



*La Tapateria*  
tapas & vinos

— Español —

## Bienvenidos/as a La Tapería

Para que su experiencia en nuestro establecimiento sea satisfactoria, queremos recordarle que la totalidad de nuestra carta se compone exclusivamente de tapas, es decir **medias raciones**, por lo que sugerimos a nuestros clientes de 2 a 3 tapas diferentes por persona, de manera que puedan compartir y así probar la diversidad de la gastronomía española.

### Menú Degustación

**Obtén la experiencia completa de La Tapería 32,50 p/p**  
Incluye aperitivos, tapas clásicas, de mar y carne, postre, agua saborizada con fruta natural y una copa de vino

Mínimo 2 personas

### Aperitivos

<b>Servicio Tapería</b>	<b>4,50</b>
Pan de chapata casero, alioli, tomate y aceitunas	
<b>Tabla de ibéricos</b>	<b>19,00</b>
Selección de embutidos y quesos. Incluye pan casero	
<b>Queso Canario semi-curado de cabra (DOP)</b>	<b>7,50</b>
<b>Queso curado manchego de oveja (DOP)</b>	<b>7,50</b>
<b>Chorizo ibérico (DOP)</b>	<b>6,90</b>
<b>Pan y Alioli de elaboración propia</b>	<b>3,90</b>
<b>Pan de elaboración propia con tomate en rama</b>	<b>3,90</b>
<b>Aceitunas Selección Gordal</b>	<b>2,00</b>

\*DOP: Denominación de Origen Protegida

### Tapas Clásicas

<b>Tortilla Clásica con cebolla</b> 🌸	<b>8,00</b>
<b>Croquetas melosas de bacalao (4 ud.)</b> 🌸	<b>7,90</b>
<b>Croquetas crujientes de pollo especiado al tomate (4 ud.)</b> 🌸	<b>7,90</b>
<b>Revuelto de setas silvestres</b> 🌸	<b>6,90</b>
<b>Chistorra ibérica a la sidra</b> 🌸	<b>7,00</b>
<b>Papas Bravas con salsa picante y alioli</b> 🌸	<b>7,50</b>
<b>Huevos rotos con ibéricos y papas fritas</b> 🌸	<b>9,50</b>
<b>Pimientos de Padrón</b> 🌸	<b>6,90</b>
<b>Ensalada con base verde, tomate, queso canario, cebolla encurtida y miel de palma (Disponible según temporada)</b> 🌸	<b>8,90</b>

### Tapas de Mar

<b>Pulpo asado con pimentón de la vera y puré de papa canaria</b>	<b>14,00</b>
<b>Arroz Cremoso con gambón y bacalao</b>	<b>11,90</b>
<b>Gambones al ajillo</b>	<b>10,90</b>
<b>Calamares a la andaluza</b>	<b>9,50</b>
Rebozados y fritos	

### Tapas de Carne

<b>Solomillo Black Angus con nuestra salsa y milhoja de papa</b>	<b>14,90</b>
<b>Carrillera Ibérica al vino tinto</b>	<b>13,50</b>
<b>Costillas de cerdo marinadas estilo Tapería y puré de boniato</b>	<b>11,90</b>

### Tostas

<b>Puntas de solomillo Black Angus, escalivada y queso manchego</b>	<b>11,50</b>
<b>Jamón ibérico, tumaca y queso manchego</b>	<b>8,00</b>
<b>Escalibada, queso curado canario y salsa ahumada</b>	<b>8,50</b>

**"Todos nuestros panes, salsas y postres son de elaboración propia"**

Nuestros platos pueden contener trazas de los siguientes alérgenos.  
Para más información consulta con nuestro personal.

 Crustáceos	 Sésamo	 Frutos secos	 Gluten	 Huevo	 Pescado	 Moluscos
 Mostaza	 Apio	 Cacahuete	 Lácteo	 Sulfitos	 Soja	 Altramuces

 Recomendación del Chef

## — Postres

<b>Cremoso de chocolate con crujiente de avellanas</b>	<b>5,50</b>
<b>Tarta de queso vasca</b>	<b>5,00</b>
<b>Crema catalana</b>	<b>4,00</b>

El origen de la palabra **tapa** viene de la costumbre antigua de **tapar** las copas y vasos de vino en las tabernas con un trozo de pan o con una rebanada de jamón, para impedir que entrasen moscas y mosquitos, o que se depositase polvo en el interior.

**¡Así nació la Tapa!**

## — Vinos

<b>Rosado</b>	Botella	Copa
<b>Linaje del Pago Rosa Palo</b> D.O. Tacoronte-Acentejo	<b>20,00</b>	<b>3,90</b>
<b>Blanco Seco</b>	Botella	Copa
<b>Frontos Ecológico</b> D.O.P. Abona	<b>22,00</b>	-
<b>Las Dehesas</b> D.O.P. Valle de la Orotava	<b>18,00</b>	<b>3,90</b>
<b>Legaris Verdejo</b> D.O. Rueda	<b>17,00</b>	<b>3,90</b>
<b>Blanco Afrutado</b>	Botella	Copa
<b>Brumas de Ayosa</b> D.O. Valle de Güimar	<b>20,00</b>	-
<b>Las Dehesas</b> D.O.P. Valle de la Orotava	<b>18,00</b>	<b>3,90</b>
<b>Tinto</b>	Botella	Copa
<b>D.O. Ribera del Duero</b>		
<b>Conde Iznar</b>	<b>18,00</b>	<b>3,90</b>
<b>Finca Resalso</b>	<b>20,00</b>	<b>3,90</b>
<b>D.O. La Rioja</b>		
<b>Cune Crianza</b>	<b>18,00</b>	<b>3,90</b>
<b>Ramon Bilbao</b>	<b>20,00</b>	<b>3,90</b>
<b>D.O.P. Islas Canarias</b>		
<b>Marba</b>	<b>20,00</b>	<b>3,90</b>
<b>Las Dehesas</b>	<b>18,00</b>	<b>3,90</b>

## — Cócteles

<b>Tinto de verano</b>	<b>4,00</b>
Vino con gaseosa o limón	
<b>Sangría</b>	<b>4,50</b>
Tradicional vino con gaseosa, zumo de naranja y frutas variadas	
<b>Alice in Wonderland</b>	<b>6,00</b>
Vino blanco, limoncello y gaseosa	
<b>Mojito</b>	<b>7,00</b>
Ron blanco, limón, hierbabuena, azúcar y gaseosa	
<b>Aperol Spiritz</b>	<b>7,00</b>
Aperol, gaseosa, cava y naranja natural	

