





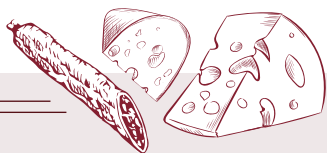





## TAPES

	TAPA	RACIÓ
LA NOSTRA ENSALADILLA CREMOSA  	6,00€	11,00€
PERNIL IBÈRIC		18,00€
PA DE COCA 		3,00€
sucat amb tomacons i oli d'oliva Arbequina		
SEITONS AMB VINAGRE 	5,00€	9,00€
FILETS D'ANXOVES  	8,00€	14,00€
amb romesco i pa cruixent		
CROQUETES DE CARN DE PEROL  	7,00€	12,00€
FINGERS DE POLLASTRE 	7,00€	13,00€
amb salsa barbacoa i salsa mostassa		
PATATES BRAVES		8,00€
PEBROTS DEL PADRÓ	5,00€	9,00€
CALAMARS A L'ANDALUSA  	7,00€	13,00€

## TAULES



TAULA D'EMBOTITS 		11,00€
(botifarra blanca, botifarra negra, bull blanc, llonganissa)		
FORMATGE MANXEGO  	6,00€	11,00€



## "PLATILLUS"

	TAPA	RACIÓ
CAP I POTA AMB CIGRONS 	7,00€	13,00€
MANDONGUILLES AMB SÍPIA A LA BRUTA 	7,00€	13,00€
OUS ESTRELLATS		13,00€
amb patata de Prades, tòfona i foie		
PINXOS DE BOTIFARRA		8,00€
amb tximixurri		
DAUS D'ENTRECOT		13,00€
amb pebrots del padrón		
DAUS DE PLOMA IBÈRICA		13,00€
amb pebrots del piquillo confitats		

TOTS ELS NOSTRES PLATS A LA BRASA  
ANIRAN ACOMPANYATS DE GUARNICIONS  
DE PRODUCTES DE TEMPORADA



## LA BRASA

ENTRECOT DE VEDELLA		19,00€
15 dies de maduració. 350gr		
ENTRANYA DE VEDELLA		14,00€
PLOMA IBÈRICA		18,00€
CUIXA DE POLLASTRE		11,00€
BOTIFARRA DE PAGÈS		9,00€
COSTELLES I MITJANES DE XAI		14,00€
GRAELLADA DE CARN		15,00€
MORRO DE BACALLÀ 		16,00€
CALAMARSETS AMB PATATA CONFITADA 		14,00€
GRAELLADA DE VERDURES 		11,00€
amb salsa romesco		

## MENÚ TARRACO

Per compartir!

LA NOSTRA ENSALADILLA CREMOSA

TAULA D'EMBOTITS I FORMATGE

PA DE COCA

sucat amb tomacons i oli d'oliva Arbequina

CROQUETES DE CARN DE PEROL

PATATES BRAVES

CALAMARS A L'ANDALUSA

PINXOS DE BOTIFARRA  
amb tximixurri

GOURMANDERIES  
catànies i carquinyolis

**22€**  
per persona

Beguda a part\*  
Min. 2 pax.\*




## POS-TRES

5,50€



PASTÍS DE FORMATGE   




amb coulis de fruits vermells

PASTÍS DE XOCOLATA 70%   

de Cal Simón

POMA TATTEN   


amb crumble i gelat de vainilla

GOURMANDERIES:   

catànies i carquinyolis



BUNYOLS DE VENT   

farçits amb Nutella

ELS NOSTRES GELATS ARTESANS 

xocolata, mandarina, vainilla i maduixa

## TAPAS

	TAPA	RACIÓ
NUESTRA ENSALADILLA CREMOSA  	6,00€	11,00€
JAMÓN IBÉRICO		18,00€
PAN DE COCA 		3,00€
con tomate y aceite de oliva Arbequina		
BOQUERONES EN VINAGRE 	5,00€	9,00€
FILETES DE ANCHOAS  	8,00€	14,00€
con "romesco" y pan crujiente		
CROQUETAS DE CARNE  	7,00€	12,00€
FINGERS DE POLLO 	7,00€	13,00€
con salsa barbacoa y salsa mostaza		
PATATAS BRAVAS		8,00€
PIMIENTOS DEL PADRÓN	5,00€	9,00€
CALAMARES A LA ANDALUZA  	7,00€	13,00€

## TABLAS

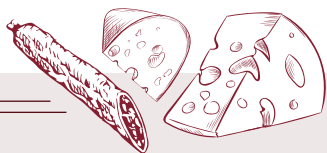





TABLA DE EMBUTIDOS 		11,00€
(butifarra blanca, butifarra negra, bull blanco, longaniza)		
QUESO MANCHEGO  	6,00€	11,00€




## PLATILLOS

	TAPA	RACIÓ
"CAP I POTÀ" CON GARBANZOS 	7,00€	13,00€
ALBÓDIGAS CON SEPIA "A LA BRUTA" 	7,00€	13,00€
HUEVOS ESTRELLADOS		13,00€
con patata de Prades, trufa y foie		
PINCHOS DE BUTIFARRA		8,00€
con chimichurri		
DADOS DE ENTRECOT		13,00€
con pimientos del padrón		
DADOS DE PLUMA IBÉRICA		13,00€
con pimientos del piquillo confitados		

TODOS NUESTROS PLATOS A LA BRASA IRÁN ACOMPAÑADOS DE GUARNICIONES DE PRODUCTOS DE TEMPORADA



## LA BRASA

ENTRECOT DE TERNERA		19,00€
15 días de maduración. 350gr		
ENTRAÑA DE TERNERA		14,00€
PLUMA IBÉRICA		18,00€
MUSLO DE POLLO		11,00€
BUTIFARRA DE PAYÉS		9,00€
COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO		14,00€
PARRILLADA DE CARNE		15,00€
MORRO DE BACALAO 		16,00€
CALAMARCITOS CON PATATA CONFITADA 		14,00€
PARRILLADA DE VERDURAS 		11,00€
con salsa romesco		

## MENÚ TARRACO

¡Para compartir!

NUESTRA ENSALADILLA CREMOSA

TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESO

PAN DE COCA  
con tomate y aceite de oliva Arbequina

CROQUETAS DE CARNE

PATATAS BRAVAS

CALAMARES A LA ANDALUZA

PINCHOS DE BUTIFARRA  
con chimichurri

GOURMANDERIES  
"Catànies y carquinyolis"




**22€**  
por persona

Bebida aparte\*  
Min. 2 pax.\*



## POSTRES

5,50€






PASTEL DE QUESO   

con coulis de frutos rojos

PASTEL DE CHOCOLATE 70%   

de Cal Simón

MANZANA TATTEN   


con crumble y helado de vainilla

GOURMANDERIES:   

"Catànies y carquinyolis"












BUÑUELOS DE VIENTO   

rellenos de Nutella

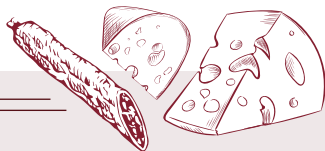
NUESTROS HELADOS ARTESANOS 

chocolate, mandarina, vainilla y fresa

## "TAPAS"



	TAPA	SERVING
OUR CREAMY "ENSALADILLA"  	6,00€	11,00€
IBERIAN HAM		18,00€
CATALAN BREAD 		3,00€
with tomato and Arbequina olive oil		
PICKLED ANCHOVIES 	5,00€	9,00€
ANCHOVIES  	8,00€	14,00€
with "romesco" and crusty bread		
MEAT CROQUETTES  	7,00€	12,00€
CHICKEN FINGERS 	7,00€	13,00€
with barbecue sauce and mustard sauce		
"PATATAS BRAVAS"		8,00€
PADRÓN PEPPERS	5,00€	9,00€
CRISPY FRIED SQUIDS RINGS  	7,00€	13,00€
at "Andaluza" style		

## BOARDS



CHARCUTERIE BOARD 		11,00€
(selection of Catalan sausages)		
MANCHEGO CHEESE  	6,00€	11,00€




## "PLATILLUS"

	TAPA	SERVING
"CAP I POTÀ" WITH CHICKPEAS 	7,00€	13,00€
MEATLOAF WITH CUTTLEFISH "A LA BRUTA" 	7,00€	13,00€
FRIED EGGS		13,00€
with Prades potato, truffle and foie		
SAUSAGE SKEWERS		8,00€
with "tximixurri" sauce		
DICED ENTRECOTE		13,00€
With Padrón peppers		
DICED IBERIAN PORK FEATHER		13,00€
with confit Piquillo peppers		

ALL OUR GRILLED DISHES  
WILL BE ACCOMPANIED BY SIDE DISHES  
OF SEASONAL PRODUCTS



## GRILL

BEEF ENTRECOTE		19,00€
with 15 days of maturation. 350g		
VEAL ENTRAINS		14,00€
IBERIAN PORK FEATHER		18,00€
CHICKEN THIGH		11,00€
CATALAN SAUSAGE		9,00€
LAMB RIBS		14,00€
MIXED GRILLED MEAT		15,00€
CODFISH 		16,00€
SQUID WITH CONFIT POTATO 		14,00€
MIXED GRILLED VEGETABLES 		11,00€
with "romesco" sauce		

## TARRACO MENU

for sharing!

OUR CREAMY "ENSALADILLA"  
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD

CATALAN BREAD  
with tomato and Arbequina olive oil

MEAT CROQUETTES

"PATATAS BRAVAS"

CRISPY FRIED SQUIDS RINGS  
at "Andaluza" style

SAUSAGE SKEWERS  
with "tximixurri" sauce

GOURMANDERIES  
"Catànies i carquinyolis"

22€  
for person

Beverage  
not included\*  
Min. 2 pax.\*

## DESSERTS

5,50€


CHEESECAKE     
With red fruit coulis

CHOCOLATE CAKE     
70% de Cal Simón

APPLE TATTEN     
With crumble and vanilla ice cream

GOURMANDERIES:     
Catànies i carquinyolis

FRITTERS     
Stuffed with Nutella

OUR ARTISAN ICE CREAMS   
Chocolate, mandarin, vanilla and strawberry