

VINS

NEGRES

SEÑORÍO DE LANCIEGA D.O Rioja
JOVE. TEMPRANILLO.

4,00

21,00

PETITES ESTONAS D.O Montsant
CRIANÇA. GARNATXA, CARINYENA.

4,30

22,50

ANTIGUO BARDOS ROMANTICA D.O Ribera del Duero
CRIANÇA. TINTA DEL PAÍS.

4,40

23,50

TERROTXA D.O.Q. Priorat
GARNATXA NEGRA, CARINYENA, SYRAH. 14 MESOS DE CRIANÇA.

5,00

24,50

ROSATS

4PASOS D.O Bierzo
MENCIA.

4,20

22,00

BLANC

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

4,30

22,50

PALOMO COJO D.O Rueda
VERDEJO.

4,40

23,50

ALMA TOLA D.O Valdeorras
GODELLO.

botella 25,00

¡CONSULTA ELS NOSTRES VINS RECOMANATS PER VIURE UNA EXPERIÈNCIA ÚNICA!

CAVES

DELICIA Brut Nature D.O Cava
CRIANÇA. XAREL·LO, MACABEU I PARELLADA.

4,00

21,00

GRAMONA IMPERIAL D.O Corpinat
BRUT GRAN RESERVA, GRAN CRIANÇA. XAREL·LO, MACABEU,
CHARDONNAY I PARELLADA

botella 35,00

SANGRIES

ROUGE (NEGRE)
VI NEGRE, ESPÈCIES I FRUITA MADURA.

4,50

17,00

LE BLANC (BLANC)
VI BLANC, CITRIC I FRESC.

4,50

17,00

BUBBLE (CAVA)
GEWÜRZTRAMINER, SAUVIGNON BLANC I MUSCAT.

5,00

19,00

VALENCIA RULES
AIGUA DE VALÈNCIA, CAVA, TARONGINA I BEN XISPEJANT.

5,00

19,00

I si et ve de gust un bon glop...

DESCOBREIX ELS NOSTRES CÒCTELS D'AUTOR,
RECEPTES ÚNIQUES CREADES EXCLUSIVAMENT PER A DTAPING.

21% D'IVA INCLÒS. PREUS EXPRESSATS EN EUROS.



AVDA. CONSTITUCIÓ, 21

08740, SANT ANDREU DE LA BARÇA (BARCELONA)

INFO@DTAPING.COM

@DTAPING_DGUSTAM

DTAPING.COM



ENTRETE NIMENTS

CLÀSSIC Xips, olives i fuet

RETROVERMOOD 2 vermut de la casa, xips, salsa especial, fuet, olives farcides i seitons

OLIVES "XUPADITS"

ELS NOSTRES SEITONS EN VINAGRE AMB PIPARRES (6 u.)

BRAVES AL MORTER Amb el nostre allioli casolà i salsa especial

NACHOS CHINGONES Totopos, formatge fos, guacamole handmade, pico de gallo i jalapeños

TATAKI DE TORREZNOS DE PORC IBÈRIC Amb maionesa de piparres i envinagrats

LES NOSTRES CROQUETES DE COCIDO (4 u.)

CROQUETÓ CASOLÀ (u.) POLLASTRE, PERNIL IBÈRIC, BOLETS

CROQUETÓ DE VACA VELLA MELOSA (u.) AMB EL SEU STEAK TARTAR

LES NOSTRES FAMOSES TIRES DE POLLASTRE A LES TRES SALSES Tàrtara, Gaucha, BBQ coreana

TAULA DE PERNIL IBÈRIC DE GLA SEÑORIO DE MONTANERA (100 g.)

ELS NOSTRES BUNYOLS DE BACALLÀ (4 u.) Amb allioli de mel

HUMMUS Amb pa de pita i crudités de pastanaga

FLORS DE CARXOFA CONFITADES A LA BRASA Amb pernil ibèric, salsa romesco i avellanes garrapinyades

PROVOLONE ORIGINAL A L'ORÈNGA I PA DE PITA Afegeix melmelada de tomàquet +1€ / Bacon +1€ / Sobrassada +2,50€

CHORICITOS CARAMEL-LITZATS AMB SIDRA

¡BAOS DE CHICHA EN SALSA (u. / 2 u.)

CASSOLETA DE GAMBES ALEGRES Amb alls confitats i bitxo

CALAMAR NACIONAL A L'ANDALUSA Amb la nostra salsa tàrtara

CASSOLETA DE SÍPIA A LA PLANXA AMB OLI D'ALL I JULIVERT

POP A LA BRASA Amb patata de la iaia, allioli de chipotle i cruixent de cansalada

FINGER GAMBÓN Amb salsa sweet chili i tàrtara

COCA D'OLI AMB TOMÀQUET I AOVE

PA SENSE GLUTEN

RACIÓ DE PA

CONSULTA LA NOSTRA CARTA DE SUGGERIMENTS I SEGUEIX GAUDINT!

IMPORTANT: AVISEU L'EQUIP EN CAS D'INTOLERÀNCIES. LA NOSTRA CUINA POT CONTENIR TRACES. DISPOSEM DE PACKAGING PER EMPORTAR.

SERÀ PER OUS

Millora la teva experiència: tofona +3,50€

COULANT DE TRUITA DE PATATES Afegeix pernil de gla +4,5€ / Sobrassada ibèrica +3,5€

SARTÉN DE L'ÀVIA Llom, patatetes i 2 ous estrellats

SARTÉN DEL MONTE Choricitos, patatetes i 2 ous estrellats

SARTÉN DE L'HORT Pebrots del Padrón, patatetes i 2 ous estrellats

SARTÉN D'IBÈRIC Pernil ibèric, patatetes i 2 ous estrellats

SARTÉN DE FOIE Foie a la planxa, patatetes, 2 ous estrellats i P.X.

SARTÉN DE MAR Gambes alegres, patatetes i 2 ous estrellats

AMANIDES

GREEN SALAD Barreja d'enciams, tomàquet, ceba tendra, edamame, cogombre envinagrat, pastanaga i olives

TOMATO Tomàquets de temporada, tonyina, ceba tendra, duo de fulles verdes, olives Kalamata i piparres

¡TAPING Fulles fresques, tomàquet, picatostes handmade, formatge de cabra caramel·litzat i vinagreta de fruits secs i gerds

CESAR DLUXE Fulles verdes, tomàquets de temporada, ceba cruixent, picatostes handmade, tires de pollastre crispy, bacon cruixent i la nostra salsa cèsar

LA BURRA Tomàquets de temporada, burrata, olives Kalamata, melmelada de tomàquet, alfàbrega, tomàquets secs, pinyons i pesto genovès

GREEN POKE Base de quinoa, tofu fumat, verdures envinagrades, pinya, wakame, edamame, sèsam torrat i el nostre amaniment especial Afegeix salmó +3,50€ Pollastre +3,50€

RAW BAR

TÀRTAR DE BOLETS DE TEMPORADA CONFITATS A LA CATALANA Amb oli de fruits secs

TÀRTAR DE SALMÓ MARINAT AMB GUACAMOLE

TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA D'ALMADRABA – EDICIÓ ESPECIAL Pregunta per la nostra recepta segons temporada

EL NOSTRE STEAK TARTAR DE LA FINCA, TALLAT A GANIVET Amb les nostres fregides, torradetes i el punt just de picant

COMBIS

¡VEGGIE Burger vegana, pebrots del Padrón, amanida verda i patatetes

CALAMAR NACIONAL A L'ANDALUSA Calamar a l'andalusa, pebrots del Padrón, amanida verda i patatetes

¡SEPIA Sípia a la brasa amb all i julivert, amanida verda, pebrots del Padrón i patatetes

MILANESA DE CORRAL Sucós pit de pollastre arrebossat, patates fregides i fulles verdes Afegeix ou poché +2€ / Tòfona +3,50€

MILANESA DE VEDELLA Filet de vedella arrebossat, patates fregides i fulles verdes Afegeix ou poché +2€ / Tòfona +3,50€

¡RIBS IBÈRIQUES Costelles de porc confitades a baixa temperatura amb mojo asiàtic, patatetes i pebrots del Padrón

¡CHULETON Chuletón de 400 g amb chimichurri, pebrots del Padrón, amanida verda i patatetes

POSTRES

LA NOSTRA CHEESECAKE Amb coulis de fruits vermells Afegeix Toffee i Lotus +1€ / Xocolata i Oreo +1€

EL NOSTRE BROWNIE NEGRE Amb gelat de vainilla bourbon

BROWNIE DE XOCOLATA BLANCA Amb gelat de xocolata Ocumare

COULANT DE FERRERO AMB GELAT DE VAINILLA

IOGURT ARTESÀ

GELATS ARTESANS Xocolata Ocumare, vainilla bourbon, llimona i alfàbrega, gelat de temporada

PASTÍS DEL DIA Edició Limitada

10% D'IVA INCLÒS. PREUS EXPRESSATS EN EUROS // AFEGEIXEM UN 10% DE SUPLEMENT EN TERRASSA.