



Carta Marzo 21

Tapas | Raciones

· Anchoa mariposa <i>Don Bocarte</i> del Cantábrico (ud.)	9	2,80 €
· Mini sándwich de hojaldre, foie y manzana	7 • 12 • 14	3,80 €
· Hojaldre de sardina ahumada y pisto	7 • 9 • 12	3,80 €
· Ensaladilla con ventresca de atún	8 • 9	6,20 €
· Croquetones de jamón (4 uds.)	7 • 8 • 12	6,80 €
· Mejillones y alga <i>codium</i> en escabeche blanco	10 • 14	6,80 €
· Dos huevos para romper con jamón ibérico	8	8,80 €
· Salteado de vainas y verduras con huevo <i>poché</i>	8	9,20 €
· Dos fajitas de pato confitado (sofrito picante)	7 • 12	9,60 €
· Ensalada de quesos con vinagreta de frutos secos	4 • 12 • 14	9,80 €
· Langostinos en masa brick con albahaca (10 uds.)	6 • 7 • 11	11,00 €
· Carabinero a la sal (ud.)	8 • 11	11,40 €
· BBQ <i>ribs</i> (costillitas de cerdo lacadas en salsa barbacoa)	7 • 14	12,60 €
· Terrina casera de foie de pato, pan de especias y café	7 • 12 • 14	14,20 €
· Carpaccio de reno, vinagreta de tomate seco y almendras	4 • 14	15,60 €
· Carpaccio de picaña de buey "dry aged"		19,00 €
· Cecina <i>premiun discarlux (babilla de buey)</i> con virutas de queso curado (100 g.)	12	19,00 €
· <i>Steak tartar</i> de vaca (solomillo de 250 g.)	7 • 8 • 13	22,00 €

Almuerzo

Lunes a sábado
13:15 – 15:45 h.

Cena (solo Take Away)

Viernes y sábado
20:00 – 22:30 h.

Platos

· Carrilleras de ibérico estofadas con puré de patata trufado	12 • 14	16,80 €
· Bacalao a la plancha, patata cocida y <i>tapenade</i> de aceituna negra	9 • 14	17,60 €
· <i>Tataki</i> de atún rojo sobre un salteado de tomate y puerro	2 • 6 • 9	19,80 €
· Solomillo de ternera con salsa cremosa de boletus	7 • 12 • 14	21,20 €
· Cochinillo asado al horno		23,60 €
· Entrecot de ternera (novillo) fileteado (250 g. - 500 g.)		14,50 € - 26,00 €
· Chuletón de vaca madurado <i>premium</i> (1 Kg.)		52,00 €

Pastas y arroces

· Arroz cremoso de ibéricos (presa, panceta y chorizo)	14	12,60 €
· Salteado de <i>tagliatelle</i> con boletus trufados y yema de huevo	7 • 8 • 11 • 14	12,60 €
· Fideos con rape, vieira, langostino y calamar	7 • 8 • 9 • 10 • 11 • 14	15,60 €
· Arroz negro de chocos con alioli y camarón crujiente servido en paella (2 pers.)	9 • 10 • 11 • 14	29,00 €
· Arroz caldoso de carabineros y boletus (2 pers.)	9 • 10 • 11 • 14	46,00 €

Postres

· Cañitas fritas rellenas de crema pastelera (3 uds.)	4 • 7 • 8 • 12	4,60 €
· Tarta de Santiago sobre crema inglesa de cítricos	4 • 8 • 12	5,00 €
· Helado de yogurt sobre compota de mango	4 • 12	5,00 €
· <i>Coulant</i> de chocolate con helado de vainilla	4 • 7 • 8 • 12	5,00 €
· <i>Tiramisú</i>	7 • 8 • 12	5,00 €

PERSONAS ALÉRGICAS



Nuestras cartas:

Para descargar nuestras cartas y maridarlas con los vinos que más te gusten, escanea estos códigos QR >>>



TAKE AWAY



TAPAS, PLATOS Y POSTRES



BODEGA

Más info. en

www.detapaencepa.com

o síguenos en y en

Pedidos: 986 473 757 • 600 536 154

(también por Whatsapp)