

# vin las Tapas

## Las de siempre

Huevos estrellados con tierra de jamón ibérico	4,50
Huevos estrellados con sobrasada	4,25
Huevos estrellados con micuit	4,75
Croquetas de jamón ibérico (5 unidades)	3,90
Croquetas de queso de cabra y nueces (5 unidades)	3,90
Croquetas de pollo y verduritas (5 unidades)	3,75
Croquetas de bacalao con sésamo y su crujiente (5 uni.)	3,90
Surtido de croquetas (6 unidades)	4,50
Bomba de meloso de ternera picante	3,25
Croquetón de calamares en su tinta (2 unidades)	3,75
Croquetón de espinacas con queso de cabra (2 unidades)	3,75
Buñuelos de bacalao (5 unidades)	3,40
Chistorra a la sidra con compota de manzana	3,00
Nachos con espuma de guacamole con wasabi y vinagreta de verduritas	3,25
Platito de jamón ibérico	7,30

## Las del huerto

Ensalada de quinoa con aguacate y vinagreta de naranja	4,50
Ensalada de tomate con ventresca de atún en escabeche, piparras y vinagreta crujiente	4,75
Ensalada de tomate y mozzarella con pesto de nueces y albahaca	4,50
'Xatonada' con bacalao, atún y olivada	4,50
'Timbalet' de escalivada con virutas de queso de cabra	4,50
Salmorejo de sandía y tomate	2,95
Gazpacho de aguacate con un toque de menta	3,10
Chips de alcachofa con sal de zanahoria	3,10

## Las del mar

Mejillones gallegos a la valenciana	3,30
Brandada de bacalao con mermelada de tomate y sésamo negro	3,00
Gambas al ajillo con tres cayenas	5,50
Gambas con tempura de maíz tostado y salsa de soja con miel	5,50
Calamar a la andaluza con alioli de su tinta	4,50
Chanquete con huevo frito y tierra de jamón ibérico	4,00
Zamburiña con reducción de orujo de hierbas y hierbabuena sobre cebolla caramelizada (unidad)	2,50
Pulpo a la gallega	6,25
Tataki de atún con salsa yakitori	6,75
Tartar de atún con aguacate, chía y vinagreta de soja con miel	4,40
Wanton de gambas con cebolla caramelizada y crema de gambón	5,50
Navajas en tempura de jengibre y salsa teriyaki (5 uni)	5,25
Coquinas salteadas con salsa verde (250grs)	14,50

## Las carnvoras

Carpaccio de solomillo de vaca con parmesano	7,90
Steack tartar de entrecot de vaca con yema de huevo de codorniz	5,75
Filete mignon con parmentier de patata y romero	6,90
Tataki de solomillo de vaca sobre parmentier de cítricos y albahaca	6,75
Pollo rebozado con crujiente de trigo y salsa agridulce	3,75
Wanton de meloso de ternera con reducción de Pedro Ximénez	5,10
Costillitas de cerdo con nuestra salsa barbacoa	4,75
Callos de ternera a la riojana con un toque picante	3,90

## Las Tapas vin

Patatas bravas TAPIÑAS	3,50
Hummus de garbanzos y lentejas con nachos, vinagreta crujiente y aceite de pimentón	2,95
Tartaleta crujiente de provolone con hierbas provenzales	2,95
Fideuá de secreto ibérico y setas	3,75
Tostada de anchoas del Cantábrico OO	4,50
Muffin de calabacín con cebolla crujiente	3,75
Ostras del Delta en tempura de lima, crujiente de fideos chinos y caviar de wasabi	3,25
Risotto de sobrasada mallorquina y miel de romero	3,50
Espaguetis negros al pesto de pistachos con salmón marinado en eneldo	3,75
Queso brie con costra noche y día de sésamo y coulis de membrillo	3,60
'Taco' crujiente de pollo al curry	3,50
'Taco' crujiente de espaguetis de verduritas con salsa teriyaki	3,25
Crujiente de panceta a baja temperatura con parmentier de 'escudella'	3,75
Canelón de calabacín relleno de salmón y aguacate con aceite de eneldo	5,25
Ceviche de gambas con mango y cítricos	5,50
Ceviche de pulpo gallego al estilo oriental	5,90

## para los niños

Macarrones a la boloñesa	4,00
Pollo rebozado con crujiente de trigo y patatas fritas	5,00
Hamburguesa de ternera con crujiente de cebolla, galleta de parmesano y patatas fritas	5,00
Pan gallego (ración)	0,60
Pan celiaco (ración)	0,60
Coca de Folgueroles con tomate (ración)	1,75

## Precios con IVA incluido

El servicio en la terraza del Paseo se verá incrementado con un 5%