruits del mar amb bolets

Salmó al forn amb salsa de mel, cítrics i aroma d'anet

POSTRES A ESCOLLIR

Flam d'ou

Tarta de Santiago amb Meus Amores

Pastis de formatge amb coulis de gerds

Coulant de xocolata

Gelats variats

BEGUDES

Aigua mineral

Vi Nuviana blanc, rosat o negre

Vi turbio

25,90 € (IVA Inclòs)

TAPIÑAS

MENÚ 2 - Tapiñas Peix i Marisc

ENTRANTS PER COMPARTIR

Braves a la planxa amb salsa picant
Musclos al vapor d'herbes aromàtiques
Carpaccio de "lacón" gallec amb vinagreta de pipes i ceba cruixent
Pebrots de Padrón
Amanida capresse
Croquetes de pernil ibèric
Bunyols de bacallà

SEGONS A ESCOLLIR

Sèpia a la planxa
Bacallà d'Islàndia amb salsa de piquillos
Secret ibèric a la crema d'ametlles
Carpaccio de filet de bou amb parmesà i escates de sal de vi

POSTRES A ESCOLLIR

Flam d'ou
Tarta de Santiago amb Meus Amores
Pastís de formatge amb coulis de gerds
Gelats variats

BEGUDES

Aigua mineral
Vi Nuviana blanc, rosat o negre
Vi turbio

23,90 € (IVA Inclòs)

TAPIÑAS

MENÚ 3 - Tapiñas Peix i Marisc

ENTRANTS PER COMPARTIR

Braves a la planxa amb salsa picant

Musclos a la marinera

Xarrup de sopa freda de mozzarella amb tàrtar de tomàquet i avellanes

Amanida de contrastos

Enciams, faves, formatge, pastanaga, codony, tomàquet, i vinagreta de mel

Formatge brie arrebossat amb coulis de gerds

Croquetes de porro confitat i parmesà

Xanguet del Pacífic

SEGONS A ESCOLLIR

Calamar a la planxa amb allioli de julivert

Bacallà confitat amb ceba caramelitzada, panses i olivada

Tonyina macerat amb soja amb tempura i sèsam

Secret ibèric amb salsa d'ametlles

Steak tartar de filet de bou

Entrecot a la planxa amb perfum de romaní

POSTRES A ESCOLLIR

Mel i mató amb crocant d'ametlles

Tiramisú

Coulant de xocolata

logurt natural amb coulis de gerds

Tarta de Santiago amb Meus Amores

Gelats variats

BEGUDES

Aigua mineral

Vi Nuviana blanc, rosat o negre

Vi turbio

26,90 € (IVA Inclòs)

TAPIÑAS

MENÚ 4 - Tapiñas Peix i Marisc

ENTRANTS PER COMPARTIR

Braves a la planxa amb salsa picant
Salpicó de pop i marisc amb oli de pebre vermell
Bunyols de bacallà
Pernil ibèric amb pa amb tomàquet
Carpaccio de tonyina amb tàperes i oli de soja
Croquetes de xistorra i ou estrellat
Tallarines saltades

SEGONS A ESCOLLIR

Corball al forn al cava
Bacallà d'Islàndia amb salsa de piquillos
Rap a la planxa
Filet de bou a planxa
Espatlla de xai rostida a la segoviana
Steak tartar de filet de bou

POSTRES A ESCOLLIR

Pinya natural
Mel i mató amb crocant d'ametlles
Coulant de xocolata
Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells
Tiramisú
Tarta de Santiago amb Meus Amores
Gelats variats

BEGUDES

Aigua mineral
Vi Raimat Abadia blanc, rosat o negre (D.O. Costers del Segre)

37,90 € (IVA Inclòs)

TAPIÑAS

MENÚ 5 - Tapiñas Peix i Marisc

ENTRANTS PER COMPARTIR

Pop a la gallega
Musclos amb vinagreta cruixent
Cloïsses a la marinera
Calamar andalusa
Croquetes de pernil ibèric amb crema de codony
Navalles gallegues a la planxa
Pernil ibèric amb pa amb tomaquet

SEGONS A ESCOLLIR

Calamar a la planxa amb allioli de julivert
Peix del dia al forn o a la planxa
Llamantol Gallec (suplement 8€)
Cuixa de cabrit al forn amb patatetes i ceba
Filet de bou a la planxa amb foie i reducció de Pedro Ximenez
Steak tartar de filet de bou

POSTRES A ESCOLLIR

Pinya natural
Tarta cruixent de poma amb gelat de vainilla
Tiramisú
Pastís de formatge amb coulis de gerds
Coulant de xocolata
Gelats variats

BEGUDES

Aigua mineral
Vi Raimat Abadia blanc, rosat o negre (D.O. Costers del Segre)

CAFÈS I XARRUP

Cafè, tallat o infusió, Aiguardent de cafè, herbes i blanc

46,90 € (IVA Inclòs)

Els menús per grups es poden fer a partir de 8 comensals.
Els menús per grups s'han de reservar amb un parell de dies d'antelació.

