

VINOS

TINTOS

CONSEJO DE LA ALTA CRIANZA D.O Rioja
CRIANZA. TEMPRANILLO. 4,00 22,00

PETITES ESTONAS D.O Montsant
CRIANZA. GARNACHA, MAZUELA. 4,00 21,00

ANTIGUO BARDOS ROMANTICA D.O Ribera del Duero
CRIANZA. TINTA DEL PAÍS. 4,00 22,00

TERROTXA D.O.Q. Priorat
GARNACHA NEGRA, CARIÑENA Y SYRAH. 14 MESES DE CRIANZA. 5,00 24,50

ROSADOS

4PASOS D.O Bierzo
MENCIA 4,00 19,50

BLANCOS

NO T'ENAMORIS DE MI D.O. Penedés
GEWÜRZTRAMINER, SAUVIGNON BLANC, MUSCAT. 4,00 21,00

PALOMO COJO D.O Rueda
VERDEJO 4,00 21,00

SANTIAGO ROMA SELECCIÓN D.O Rias Baixas
ALBARIÑO botella 24,00



¡CONSULTA NUESTROS VINOS RECOMENDADOS PARA UNA EXPERIENCIA ÚNICA!

CAVAS

DELICIA Brut Nature D.O Cava
CRIANZA. XAREL.LO, MACABEU Y PARELLADA. 3,50 18,00

GRAMONA IMPERIAL D.O Corpinat
BRUT GRAN RESERVA, GRAN CRIANZA. XAREL.LO, MACABEU,
CHARDONNAY Y PARELLADA botella 30,00

SANGRÍAS

SANGRÍA DE VINO TINTO 4,00 15,00

SANGRÍA DE VINO BLANCO 4,00 15,00

SANGRÍA DE CAVA 4,50 17,00

AGUA DE VALENCIA 4,50 17,00

21% DE IVA INCLUIDO. PRECIOS EXPRESADOS EN EUROS.



AVDA. CONSTITUCIÓ, 21
08740, SANT ANDREU DE LA BARCA (BARCELONA)

INFO@DTAPING.COM

@DTAPING_DGUSTAM

DTAPING.COM



ENTRETENIMIENTOS

MEDIA RACIÓN

RACIÓN ENTERA

CLÁSICO

Chips, aceitunas y fuet

8,50

RETROVERMOOD

2 vermuts de la casa, chips, salsa especial, fuet, aceitunas "xupadits" y boquerones

15,00

DÚO DE BOQUERONES CON ACEITUNAS "XUPADITS" 7,50

ACEITUNAS "XUPADITS" 3,50

NUESTROS BOQUERONES EN VINAGRE CON PIPARRAS (4 unid) 6,50

BRAVAS AL MORTERO 5,50 6,50
Con nuestro all i oli casero y salsa especial

NACHOS CHINGONES 9,00 11,50
Totopos, queso fundido, guacamole handmade, pico de gallo y jalapeños

NUESTRAS TIRAS DE POLLO A LAS TRES SALSAS 9,00 11,50
Tártara, gaucha, bbq coreana

NUESTROS BUÑUELOS DE BACALAO (4 unid) 12,00
Con all i oli de miel

¡BAOS DE CHICHA EN SALSA (2 unid) 4,50 9,00

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (100 grms) 21,00

TABLA DE QESOS ARTESANOS CON CONTRASTES 21,00

FOIE MI CUIT CARAMELIZADO CON TOSTADITAS (80 grms) 19,50

HUMMUS 7,50
Con crudités y crackets

PIMIENTOS DE PADRÓN 7,80

COULANT DE TORTILLA DE PATATAS 10,00
Añade trufa 3,50€ o jamón de bellota 4,50€

PROVOLONE ORIGINAL AL ORÉGANO 8,00
Añade mermelada de tomate 1,00€ / bacon 1,00€

CROQUETAS DE COCIDO (4 unid) 8,80

CROQUETÓN DE POLLO (unid) 2,40

CROQUETÓN DE JAMÓN IBÉRICO (unid) 2,40

CROQUETÓN DE SETAS (unid) 2,40

CHORICITOS CARAMELIZADOS CON SIDRA 8,50

GAMBITAS ALEGRES 16,00

CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA 16,00
Con salsa tártara

SEPIA A LA PLANCHA CON AJO Y PEREJIL 12,50

PULPO A LA PARRILLA 21,00
Con patata de la Yaya, all i oli de chipotle y crispy de panceta

TARTAR DE SALMÓN MARINADO CON GUACAMOLE 17,50
Marinado con naranja y eneldo, mash de guacamole y huevas de salmón

TATAKI DE ATÚN 16,50
Caviar de soja, tartar de verduras y mayonesa de wasabi

FINGER GAMBÓN 16,00
Con salsa sweet chili y tártara

COCA DE ACEITE CON TOMATE Y AOVE (6 unid) 2,90

PAN SIN GLUTEN (ración) 2,90

RACIÓN DE PAN 1,50

ENSALADAS

GREEN SALAD 13,50

Mix de lechugas, tomate, cebolleta, edamame, pepino encurtido, zanahoria y aceitunas

TOMATO 14,00

Tomates de temporada, atún, cebolleta, dúo de hojas verdes, aceitunas kalamata y piparras

¡TAPING 14,50

Hojas frescas, tomate, picatostes handmade, queso de cabra caramelizado y vinagreta de frutos secos y frambuesas

CESAR DLUXE 15,00

Hojas verdes, tomates de temporada, cebolla crunchie, picatostes handmade, tiras de pollo crispy, bacon crujiente y nuestra salsa César

LA BURRA 15,00

Tomates de temporada, burrata, aceitunas kalamata, mermelada de tomate, albahaca, tomates secos, piñones y pesto genovés

GREEN POKE 14,50

Base de quinoa, tofu ahumado, verduritas encurtidas, piña, wakame, edamame y sésamo tostado y nuestro aliño especial (añade salmón 4€, pollo 3,50€)

SARTENES

DE LA ABUELA 13,50

Lomo, patatitas y 2 huevos estrellados

DEL MONTE 14,50

Choricitos, patatitas y 2 huevos estrellados

HUERTO 14,50

Pimientos de Padrón, patatitas y 2 huevos estrellados

DE IBÉRICO 16,00

Jamón ibérico, patatitas y 2 huevos estrellados

DE FOIE 17,00

Foie plancha, patatitas, 2 huevos estrellados y P.X.

DEL MAR 17,00

Gambas alegres, patatitas y 2 huevos estrellados

¡CONSULTA NUESTRA CARTA DE SUGERENCIAS Y SIGUE DISFRUTANDO!

IMPORTANTE INFORMAD AL EQUIPO EN CASO DE INTOLERENCIAS. NUESTRA COCINA CONTIENE TRAZAS. DISPONEMOS DE PACKAGING PARA LLEVAR.

COMBIS

¡VEGGIE 14,50

Dburger vegana, pimientos del padrón, ensalada verde y patatitas

CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA 19,50

Calamar a la andaluza, pimientos del padrón, ensalada verde y patatitas

¡SEPIA 19,50

Sepia a la parrilla con ajo y perejil, ensalada verde, pimientos del padrón y patatitas

¡CHICKEN 17,50

Pollo parrilla o rebozado, ensalada verde, huevo y patatitas

¡RIBS 19,50

Costillas de cerdo confitadas a baja temperatura con mojo asiático, patatitas y pimientos del padrón

¡CHULETON 21,00

Chuletón de 400grms con chimichurri, pimientos del padrón, ensalada verde y patatitas

¡FILET&FOIE 24,00

Filete de ternera, foie plancha, patatitas y P.X

NO APTO PARA ADULTOS

Acompaña el plato infantil con patatas caseras o ensalada.

BURGER +1€ 7,50

CROQUETAS 7,50

TIRAS DE POLLO 7,50

¡CALAMARES 9,50

POSTRES

NUESTRA CHEESECAKE 6,50

Con Coulis de Frutos Rojos
Añade Toffee y Lotus +1€ o Chocolate y Oreo +1€

NUBES DE BROWNIE NEGRO 6,50

Con helado de vainilla bourbon

NUESTRO BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO 6,50

Con helado de chocolate ocumare

COULANT DE FERRERO CON HELADO DE VAINILLA BOURBON 6,50

YOGUR ARTESANO 4,00

HELADOS ARTESANOS tarrina 120ml 4,00
Chocolate ocumare, vainilla bourbon, limón y albahaca y helado de temporada

TARTA DEL DÍA (PREGUNTAR ALÉRGICOS) 6,50

SO2 Y SULFITOS PESCADOS HUEVOS SÉSAMO SOJA GLUTEN CRUSTÁCEOS LÁCTEOS VEGETARIANO FRUTOS SECOS SIN GLUTEN

10% DE IVA INCLUIDO. PRECIOS EXPRESADOS EN EUROS // AÑADIMOS UN 10% DE SUPLEMENTO EN TERRAZA.