



T E N D I E Z

TAPAS BAR & RESTAURANT

Merci de partager avec nous les saveurs de la méditerranée.

À bientôt.

.....

Certains de nos plats **peuvent contenir des produits allergènes.**
Si vous avez des allergies ou des intolérances, renseignez-vous auprès du personnel.
Vous pouvez demander du **pain apte pour les personnes cœliaques.**

.....

Tous les prix de la carte sont TTC.
Frais de service: 1.50 € par personne.



T E N D I E Z

TAPAS BAR & RESTAURANT

Le restaurant Tendiez vit intensément sa passion pour la cuisine et la transmet avec un discours gastronomique qui utilise la technique comme un moyen et non comme une fin, pour réaliser une proposition culinaire centrée sur les spécialités de Barcelone, sur ses saveurs et avec un esprit de partage qui a toujours accompagné les Tapas.

Nous réinterprétons la cuisine méditerranéenne en apportant notre touche d'imagination et d'authenticité à chacun de nos plats. Notre équipe met son esprit créatif et intuitif au service du client et lui propose une offre gastronomique solide et originale, avec le style de la maison.

MENU TAPAS BARCELONA

Une sélection de 6 tapas froides et chaudes à partager selon l'inspiration du chef et nos créations sucrées pour conclure votre repas.

35,00€

Menu servi pour toute une table à partir de midi et jusqu'à 23 heures.

MENU SIGNATURE LUX CHEF

Une sélection de 6 tapas froides et chaudes selon l'inspiration du chef. Dégustation poisson ou viande ou Paella de notre carte Tapa dessert au choix.

50,00€

Menu servi pour toute une table à partir de midi et jusqu'à 23 heures.

Ⓢ Équilibré Ⓢ Produit local Ⓢ Sans gluten Ⓢ Végétarien

TAPAS

POUR PARTAGER

JAMBON IBÉRIQUE 100% DE BELLOTA 5J,
coupé à la main ☺
28,00€ / ½ Ration 15,00€

**PAIN DE «COCA» GRILLÉ ET
FROTTÉ À LA TOMATE**
huile d'olive Tendiez de la variété «Arbéquine» ☺
3,00€

GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS «MATÓ»
sur un sablé au romarin, citron et olives ☺
9,00€

**ASPERGES BLANCHES PARFUMÉES
AU JAMBON IBÉRIQUE DE JABUGO,**
anchois marinées, truffe d'été,
basilic et parmesan ☺☺
10,00€

VERRE DE GASPACHO
de tomates vertes, basilic et graines germées ☺
6,00€

PRIMABERECHOS*
Coques au naturel, tomate Marblau, pastèque,
salicorne et sauce de gaspacho blanc ☺☺
12,00€

PAIN CATALAN FAÇON TENDIEZ,
aubergine braisée, poivrons et sardine rôtie ☺
9,00€

CROQUE-MONSIEUR À LA BURRATA,
jambon cru ibérique et tapenade de truffe
8,00€

CHURROS (BEIGNETS ALLONGÉS) DE MORUE
sauce basilic et pistache ☺
8,00€

CREVETTES FAÇON COSTA BRAVA ☺☺☺
14,00€

POULPE GRILLÉ SUR DES BRAISES,
frites fumées et sorbet à la bière
artisanale de Galice ☺
14,00€

OMELETTE DE POMMES DE TERRE
et oignon confit, artichauts, fromage *Tou dels
Til·lers* et aioli doux à la truffe ☺☺
10,00€

**ROULEAU DE PRINTEMPS
AU THON FRAIS,**
mayonnaise à l'ail noir
et sauce spéciale Tendiez
14,00€

PATATAS BRAVAS TENDIEZ
(pommes de terre accompagnées
d'une sauce épicée) ☺
Signature Lux Chef
8,00€

CREVETTE ROUGE DE BLANES AU SEL ☺☺☺
8,00€ l'unité

CROQUETTES CARRÉES DE HOMARD
Signature Lux Chef
9,00€

GYOZAS XL DE BOEUF BIO,
oignon frais et coriandre
9,00€

Notre Maitre d'Hôtel peut vous proposer des versions
végétariennes de certaines de nos tapas.

*Primaberechos est le nom de la tapa qui a remporté le concours que nous avons
organisé sur Instagram lors du lancement de la carte printemps-été.

Suivez-nous sur @tendiezbarcelona et participez aux concours que nous
organisons régulièrement.

RIZ ET PÂTES

PAELLA CATALANE DE FRUITS DE MER ET POISSON Signature Lux Chef ☺☺ 20,00€

RIZ MOELLEUX AUX ROUGETS DE PLAGE,
aioli léger au safran ☺☺ 22,00€

RIZ CUIT DANS UNE MARMITE
et bar de la Costa Brava, aioli léger aux poivrons séchés ☺☺ 24,00€

PAELLA VÉGÉTARIENNE,
mayonnaise détox au basilic ☺ 18,00€

SPAGHETTIS FRAIS AUX ÉPINARDS
et Mimolette, sauce aux asperges blanches et agrumes ☺ 16,00€

DE LA MÉDITERRANÉE

BAR DE LIGNE EN CROÛTE DE FRUITS SECS,
terrine de pommes de terre fondantes, vinaigrette de tomate,
pignons de pin et citron Signature Lux Chef ☺ 29,00€

POT-AU FEU DE LA MER CUIT EN PAPILOTE,
crevette rouge, langoustine, vieille de mer et pommes de terre ☺ 31,00€

GRONDIN RÔTI AU CÉLERI-RAVE BRAISÉ,
fenouil, duxelles de champignons et sauce iodée 24,00€

CALAMAR DE LA CÔTE FARCI DE TOURTEAU
et sorbet au Marc de Champagne et concombre ☺ 26,00€

VIANDES

FILET DE BŒUF BIO GRILLÉ,
purée onctueuse de panais, betterave, cerises, sauce au Porto à l'estragon ☺☺ 28,00€

SELLE D'AGNEAU FARCIE AUX FIGUES,
asperges vertes et graines de courge, riz à la milanaise et sauce au safran Signature Lux Chef 26,00€

POULET DE L'APPELLATION «POTA BLAVA» DU PRAT AUX CREVETTES ☺ 22,00€

CÔTE DE BŒUF BIO CUITE À BASSE TEMPÉRATURE,
aligot accompagnée d'une salade de mâche, radis et agrumes ☺ 20,00€