



En Tapas rendimos homenaje a la riqueza de la gastronomía nacional, exaltando sus productos y su cultura. Transformamos con pasión las recetas más emblemáticas de nuestro país, dotándolas de nuestro sello único, impregnado del calor y la magia de nuestro horno de leña.

Tapas Bar

EMBUTIDOS IBÉRICOS

Chorizo, Salchichón y Lomo Ibérico
Gran Reserva | **32 €** | 🌾 🥛

Jamón Ibérico 100% de Bellota
Cortado a Cuchillo | **36 €** | 🌾 🥛

Nuestros embutidos se sirven acompañados de pan de cristal y tomate

TABLAS DE QUESOS NACIONALES

Como amantes de los quesos, nos dedicamos a explorar la variedad de queserías artesanales de nuestra nación. En esta selección, destacamos una cuidadosa gama de productos elaborados con leche de vaca, oveja y cabra, honrando las ricas tradiciones queseras de cada región española. No dude en consultar con nuestro equipo para descubrir nuestras sugerencias del día.

Tabla de 3 quesos | **21 €** | 🌾 🥛 🥛

Tabla de 5 quesos | **32 €** | 🌾 🥛 🥛

Nuestras tablas de quesos se sirven acompañadas de frutos secos, fruta y pan

TAPAS

Ensaladilla | 18 € | 🥬🍌🥑🥒🥕🍷

Con ventresca de atún y kimchi

Puntillas | 16 € | 🍷🍌🥑🍷

Puntillas de calamar fritas con mayonesa de cítricos

🌿 Gazpacho | 14 € | 🥬🍌🍷

Emulsión de gazpacho, apionabo, tomates Cherry, regañá de pan

Atún Rojo | 20 € | 🍷🥑🍷

Tartar de atún rojo con ajo blanco de almendras

🌿 Coliflor | 16 € | 🍌🥑

Al pil-pil con aceite de hierbas

🌿 Bravas | 14 € | 🍌🥑🍷

Mil hojas de patata, salsa brava y alioli

Croquetas | 16 € | 🍌🍷🍷

De jamón 100% ibérico de bellota

Ensaimada | 16 € | 🍌🍷

De sobrasada a la plancha con higos frescos y foie

Gamba Roja | 14 € | 🍌🍷🥑🍷

Al ajillo, con emulsión de sus cabezas y láminas de ajo crujientes sobre brioche

Codillo | 18 € | 🍌🍷🍷

Terrina de codillo de cerdo, sobre pan brioche con jamón ibérico y piparras

Bacalao | 18 € | 🍌🍷🥑🍷

A la vizkaina, con costra de avellanas con manchego

Pluma Ibérica | 20 € | 🍷🍷

Sobre puré de patata cítrico, chimichurri y crujiente de puerro

Papas | 12 € | 🍌🍷🍷

Patató Mallorquín a la leña con duo de mojos canarios

Pulpo | 22 € | 🍷🍷

Al horno de leña con cremoso de patata, y caviar de aceite con pimentón de la Vera

Carrillera | 20 € | 🥑🍷

De ternera al vino de Rioja, mole y puré de alubias blancas

Burger | 14 € | 🍌

Mini-hamburguesa de ternera del chef

CONSERVAS

Gildas | 4 € | 🍷🍷

Gilda de anchoa, piparra y aceituna

Anchoas | 24 € | 🍷

Anchoas de Codesa en lata edición limitada

MOMENTO DULCE

Tatín de Manzana | 12 € | 🌾 🍷 🍷

Cocinado en dos temperaturas

Arroz con Leche | 12 € | 🌾 🍷 🍷

Con mousse de tres leches,
canela y puré de limón

Mil Hojas | 12 € | 🌾 🍷 🍷

De tocino de cielo con cremoso
de aceite de oliva y naranja

Choco Thai | 12 € | 🍷

Chocolate 70%, coco, maracuyá,
menta y frutos secos



