

LaTapeoteca



La Tapeoteca es cualquier cosa
capaz de desencadenar una
emoción.

La Tapeoteca es un beso, es
un puñetazo en la mesa, es un
brindis, es una mirada a los
ojos, es una carcajada.

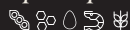
Y es que la comida es muy
emocional, un bocado puede
provocarte muchas cosas.

Y de eso se trata, de una
provocación, somos un lugar
confeccionado para provocar
ese “algo” que todos buscamos.

PREPARA EL PALADAR

Caballito tradicional con mayonesa cítrica / 2,60

Tempura prawn



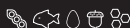
Marinera tradicional / 2,80

Potato salad with anchovies



Marinera negra y gulas al ajillo / 3,00

Black potato salad with garlic eels



Cucurucho de Salmón con helado de wasabi / 3,50

Marinated salmon cone with wasabi ice cream



Mollete de carrillera en pan de perrito y coleslaw / 4,80

Cheek muffin in brioche bread and coleslaw



Pincho moruno de atún / 4,80

Tuna moruno skewer



Buñuelos de bacalao con lactonesa blanca y negra / 4,90

Cod fritters with white and black lactonese



Croquetas cremosas de jamón Ibérico (2u) / 5,20

Duo of creamy iberian ham croquettes



Falsa gyoza de pastela moruna (2 u) / 6,00

False Moorish Cake Gyoza



Niguiris de Steak Tartar / 6,10

Steak tartare niguiiri



Hamburguesa de ternera madurada con mayonesa ahumada / 6,50

Our matured beef burger with smoked mayonnaise



Degustación de tabla de quesos internacionales / 8,00 p.p

National cheese board tasting



Jamón Ibérico de cebo de campo / (1/2) 14 €....(1u) 24

Iberian ham cut



Pan y mantequilla / 1,50

Bread and Butter





COMPARTE CON GENEROSIDAD

Alitas de pollo deshuesadas con manzana salteada y teriyaki / 12
Boneless Chicken Wings with Sautéed Apple and Teriyaki



Humus de aguacate, tartar de remolacha y su sangre / 12,30
Avocado hummus with tartar of beetroot and its blood



Canclón de pollo, gambas y foie / 12,50
Chicken, Prawn & Foie Cannelloni



Verduritas al wok con soja y sésamo en dos pases / 14
Wok-fried vegetables with soy, sesame and it's cream



Huevo 62° - 50° con parmentier trufada y setas / 14
Egg 62° - 50° with truffled parmentier, and mushrooms



Berenjena a la llama, romesco y queso feta / 14,50
Roasted eggplant, feta cheese, and romesco



**Alcachofas a la parrilla con jamón, crema de queso idiazábal
ahumado y reducción de vermú / 16**
*Grilled artichokes with smoked idiazábal cheese cream
and vermouth reduction*



Tartar de atún, puré de aguacate y concasse de tomate / 17
Tuna Tartare with Avocado Purée and Tomato Concassé



Guiso de chipirones, caldito de encebollado, bimi y huevo frito / 19,50
Baby squid stew, onion broth, bimi and fried egg

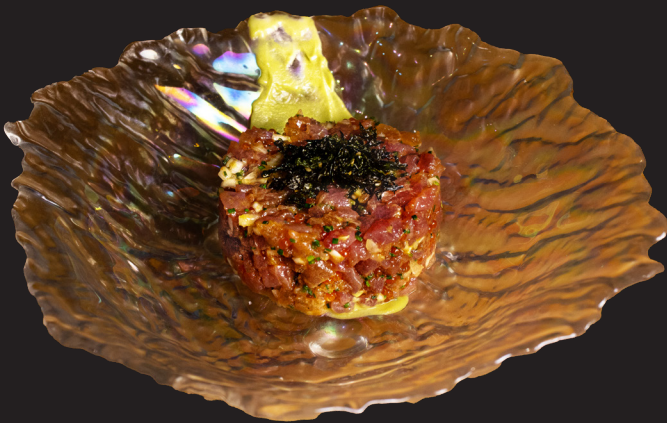


Pulpo a la parrilla con parmentier de patata / 24
Grilled octopus with potato parmentier



Arroz al cuadrado de magret de pato, setas, trigueros y maíz (2u) / 32
Rice squared with duck breast, mushrooms, wild asparagus and corn





PRINCIPALES PARA DISFRUTAR

Raviolis de rabo de toro con puré de patata trufada / 14 (3unid) 17 (4unid)

Oxtail Ravioli with Truffled Mashed Potatoes

🍷🍴🍴🍴

**Bacalao confitado a baja temperatura con beurre blanc,
garbanzos y verduritas / 18**

Cod confit at low temperature with beurre blanc, chickpeas and vegetables

🍷🍴

Pluma a la parrilla con patatas / 21

Grilled leaf with potatoes

🍷🍴

Entrecot de vaca madurado a la parrilla con patatas / 28

Beef entrecote aged on the grill with potatoes

🍷🍴



POSTRES PARA DERRETIRSE

Paparajotes murcianos / 1,90 unidad

Murcian fried lemon leafs



Tarta de queso a la antigua con helado de fresa / 7

Classic cheesecake with strawberry icecream



Torrija caramelizada, cremita de arroz con leche y helado de vainilla / 7

Sweet fried bread, rice pudding and vanilla icecream



Chocolate en texturas / 8

Textured chocolate



BEBIDAS

Cerveza Selecta / 3

Copa de cerveza / 3.20

Cerveza 0.0 Tostada / 3.20

Tercio 0,0 San Miguel / 3,20

Copa clara de cerveza / 3,40

Alhambra reserva 1925 / 3.50

Jarra de cerveza / 14

Tercio Tinto de verano / 3

Tinto de verano casero / 3.80

Jarra Tinto de verano casero / 14

Royal Bliss / 2.60

Royal Bliss de limón / 2.60

7up / 2.60

Fuze Tea / 2,60

Bitter Kas / 2,60

Casera / 2,60

Coca-Cola / 2,70

Coca-Cola Zero / 2,70

Fanta de naranja / 2,70

Fanta de limón / 2,70

Agua Solan de Cabras / 2,30

Agua Solan de Cabras Gas / 2,50

CAFÉS, TÉS E INFUSIONES

| | |
|------------------------------|------------------------|
| Café solo / 1.40 | Belmonte / 1.90 |
| Cortado / 1.60 | Asiático / 3,20 |
| Manchado / 1.70 | Tewi / 1.80 |
| Café con leche / 2,20 | Polco / 1.50 |
| Café bombón / 1.80 | Té rojo / 1.50 |
| Carajillo / 1.90 | Té verde / 1.50 |
| Capuccino / 2.40 | Tila / 1.50 |
| Café americano / 1.90 | Rooibos / 1.50 |

LICORES Y COPAS

| |
|--|
| Bayleis / 4,5 |
| Martini rojo / 3,8 |
| Martini Blanco / 3.8 |
| Vermut casero / 3,8 |
| Martini Mezclado / 3.8 |
| Mini Gin / 4 |
| Copas (Larios 12, Barcelo, White label, Tanqueray, absolut...)/ 7 |
| Copas Premium (Bulldog, Martin millers, black label..) - 8 |



Síguenos en: @latapeoteca