



NUESTRA ELABORACIÓN DE TAPAS

TAPAS FRÍAS

Pastel de Foie con manzana y tomate	12,50
Jamón ibérico 50 gr.	12,50
Tomate con ventresca	10,50
Ajo arriero de bacalao	6,50
Esgarraet de bacalao con atún marinado	9,00
Carpaccio de presa ibérica con parmesano	10,50
Ensaladilla marinera	9,00
Boquerones en vinagre	7,50
Boquerones en cítricos	7,50

PARA ABRIR BOCA

Croqueta de pollo	2,70
Croqueta de setas	2,70
Croqueta de queso torta del Casar	2,70
Croqueta de morcilla y chocolate blanco	2,70
Croqueta de espinacas y jamón	2,70
Croqueta de rabo de toro	2,70
Albóndiga de bacalao	2,70

BROCHETAS PINCHOS Y TOSTAS

Brocheta oriental con salsa Teriyaki	5,50
Brocheta de rape	7,00
Brocheta de pluma ibérica	7,00
Brocheta de gambón con salsa de cangrejo	7,00
Pincho de bombón de bacalao	5,00
Pincho de chipirón con cebolla	5,00
Pincho TAP TAP	5,00
Pincho de solomillo con pisto	5,50
Pincho de magret de pato con naranja	5,00
Tosta de antxoa de Santoña	4,00
Tosta de atún marinado	9,00
Tosta de jamón ibérico con tomate	9,00
Tosta de rape con cebolla caramelizada	10,50
Tosta de morcilla de Burgos con manzana	7,00
Tosta de pluma ibérica	12,00

**PREGUNTA POR NUESTRAS
TAPAS DE MERCADO**



NUESTRA ELABORACIÓN DE TAPAS

TAPAS CALIENTES

Patatas bravas	6,50
Tortilla de patata	5,50
Tortilla de bacalao	7,00
Bocaditos de patata y bacalao	5,50
Calamar fresco rebozado	14,50
Pescaditos de la barca	8,50
Calamar fresco a la plancha	14,50
Lomo de sepia	14,50
Vieira con cebolla y salsa de lima	7,00
Zamburiñas (6 und)	12,00
Calamar en su tinta	14,00
Cocochas de merluza al ajillo	15,00
Espetada de sardinas	5,50
Gambas al ajillo	11,00
Gambones al ajillo	14,50
Pulpo a la gallega	16,50
Gambas a la sal (6 und)	16,00
Seta rellena con trufa y salsa Oporto	8,00
Sartén con jamón ibérico	12,50
Oreja de príncipe	8,80
Allipebre de anguila	14,00

CARNES

Costilla de vaca gallega a baja temperatura	13,00
Nido de rabo de toro	9,00
Carrillada ibérica	12,50
Entrecot de vaca trinchado	18,00

**DISPONEMOS DE CARTA DE ALÉRGENOS
PARA SU INFORMACION**