



T E N D I E Z

TAPAS BAR & RESTAURANT



*Merci d'avoir partagé avec nous
les saveurs de la Méditerranée.*

À bientôt.

Certains de nos plats **peuvent contenir des produits allergènes.**
N'hésitez pas à signaler les intolérances ou les allergies à notre personnel.
Vous pouvez demander du **pain apte pour les personnes cœliaques.**

Tous les prix de la carte sont TTC.

TAPAS

À PARTAGER

JAMBON CRU IBÉRIQUE DE BELLOTA « RESERVA PERSONAL »

pain de coca grillé frotté à la tomate et son
filet d'huile d'olive vierge extra.   

26,00€ | ½ Ración: 14,00€

PAIN AÉRIEN FAÇON MÉDITERRANÉENNE

et ses bocconcinis de mozzarella, purée de tomate,
asperges et tapenade d'olives noires.

6,00€

MILLE-FEUILLE D'AUBERGINES

aux anchois marinés aux fruits rouges, confiture
de légumes braisés et poire confite. 

8,00€

VERRE DE GASPACHO TRADITIONNEL

et son effiloché de crabe, fraises et huile
d'olive vierge extra. 

5,00€

AUMONIERE DE CREVETTES

farci de macédoine de légumes et olives
liquides croustillantes. 

6,00€

MACARONS SALÉS AU FOIE GRAS

et aux pistaches vertes.

5,00€

PAIN DE COCA GRILLÉ, FROTTÉ À LA TOMATE

et son filet d'huile d'olive vierge extra. 

3,00€

CROQUETTES CARRÉES AU HOMARD

8,00€

PATATAS BRAVAS FAÇON SKIPPER

8,00€

ROULEAU DE PRINTEMPS AU THON FRAIS

et sa vinaigrette aromatique. 

13,00€

POULPE EN DEUX TEXTURES

à la sauce marinière et sa mayonnaise
de plancton.

12,00€

CREVETTES À L'AIL

14,00€

CREVETTES ROUGES DE BLANES

au sel.  



10,00€ / 50gr.

GYOZAS FARCIES DE VIANDE DE CÔTE

de bœuf fumée. 

8,00€

TORTILLA (OMELETTE)

de pommes de terre au
jambon cru ibérique.  

9,00€

BROCHETTE D'AILES DE POULET

marinées servie avec notre sauce spéciale.

12,00€

MINI PAIN DE COCA-PIZZA AU FROMAGE

« Tou dels Til·lers », avocat au sel
et truffe d'été.  

8,00€

DÉGUSTATION DE TAPAS *SignatureLuxChefs*

Jambon cru ibérique de bellota « Reserva Personal », pain de coca grillé frotté à la tomate,
filet d'huile d'olive vierge extra, **mille-feuille d'aubergines** aux anchois marinés aux fruits rouges,
macarons salés au foie gras et aux pistaches vertes.

Rouleau de printemps au thon frais, patatas bravas façon Skipper, **crevettes à l'ail** et
gyozas farcies de viande de côte de bœuf fumée.

27,00€

 Équilibré  Produit local  Sans gluten

DU VERT ET DE LA FRAÎCHEUR

SALADES ET SOUPES FROIDES

« CLASSIC CAESAR SALAD » de laitue romaine, bacon poêlé, croûtons et sa sauce classique.	16,50€
SALADE DE SAUMON MARINÉ À L'ARÔME D'ANANAS, pickles de légumes, mangue et gel de menthe. ☹️☹️	15,00€
SALADE DE MORUE EN TEMPURA olives noires, chiffonnade de frisée et sauce « xató ». ☹️	14,00€
SALADE VERTE AU QUINOA BLACK & WHITE, mangue, asperges vertes et jus détox. ☹️☹️	12,00€
GASPACHO TRADITIONNEL et son effiloché de crabe, fraises et huile d'olive vierge extra. ☹️	10,00€
PAIN DE COCA-PIZZA MAISON, fromage « Tou dels Til·lers », avocat au sel et truffe d'été. ☹️☹️	12,00€

PLATS DE RIZ ET PÂTES

SAVEURS DE LA MÉDITERRANÉE

PAELLA CATALANE AU POISSON ET AUX FRUITS DE MER ☹️☹️☹️	19,00€
RIZ CRÉMEUX DE HOMARD ☹️	24,00€
PAELLA DE LÉGUMES MÉDITERRANÉENS AU FOUR ☹️☹️	16,00€
PÂTES FRAÎCHES aux petits pois, épinards, Mimolette et asperges blanches. ☹️	14,00€

BE HEALTHY

Menu BeHealthy

Jus Healthy naturel Mangue et fraises
Yogourt écrémé bio, dattes, fruits rouges et larmes de chocolat
Omelette aux œufs bio, concombre et roquette
Fruits secs ☹️☹️☹️
24,00€

DE LA MER

TURBOT DE PLAGE et sa purée d'ananas rôti, sauce au citron et « lardons » de la peau du poisson. ☹️	25,00€
BAR DE PLAGE "SignatureLuxeChefs" et son pain « panada » aux pistaches, sphérisation de petits pois et vinaigrette tiède de tomate, pignons de pin grillés et citron.	26,00€
CREVETTES ROUGES DE BLANES AU SEL ☹️☹️ (50gr.)	10,00€
MAIGRE DE LA COSTA BRAVA et son riz onctueux de plancton, légumes verts poêlés et sauce iodée. ☹️	22,00€

VIANDES

BOULETTE DE POULET DU PRAT APPELLATION « POTA BLAVA », millet, prunes et menthe. ☹️	22,00€
CÔTELETTES D'AGNEAU d'agneau à la cendre de fines herbes, pomme verte, purée de blettes et quinoa. ☹️	26,00€
CÔTE GRILLÉE DE BŒUF DE GALICE MATURÉE (500GR) et ses frites maison, purée de courge et son jus de viande au parfum de thym.	28,00€
FILET DE BŒUF BIO de proximité et son avocat au sel, céleri rave confit et sauce au vin Syrah. ☹️	26,00€

POUR FINIR SUR UNE TOUCHE SUCRÉE

SALADE DE FRUITS de saison et sa soupe acidulée aux litchis, roses et sorbet au yogourt. ☹️☹️	8,00€
TRUFFES GLACÉES framboises et pistaches.	6,00€
PÊCHE à la crème d'ananas, gianduja et glace à la vanille.	8,00€
BANANE CARAMÉLISÉE au sucre muscovado, fruit de la passion et safran.	8,00€
MORDU DE CHOCOLAT	9,00€
GLACES OU SORBETS élaborés de façon artisanale. <i>Consultez les goûts.</i>	7,00€
DÉGUSTATION DE DESSERTS TENDIEZ Pour partager.	(Par personne) 12,00€