



תפריט ארוחה במסעדת טפאו – מספר עסקה 1029669

ארוחת זוגית כוללת:

דרינק לבחירה לכל סועד.

8 מנות שף לבחירה למרכז השולחן.

קינוח לבחירה למרכז השולחן.

תפריט הארוחה:

דרינק לבחירה לכל סועד:

יין אדום מורדה - יין ספרדי מאזור ריוחה, זן ענבים טמפרניו.

יין לבן לופז הארו - יין ספרדי, זן ענבים ויאורה.

כוס סנגריה אדומה.

שליש כוס בירה סאן מיגל מהחבית.

קוקטייל לבחירה - מתוך תפריט הקוקטיילים במסעדה, כדוגמת:

Gran de Smith - ג'ין, סנט ג'רמיין, תפוח, נענע וליים.

Russian Mule - וודקה, סירופ ג'ינג'ר, ליים וג'ינג'ר ביר.

Twist Mist - ג'ין, מלפפון, פסיפלורה וסנט ג'רמן.

Aniseed Summer - אוזו, נענע, ליצי' וביטר למון.

Athletic Bilbao - וודקה הדרים, פסיפלורה, אננס, וקוקוס.

Crystal - וודקה, ליקר ליצי', רימונים וטבעת סוכר.

French Connection - וודקה הדרים, רימונים ופסיפלורה.

Pisco Sour - פסקו, אנגוסטורה, סאוור וחלבון ביצה.

Tapeo Sour - ברנדי, סאוור וליקר דובדבנים ביתי.

Spicy Passion - טקילה, מזקל, צ'ילי, פסיפלורה וטבסקו.

ועוד מבחר קוקטיילים.

8 מנות שף לבחירה למרכז השולחן:

דג בס, בסגנון פרואני, ירקות טריים, קרם אבוקדו וטורטיה פריכה

סביצה מוסר, חתוך לקוביות, סלט פלפלים, אבוקדו, ויניגרט צ'ילי ושקדים קלויים

טטאקי טונה אדומה, טונה צרובה, סלט אבוקדו, בצל סגול, צ'ילי וכוסברה

לומו פילה בקר, פילה בקר צרוב עם בצל גריל, קרם חצילים וסלסת פלפלים פיקנטית

טורטייה אסאדו, טורטייה עם בשר מפורק, בצל גריל, איולי.

המבורגה, המבורגר בקר אישי עם איולי שום, צ'ימיצ'ורי ובצל קריספי

פאן קון טומאט, לחם שום קלוי עם סלסת עגבניות פיקנטית



פינצ'ו אלקצ'ופה, לחם עשבים קלוי עם סלט ארטישוק, מיונז, כמהין, עירית וגבינת מנצ'גו
פינצ'ו אסקבצ'ה, לחם קלוי, דניס בכבישה ביתית, קרם חצילים וסלט אספרגוס
קסאדיה, טורטיה עם גבינת מנצ'גו, שום קונפי, פטריית פורטבלו, בצל סגול, סלסה ורדה
ברמונדי, ג'וליאנים של ברמונדי, צנונית, נענע, כוסברה, זרעי עגבניות, שמן עשבים וצ'ילי אדום
דניס, סלט קצוץ על מצע חסה, מלפפון ירוק, צנונית, כוסברה, נענע, בצל סגול, צ'ילי, שמן זית, לימון וצנובר
אנסלדה ורדה, סלט חסות, מקלות סלק, תפוח מתקתק ובצל סגול | תוספת גבינת עיזים
רמולצ'יה, קרפצ'יו סלקים אפויים, סלסה וורדה, צנוברים וגבינת צאן
ברנחנה, חציל, סלסת עגבניות, שקדים, אורגנו וגבינת עיזים
קוליפלור, כרובית מטוגנת עם רוטב אנשובי
צ'מפיניונס, מבחר פטריות מוקפצות בחמאה מזוקקת, שום ופטרוזיליה עם לחם עשבים קלוי
אספרגוס, צרוב בגריל, ויניגרט צ'יפוטלה ושקדים (בעונה)
אנסלדה קלאביסין, סלט זוקיני, צ'ילי, מלפפון ירוק, זעתר, חמוציות ושקדים על מצע של לאבנה
אלקצ'ופה, נתחי ארטישוק על הגריל, סלטון ארוגולה וגבינת מנצ'גו מגורדת
פלפל פדרון, מטוגן, רבע לימון ומלח אטלנטי (בעונה)
פטאטאס בראבאס, תפוחי אדמה פריכים, איולי שום ורוטב עגבניות
קלאמרס, נתחי קלאמרי מטוגן ואיולי עשבים
קרוקטס, רוטב בשמל עם מבחר פטריות וכמהין בציפוי פריך
אנטרניה, נתח קצבים עם קרם שום ירוק
קזואלה דה גאמבס, שרימפס מוקפץ בשמן זית, שום וצ'ילי אדום
קלאמרס קון חודיאס, קלאמרי סגול, תבשיל שעועית שחורה, צ'יפוטלה, תרד ושום קונפי
ברושטה דה גמבאס, שיפוד שרימפס צלוי בחמאת שום
מריסקוס, שרימפס וקלאמרי סגול מוקפצים, עגבניות שרי, חמאה ורוטב אריסה אדומה
פסקאדו לה פריילה, פילה דג משתנה על הגריל בליווי סלסה וורדה, עגבניות שרי, צ'ילי ושמן עשבים

קינוח לבחירה למרכז השולחן:

צ'ורוס - בליווי רוטב שוקולד ורוטב טופי, גנאש שוקולד וחמאת אגוזי לוז.
קראק פאי - קרם שמנת אפוי על בסיס עוגיית גרנולה בציפוי שמנת חמוצה, בליווי קולי פירות יער.
מיני ניו יורק צייז קייק - 5 עוגות גבינת אפיות, מוגשות עם קולי פירות יער ונשיקות מרגג.