

# TAPA TAPA

BAR DE TAPES

EST. 1993

## AL·LÈRGENS

T: Conté o pot contenir traces de l'al·lèrgen  
A: Conté l'al·lèrgen als ingredients



AMB  
GLUTEN



CRUS-  
TACIS



OUS



PEIX



CACA-  
UETS



SOIA



LACTIS



FRUITS  
SECS



API



MOS-  
TASSA



SÈSAM



SUL-  
FITS



TRA-  
MUS



MOL-LUS-  
COS

### MENÚ NADAL

Calamars a l'andalusa i pebrots de Padró amb...	A										A			A
Broqueta de mini boconccini, tomàquets cirerols i...		T	A	T	T	T	A	T		T				T
Amanida de cítrics amb tataki de tonyina marinada...	A			A		A					A			
Caneló de pularda amb beixamel trufada i formatge...	A	T	A	T	T	A	A	T	A		T	A		T
Carn d'olla amb les seves verdures i cigrons	A					T	A		A		T	A		
Melós de xai rostí amb el seu suc i parmentier de...	T	T		T	T	T	A	T	A			A		T
Suquet de peix amb patates i picada de fruits secs	A	A	T	A	T	T	T	A	T	T	T	A		T
Flor de Barcelona amb xocolata, fruita de la passió...	A		A	T	A	A	A	A		T	T	T	T	T
Pa de Nadal	A						T				T			

### MENÚ CAP D'ANY

Pernil ibèric de gla i pa amb tomàquet							A							
Amanida de marisc, alvocat i mango	A	A	A	A	T	T	A	T		A		A		A
Croquetes de sipions i allioli de la seva tinta	A	A	A	A	T	A	A	A	T	T	T	A		A
Roll de gambes amb salsa cítrica	A	A	A	A	T	A	A	A	A	T	A	A		T
Tataki de tonyina amb wakame i edamames	A			A		A					A			
Gambes a l'allet		A										A		
Caneló de pularda amb beixamel trufada	A	T	A	T	T	T	A	T	T		T	T		T
Mini turnedó de vaca al cafè de París	A	T	T	A	T	T	A	A	T	A	T	A		T
Flor de Barcelona amb xocolata, fruita de la passió...	A		A	T	A	A	A	A		T	T	T	T	T
Pa de Nadal	A						T				T			

*Aquesta declaració és d'ingredients. Tot i aplicar bones pràctiques d'higiene a la nostra cuina, per possibles contaminacions creuades no podem assegurar l'absència de traces dels al·lèrgens.*

# TAPA TAPA

BAR DE TAPES

EST. 1993

## AL·LÈRGENS

T: Conté o pot contenir traces de l'al·lèrgen

A: Conté l'al·lèrgen als ingredients



AMB  
GLUTEN



CRUS-  
TACIS



OUS



PEIX



CACA-  
UETS



SOIA



LACTIS



FRUITS  
SECS



API



MOS-  
TASSA



SÈSAM



SUL-  
FITS



TRA-  
MUS



MOL·LUS-  
COS

### MENÚ VEGETARIÀ NADAL

	AMB GLUTEN	CRUS- TACIS	OUS	PEIX	CACA- UETS	SOIA	LACTIS	FRUITS SECS	API	MOS- TASSA	SÈSAM	SUL- FITS	TRA- MUS	MOL·LUS- COS
<b>APERITIU</b>														
Crema de ceps amb escuma d'Idiazabal	T	T			T		A		A					
<b>ENTRANTS</b>														
Carbassa a la brasa amb crema a la taronja i les seves llavors torrades	T	T	T	T	T	T	A	T	T		T	A		T
Tàrtar d'alvocat, mango i tomàquet amb vinagreta balsàmica de gerds		T	T	T	T	T	T	T		T		A		T
<b>PRINCIPALS</b>														
Canelons de bolets de temporada amb beixamel de ceps	A	T	A	T	T		A	T	T			T		T
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra gratinat, olivada i pipes de carbassa					T		A	T						
Roll de pasta fresca de verdures de temporada	A	T	A	T	T		A	T	T			T		T
<b>POSTRES</b>														
Flor de Barcelona amb xocolata, fruita de la passió, mango, praliné de cacauet i gingebre	A		A	T	A	A	A	A		T	T	T	T	T
Pa de Nadal	A						T				T			

*Aquesta declaració és d'ingredients. Tot i aplicar bones pràctiques d'higiene a la nostra cuina, per possibles contaminacions creuades no podem assegurar l'absència de traces dels al·lèrgens.*