

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 FRÍAS

 Gazpacho De tomate asado, crema de queso de cabra, piñones y melón osmotizado en manzanilla	14 €	   
 Tomates Con salsa de aceitunas, naranja y berros	16 €	
Boquerones En escabeche de vermut y zanahoria, piparras y aceite de hierbas	18 €	 
 Foie Vegano De anacardos con chutney de higos mallorquines	18 €	   
Ensaladilla Con tártaro de gamba blanca, huevas de salmón, tirabeques y pan Carasau	22 €	    
Atún Rojo En tártaro sobre tempura de alga Nori	22 €	    

TAPAS CALIENTES

 Bravas Mil hojas de patata, salsa brava y mayonesa de ajo asado	14 €	
Ensaimada De sobrasada a la plancha con mayonesa de trufa	16 €	  
Croquetas De jamón ibérico 100% de bellota	20 €	  
Cocochas De bacalao al pil-pil de maíz	24 €	 
Cordero Cordero mallorquín cocinado a baja temperatura, puré de almendra cruda, fruta de temporada y reducción de su jugo	25 €	 

HORNO DE LEÑA

 Seta de Cardo A la leña, puré de ajo, topinambo, emulsión de hierbas y trufa	28 €	
Lubina A la brasa con beurre blanc, caviar y chips de ajo	34 €	   
Pluma Ibérica Con puerros asados, jugo de carne y polvo de pistacho	36 €	 

Si tiene alguna alergia o intolerancia no dude en informarnos. IVA incluido.

MOMENTO DULCE

Tatín de Manzana

Cocinado en dos temperaturas

12 €   

Arroz con Leche

Con mousse de tres leches, canela y puré de limón

12 €   

Mil Hojas

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

12 €   

Choco Thai

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

12 € 