

# TAPIÑAS

## MENÚ N°1 - Tapiñas Tradicional carn

Amanida de contrastos

Enciams, favetes, formatge, pastanaga, codony, tomàquet, pernil ibèric, i vinagreta

Bunyolets de bacallà

Rosejat de fideus amb secret ibèric i bolets

Melós de vedella amb pure de patata

### **POSTRES A ESCOLLIR**

Mel i mató amb crocant d'ametlles

Flam d'ou

Tarta de Santiago amb Meus Amores

Pastis de formatge amb coulis de gerds

Gelats variats

### **BEGUDES**

Aigua mineral

Vi Nuviana blanc, rosat o negre

Vi turbio

**24,90 €** (IVA Inclòs)

# TAPIÑAS

## MENÚ N°2 - Tapiñas Tradicional carn

### ENTRANTS PER COMPARTIR

Braves a la planxa amb salsa picant  
Amanida Caprese  
Pernil ibèric cuit a la gallega "Lacón"  
Pebrots de Padrón  
Calçots arrebossats amb romesco  
Musclos al vapor  
Croquetes de pernil ibèric

### SEGONS A ESCOLLIR

Bacallà amb crema de formatges  
Sèpia a la planxa  
Secret ibèric a la brasa o a la mostassa  
Fricandó de vedella amb bolets

### 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 N°3 - Tapiñas Tradicional carn

### ENTRANTS PER COMPARTIR

Braves a la planxa amb salsa picant  
Amanida tèbia amb formatge de cabra  
Enciams, formatge de cabra, poma verda, maduixes, fruits secs i vinagreta  
Musclos amb salsa valenciana  
Bunyols de bacallà  
Carxofes a la brasa  
Croquetes de carn d'olla  
Ous estrellats amb xistorra

### SEGONS A ESCOLLIR

Tonyina a la planxa amb ceba caramelitzada i soja  
Salmó noruec a la brasa  
Bacallà amb salsa de fines herbes  
Steak tartar de filet de bou  
Secret ibèric a la brasa o a la mostassa  
Entrecot a la brasa

### POSTRES A ESCOLLIR

Mel i mató amb crocant d'ametlles  
Tiramisú  
Coulant de xocolata  
Iogurt 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 N°4 - Tapiñas Tradicional carn

### ENTRANTS PER COMPARTIR

Xatonada

Escarola, bacallà, tonyina, anxoves, olives d'Aragó i salsa romesco

Braves a la planxa amb salsa picant

Croquetes de pernil ibèric

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra

Bunyols de bacallà

Navalles a la planxa

### SEGONS A ESCOLLIR

Lluç de pinxó a la planxa

Salmó noruec a la brasa o amb crema de fines herbes

Calamars a la planxa

Steak tartar de filet de bou

Melós de vedella amb pure de patata

Entrecot a la brasa

### POSTRES A ESCOLLIR

Mel i mató amb crocant d'ametlles

Coulant de xocolata

Crema catalana

Tiramisú

Tarta de Santiago amb Meus Amores

Gelats variats

### BEGUDES

Aigua mineral

Vi Nuviana blanc, rosat o negre

Vi turbio

**29,90 €** (IVA Inclòs)

# TAPIÑAS

## MENÚ N°5- Tapiñas Tradicional carn

### ENTRANTS PER COMPARTIR

Plat de pernil ibèric amb pa amb tomàquet  
Brandada de bacallà amb torraderes  
Cloïsses al vi blanc  
Carpaccio de salmó amb oli d'anet  
Calamars a la romana  
Croquetes de pernil ibèric  
Navalles a la planxa

### SEGONS A ESCOLLIR

Rap a la marinera  
Salmó a les fines herbes  
Cuixa de cabrit al forn  
Filet de vedella a la brasa  
Xuletó de bou a la brasa 500-600 grs.

### POSTRES A ESCOLLIR

Pinya natural  
Crema catalana  
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

**39,90 €** (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