

# La CARTA

TAPLA

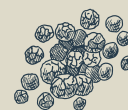
## \* Tapas frías



Burrata con tomates cherokee, cebolla en modena, pistachos y aceite trufado	14€	
Ensalada cous cous con cherry, queso feta, cebolla en modena y pesto	14€	
Ensaladilla rusa con bonito, encurtidos, polvo de oliva negra y mahonesa de wasabi	9€	6€
Cecina de León con aceite de trufa y selección de quesos	16€	



## \* Tapas calientes



Bravas ahumadas con allioli casero y pimentón de la vera	8€	6€
Pata de pulpo al estilo gallego con parmentier de ajonegro	22€	
Sepionet con romesco, setas sitake y teja de parmesano	14€	
Tempura de verduras con mayonesa de siracha	10€	
Wok de verduras con anacardos y queso feta	10€	
Buñuelos de bacalao con coulis de mango (8 uds)	14€	7€
Tallarines de calamar con setas al curry y leche de coco	14€	
Calamares salteados con habas, cebolla caramelizada y jamón	14€	
Calamares a la andaluza con tártara y pico de gallo	14€	
Calamares salteados con manzana, aguacate, sal de jamón, maíz y parmentier de edamame	14€	
Alcachofas confitadas con cecina de león y foie	15€	
Flan de alcachofa con crema de queso, polvo de avellana y carpaccio de champiñón	7€	
Brioche con pulled porck, con maíz, queso feta y barbacoa	9€	
Brioche con calamar en rebozado, wakame, allioli negro y mayonesa de lima	9€	
Pollo cous cous al estilo árabe con cebolla caramelizada, pasas y leche de coco	11€	
Torreznos de Soria con hummus	14€	8€
Nachos Taplà (pollo, bacon, pico de gallo, frijoles, cheddar, guacamole, salsa blanca y nata agria )	14€	9€
Timbal de carrillada y foie con manzana estofada y reducción de vino tinto	18€	
Gambas con rebozado kataifi y chutney de mango (ud.)	3.50€	
Croqueta del día (ud.)	2.80€	



## \* Carnes

CHUCK-FLAP DE BLACK ANGUS DE NEBRASKA 24€

Disfruta de una de las piezas más tiernas del buey, destaca por su alto grado de infiltración con el que se consigue un sabor inigualable

ENTRECOT HUTTEN DE HOLANDA 16€

Servido con patatas o verduras.

SECRETO IBÉRICO 15€

Al horno a baja temperatura con salsa oriental y servido con patatas.



---

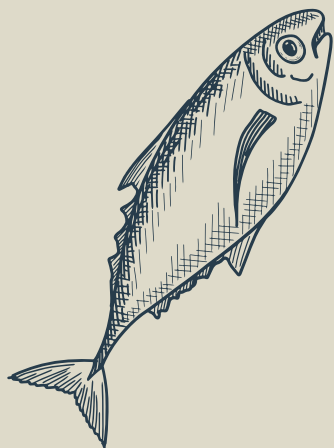
## \* Pescados

JUMBO DE BACALAO 14€

Casi sin espinas y en su punto de sal, excelente por su textura y sabor. Guarnición de chef.

PESCADO DE TEMPORADA 12€

Pregunte al camarero.



# \* Hamburguesas

## ESPAÑOLA

Tomate, allioli casero, queso manchego  
, cebolla y cecina de León.

## SARRION

Tomate, lechuga, mousse de queso trufado,  
tempura de calabacin y huevos de codorniz.

## USA

Salsa BBQ, mahonesa de bacon, pepinillo  
, queso cheddar, bacon y aro de cebolla.

## MEXICANA

Queso cheddar, bacon, guacamole, nata agria,  
pico de gallo, frijoles y salsa de ajo confitado

## BURGER DEL CHEF

Mezcla a elegir por el chef

14€

## Panes de hamburguesa artesanos!

GALLEGO  
CÚRCUMA Y LECHE  
MANTEQUILLA  
SIN GLUTEN

## Puedes elegir el tipo de carne!

VACUNO 250gr.  
VACA MADURADA 180gr.  
BLACK ANGUS 200gr.

