

VINOS

TINTOS

SEÑORÍO DE LANCIEGA D.O Rioja JOVEN. TEMPRANILLO.	4,00	21,00
PETITES ESTONAS D.O Montsant CRIANZA. GARNACHA, MAZUELA.	4,30	22,50
ANTIGUO BARDOS ROMANTICA D.O Ribera del Duero CRIANZA. TINTA DEL PAÍS.	4,40	23,50
TERROTXA D.O.Q. Priorat GARNACHA NEGRA, CARINENA Y SYRAH. 14 MESES DE CRIANZA.	5,00	24,50

ROSADOS

4PASOS D.O Bierzo MENCIA.	4,20	22,00
-------------------------------------	------	-------

BLANCO

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 NUESTROS VINOS RECOMENDADOS PARA UNA EXPERIENCIA ÚNICA!

CAVAS

DELICIA Brut Nature D.O Cava CRIANZA. XAREL·LO, MACABEU Y PARELLADA.	4,00	21,00
GRAMONA IMPERIAL D.O Corpinat BRUT GRAN RESERVA, GRAN CRIANZA. XAREL·LO, MACABEU, CHARDONNAY Y PARELLADA.	botella 35,00	

SANGRÍAS

ROUGE (TINTO) VINO TINTO, ESPECIAS Y FRUTA MADURA.	4,50	17,00
LE BLANC (BLANCO) VINO BLANCO, CÍTRICA Y FRESCA.	4,50	17,00
BUBBLE (CAVA) GEWÜRZTRAMINER, SAUVIGNON BLANC, MUSCAT.	5,00	19,00
VALENCIA RULES AGUA DE VALENCIA, CAVA, AZAHAR Y CHISPEANTE.	5,00	19,00

Y si te apetece un buen trago...

DESCUBRE NUESTROS CÓCTELES DE AUTOR, RECETAS ÚNICAS.
CREADAS EXCLUSIVAMENTE PARA DTAPING.

21% DE IVA INCLUIDO. PRECIOS EXPRESADOS EN EUROS.



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

INFO@DTAPING.COM

@DTAPING_DGUSTAM

DTAPING.COM



ENTRETENIMIENTOS

CLÁSICO

Chips, aceitunas y fuet

8,50

RETROVERMOOD

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

15,00

NEW STYLE

ACEITUNAS “XUPADITS”

4,00

NEW

NUESTROS BOQUERONES EN VINAGRE CON PIPARRAS (6 unid)

6,50

BRAVAS AL MORTERO

Con Nuestro All I Oli Casero y Salsa Especial

5,50

7,00

NACHOS CHINGONES

Totopos, Queso Fundido, Guacamole Handmade, Pico De Gallo y Jalapeños

9,50

14,50

NEW

TATAKI DE TORREZNOS DE CERDO IBÉRICO

Con Mayonesa de Piparras y Encurtidos

12,50

NUESTRAS CROQUETAS DE COCIDO (4 unid)

9,20

CROQUETÓN CASERO (unid) DE POLLO, JAMÓN IBÉRICO, SETAS

2,50

NEW

CROQUETON DE VACA VIEJA MELOSA (unid)

4,50

CON SU STEAK TARTAR

NUESTRAS FAMOSAS TIRAS DE POLLO A LAS TRES SALSAS

10,50

14,50

Tártara, Gaucha, Bbq Coreana

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA SEÑORIO DE MONTANERA (100 grms)

22,00

NUESTROS BUÑUELOS DE BACALAO (4 unid)

15,00

Con All i Oli de Miel

NEW

HUMMUS

Con Pan de Pita, Crudités de Zanahoria

7,90

FLORES DE ALCACHOFAS CONFITADAS A LA PARRILLA

Con Jamón Ibérico, Salsa de Romesco y Avellanas Garrapiñadas

14,50

PROVOLONE ORIGINAL AL ORÉGANO CON PAN DE PITA

8,50

Añade mermelada de tomate 1€/ bacon 1€/ Sobrasada +2,5€

CHORICITOS CARAMELIZADOS CON SIDRA

9,50

¡BAOS DE CHICHA EN SALSA (unid / 2 unid)

4,75

9,50

NEW

CAZUELITA DE GAMBITAS ALEGRES

Con ajos confitados y bicho

17,00

CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA

Con nuestra salsa tártara

17,00

NEW

CAZUELITA DE SEPIA A LA PLANCHA CON ACEITE DE AJO Y PEREJIL

14,90

PULPO A LA PARRILLA

Con patata de la Yaya, all i oli de chipotle y crispy de panceta

22,00

FINGER GAMBÓN

Con salsa sweet chili y tártara

17,00

COCA DE ACEITE CON TOMATE Y AOVE

3,00

PAN SIN GLUTEN

3,00

RACIÓN DE PAN

1,50

SERÁ POR HUEVOS

Mejora tu experiencia: trufa +3,50€

COULANT DE TORTILLA DE PATATAS

Jamón de bellota +4,5€ / sobrasada ibérica +3,5€

10,50

SARTÉN DE LA ABUELA

Lomo, patatitas y 2 huevos estrellados

14,50

SARTÉN DEL MONTE

Choricitos, patatitas y 2 huevos estrellados

15,50

SARTÉN HUERTO

Pimientos de Padrón, patatitas y 2 huevos estrellados

15,50

SARTÉN DE IBÉRICO

Jamón ibérico, patatitas y 2 huevos estrellados

17,00

SARTÉN DE FOIE

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

18,00

SARTÉN DEL MAR

Gambas alegres, patatitas y 2 huevos estrellados

18,00

ENSALADAS

GREEN SALAD

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

14,50

TOMATO

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

15,50

¡TAPING

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

16,00

CESAR DLUXE

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

16,00

LA BURRA

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

16,00

GREEN POKE

Base de quinoa, tofu ahumado, verduritas encurtidas, piña, wakame, edamame y sésamo tostado y nuestro aliño especial

16,00

Añade salmón 3,5€ Pollo 3,5€

RAW BAR

TÁRTAR DE SETAS DE TEMPORADA CONFITADAS A LA CATALANA

Con aceite de frutos secos

15,00

TARTAR DE SALMÓN MARINADO CON GUACAMOLE

18,50

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA EDICIÓN ESPECIAL

Pregunta por nuestra receta según temporada

21,00

NUESTRO STEAK TARTAR DE LA FINCA CORTADO A CUCHILLO

Con nuestras fritas, tostaditas y su punto de picante

21,00

COMBIS

¡VEGGIE

Dburger vegana, pimientos del padrón, ensalada verde y patatitas

16,00

CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA

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

24,00

¡SEPIA

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

24,00

MILANESA DE CORRAL

Jugosa pechuga crispy, nuestras fritas y hojas verdes. Añade huevo poché +2€ / Trufa +3,5€

18,50

MILANESA DE TERNERA

Filete de ternera seleccionado crispy, nuestras fritas y hojas verdes. Añade huevo poché +2€ / Trufa +3,5€

21,00

¡RIBS IBÉRICAS

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

21,00

¡CHULETON

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

24,00

POSTRES

NUESTRA CHEESECAKE

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

6,75

NUESTRO BROWNIE NEGRO

Con helado de vainilla bourbon

6,75

NUESTRO BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO

Con helado de chocolate ocumare

6,75

COULANT DE FERRERO CON HELADO DE VAINILLA

6,95

YOGUR ARTESANO

4,00

HELADOS ARTESANOS

Chocolate ocumare, vainilla bourbon, limón y albahaca, helado de temporada

4,50

TARTA DEL DÍA Edición Limitada

Pregunta por los alérgenos

7,00

¡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.

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.