



T E N D I E Z

TAPAS BAR & RESTAURANT



*Gràcies per compartir amb nosaltres
els sabors del Mediterrani.*

Fins ben aviat.


Alguns dels nostres plats **poden contenir elements al·lèrgens.**
Si té alguna al·lèrgia o intolerància, consulti amb el cambrer.
Pot sol·licitar **pa apte per a celíacs.**

Tots els preus de la carta inclouen l'IVA.

TAPES

PER COMPARTIR

PERNIL IBÈRIC DE GLA "RESERVA PERSONAL"

amb coca de pa torrada, tomàquet de penjar i oli
d'oliva verge extra.   

26,00€ | ½ Ració: 14,00€

"MOLLETE" AERI A L'ESTIL MEDITERRANI

amb tastets de mozzarella, puré de tomàquet,
espàrrecs i tapenade d'oliva negra.

6,00€

MILFULLS D'ALBERGÍNIA

amb seitons marinats amb fruites vermelles,
confitura d'escalivada i pera confitada. 

8,00€

GOT DE GASPATXO TRADICIONAL

amb trossets de carn de cranc, maduixes i oli
d'oliva verge extra. 

5,00€

FARCELLETS D'ENSALADA RUSSA

amb gambes i olives líquides cruixents. 

6,00€

MACARRONS SALATS DE FOIE

i festucs verds.

5,00€

COCA DE PA TORRADA AMB TOMÀQUET DE PENJAR

i oli d'oliva verge extra. 

3,00€

CROQUETES QUADRADES DE LLAMÀNTOL

8,00€

PATATES BRAVES

a l'estil Skipper.  

8,00€

ROTLE DE PRIMAVERA DE TONYINA FRESCA

amb vinagreta aromàtica. 

13,00€

POP EN DUES TEXTURES

amb salsa marinera i maionesa de plàncton.

12,00€

GAMBES AMB ALLADA

14,00€

GAMBES VERMELLES DE BLANES

a la sal.  

10,00€ / 50gr.

CRESTES JAPONESES FARCIDES

de costella de vedella fumada. 

8,00€

TRUITA DE PATATES

amb pernil ibèric.  



9,00€

AST D'ALETES DE POLLASTRE

marinades amb la nostra salsa especial. 

12,00€

MINI COCA-PIZZA AMB FORMATGE

Tou dels Til·lers, alvocat a la sal
i tòfona d'estiu.  

8,00€

DEGUSTACIÓ TAPES *SignatureLuxChefs*

Pernil ibèric de gla "Reserva Personal" amb coca de pa torrada, tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra, **Milfulls d'albergínia** amb seitons marinats amb fruita vermella, **Macarrons salats de foie** i festucs verds.

Rotlle de primavera de tonyina fresca, **Patates braves** a l'estil Skipper, **Gambes amb allada** i **crestes japoneses farcides de costella** de vedella fumada.

27,00€

 Equilibrat  Producte local  Sense gluten

VERDES I FRESQUES

AMANIDES I SOPES FREDES

"CLASSIC CAESAR SALAD" amb enciam llarg, bacó saltat, pa torrat i la seva salsa clàssica.	16,50€
AMANIDA DE SALMÓ MARINAT AMB AROMA DE PINYA, verdures envinagrades, mango i gel de menta. 🌱🌱	15,00€
AMANIDA DE BACALLÀ EN TEMPURA, olives negres, frisè fina i salsa xató. 🌱	14,00€
AMANIDA VERDA AMB QUINOA BLACK&WHITE, mango, espàrrecs verds i suc detox. 🌱🌱	12,00€
GASPATXO TRADICIONAL amb trossets de carn de cranc, maduixes i oli d'oliva verge extra. 🌱	10,00€
COCA-PIZZA CASOLANA amb formatge Tou dels Til·lers, alvocat a la sal i tòfona d'estiu. 🌱🌱	12,00€

ARROSSOS I PASTA

SABORS DEL MEDITERRANI

PAELLA CATALANA DE MARISCOS I PEIX 🌱🌱🌱	19,00€
ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL 🌱	24,00€
PAELLA DE VERDURES MEDITERRÀNIES AL FORN 🌱🌱	16,00€
PASTA FRESCA amb pèsols, espinacs, formatge Mimolette i espàrrecs blancs. 🌱	14,00€

BE HEALTHY

Menú BeHealthy

Suc Healthy natural Mango i maduixots logurt desnatat ecològic, dàtils, fruits vermells i "drops" de xocolata Truita d'ous ecològics, cogombre i ruca selvàtica Fruita seca 🌱🌱🌱 24,00€

DEL NOSTRE MAR

TURBOT DE PLATJA amb puré de pinya rostida, salsa de llimona i rosta de la seva pell. 🌱	25,00€
LLOBARRO SALVATGE "SignatureLuxeChefs" amb panada de festucs, esferificació de pèsols i vinagreta tèbia de tomàquet, pinyons torrats i llimona.	26,00€
GAMBES VERMELLES DE BLANES A LA SAL 🌱🌱 (50gr.)	10,00€
CORBINA DE LA COSTA BRAVA amb arròs cremós de plàncton, verdures verdes saltades i salsa iodada. 🌱	22,00€

CARNS

PILOTA DE POLLASTRE DEL PRAT "POTA BLAVA" amb mill, prunes i menta. 🌱	22,00€
COSTELLES DE XAI a la cendra d'herbes, amb poma verda, puré de bledes i quinoa. 🌱	26,00€
MITJANA DE VACA GALLEGA MADURADA (500 GR) a la graella amb patates fregides casolanes, puré de carabassa i suc de carn amb aroma de farigola.	28,00€
FILET DE VEDELLA ECOLÒGICA i de proximitat amb alvocat a la sal, api-rave confitat i salsa de vi syrah. 🌱	26,00€

DOLÇ FINAL

AMANIDA DE FRUITES de temporada amb sopa cítrica de litxis, roses i sorbet de iogurt. 🌱🌱	8,00€
TRUFES GELADES de gerds i festucs.	6,00€
PRÉSSEC amb crema de pinya, gianduja i gelat de vainilla.	8,00€
PLÀTAN CAMEL•LITZAT amb sucre muscovat, fruita de la passió i safrà.	8,00€
XOCOLATER	9,00€
GELATS O SORBETS elaborats a casa de manera artesanal. <i>Consultar sabors.</i>	7,00€
DEGUSTACIÓ DE POSTRES TENDIEZ per compartir.	(Per persona) 12,00€