

## MENU GASTRONOMIQUE

€ 75.00/personne

Hors boissons

Uniquement le soir

A commander par table à partir de 2 personnes  
jusqu'à 20h00

Assortiment de charcuterie ibérique

\*\*\*

Carpaccio de crevettes rouges, pomme,  
tomate

\*\*\*

Artichaut, burrata, tomate-chili

\*\*\*

Taco aux gambas, piment, mayonnaise au  
basilic

\*\*\*

Poulet frit coréen

\*\*\*

Tagliata de filet mignon, roquette,  
parmesan

\*\*\*

Dame blanche **ou** sorbet de citron au cava

## MENU DIMANCHE MIDI

€ 55.00/personne

Hors boissons

Uniquement le dimanche midi

A commander par table.

3 tapas

(choix du chef)

\*\*\*

Poisson ou viande

\*\*\*

Dessert de la semaine

€ 82.00/ personne

Inclus boissons

1 cava p.p., 1/2 bouteille de vin maison p.p.,  
1/2 bouteille d'eau p.p., café p.p.

# TAPA TI MENU

## A L'APERÔ

Pan de Cristal   pan de cristal et tomates (4 pièces) (VEGGIE-PROOF)	€ 9.00
Boquerones aliñados   anchois marinés	€ 10.00
Rillettes de canard et cornichons	€ 13.00
Mousse de chèvre, pesto, tomate & chili (VEGGIE-PROOF)	€ 12.00
Pimientos de Padrón   poivrons doux de Galice (VEGGIE-PROOF)	€ 13.00

## CHARCUTERIE

(Servi avec du pan de cristal et des tomates)

Jamón de Teruel   jambon à l'os (maturé 14 mois)	€ 16.00
Paleta Ibérica de cebo   jambon d'épaule Ibérico de cebo (maturé 18 mois)	€ 24.00
Assortiment   Paleta, Chorizo, Salchichon, teruel, manchego, rillettes, olives	€ 34.00
Wagyu Picanha séché (bœuf japonais séché)	€ 30.00

## LES CLASSIQUES

Patatas fritas   Pommes frites (VEGGIE-PROOF)	€ 5.00
Patatas Bravas 2.0   pommes de terre, sauces chili et aioli (VEGGIE-PROOF)	€ 16.00
Albóndigas de la casa   Boulettes sauce tomate épicée (6 pièces)	€ 14.00
Assortiment croquettes (6 pièces)	€ 15.00
Gamba's al Ajillo   petits gambas, ail, piment, herbes vertes	€ 17.00

## VEGETARIEN

Salade mixte	€ 8.00
Demi avocat fourré de concombre, tomates, fromage de chèvre au crème balsamique	€ 12.00
Assortiment de légumes	€ 18.00
Artichaut, burrata, tomate-chili	€ 25.00

# TAPAS

## POISSONS ET FRUITS DE MER

Huître Demoiselles	€ 4.00/pièce
Huître Tapa Ti - crème de xérès, wasabi, concombre	€ 5.00/pièce
Huître, Wagyu A5+, citron vert	€ 10.00/pièce
Taco aux gambas, piment, mayonnaise au basilic	€ 10.00/pièce
Carpaccio de crevettes rouges, pomme, tomate	€ 29.00
Langoustines, agrum, wakame, tomate, wasabi	€ 33.00
Fideuá noir aux calamars, chistorra et légumes (2 à 4 personnes)	€ 34.00

## VIANDES

Mini hamburger, cheddar & sauce chili	€ 6.50/pièce
Steak tartare, frites	€ 7.50/pièce
KFC = laqué - poulet frit coréen	€ 16.00
Poitrine de porc, pickles	€ 20.00

## VIANDES *A Commander à temps - doit venir à température pendant +/- 20min avant cuisson par le chef*

Tagliata de filet mignon, roquette, parmesan	€ 32.00
Pluma (porc), artichaut, carotte, sauce brune	€ 35.00
Côte à l'os « Txogitxu » super, affiné 21 jours (+-800 grammes), sauce poivre, salade	€ 120.00

## SUR COMMANDE (quelques jours à l'avance)

Paëlla Mixta (min. 2 personnes)	Prix par personne	€ 30.00
---------------------------------	-------------------	---------

## DESSERTS

Crema Catalana	€ 8.00
Dame Blanche	€ 10.00
Sorbet de citron au cava	€ 10.00
Churros agrum, sorbet mandarine	€ 12.00
Taco au chocolat avec mousse au chocolat, caramel et noix	€ 14.00
Manchego aux amandes	€ 14.00

# TAPAS & DESSERTS