

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 cristal y tomate 

TABLA DE QUESOS NACIONALES 32 €

San Simón Don Cristano (Galicia)

Leche pasteurizada de vaca, ahumado y un mínimo de 90 días de curación

Francisco Sudao (Extremadura)

Leche pasteurizada de cabra con 4 meses de maduración en manteca de cerdo

Mahonés Subaida (Menorca)

Leche cruda de vaca con maduración de 5 a 9 meses

Payoyo en Manteca (Cádiz)

Leche de cabra con maduración mínima de 105 días

Picón La Brañuca (Cantabria)

Mezcla de leche de vaca, cabra y oveja, curado durante más de dos meses en cuevas naturales

TAPAS FRÍAS

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

14 €



16 €



18 €



18 €



22 €



22 €



TAPAS CALIENTES

- Bravas**
Mil hojas de patata, salsa brava y mayonesa de ajo asado
- Ensaimada**
De sobrasada a la plancha con mayonesa de trufa
- Croquetas**
De jamón 100% ibérico de bellota
- Cochas**
De bacalao al pil-pil de maíz
- Cabrito**
Cabrito mallorquín cocinado a baja temperatura, puré de almendra cruda, fruta de temporada y reducción de su jugo

14 €



15 €



16 €



24 €



25 €



HORNO DE LEÑA

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

28 €



34 €



36 €



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 € 

