

TENDIEZ TAPAS

Paletilla de jamón ibérico de bellota de Jabugo (Huelva), cortada a mano
28,00€ / 15,00€ ½ ración

Coca de aceite de oliva tostada con tomate de colgar y aceite de oliva virgen selección
Tendiez
3,50€

Pulpo en vinagreta de verduras aciduladas, tomate dulce y gel de albahaca
12,00€

Gazpacho de tomate, burrata ahumada al aroma de lavanda, piñones tostados y brotes
10,00€

Patatas bravas Tendiez
8,00€

Croquetas caseras de jamón ibérico
12,00€

Gambas de la Costa Brava al ajillo
15,00€

Gyozas de ternera ecológica, cebolleta fresca y nuestra salsa especial
10,00€

Spring Roll de lomo de atún, jengibre marinado y su pequeña ensalada de judías verdes,
menta y cilantro
14,00€

Sándwich de queso burrata, jamón ibérico y tapenade de trufa
9,00€



**Algunos platos pueden contener elementos alérgenos. Si tiene alguna alergia o intolerancia
consulte con su camarero. Puede solicitar pan apto para celíacos**

ARROCES

Paella Tendiez de marisco y pescado
24,00€

Arroz de montaña con setas de temporada, butifarra ibérica, mayonesa de pimentón de la
Vera y romero ahumado
19,00€

Arroz al horno de lomo de bacalao confitado, alcachofas y alioli de membrillo (KM0/GF)
20,00€

DEL MEDITERRÁNEO

Lubina de playa con panada de frutos secos, patata fondant y vinagreta tibia de tomate,
piñones tostados y limón
30,00€

Pescado de la lonja de la Boquería asado con cogollos y salsa bilbaína
28,00€

Merluza a la andaluza con calamares encebollados, espinacas frescas salteadas
y salsa yodada
26,00€

CARNES

Chuletón de ternera ecológica de Castellterçol (400gr) con patatas fritas caseras
y salsa de tomillo
30,00€

Saltimbocca de pollo de payés confitado con jamón ibérico, salvia, espárragos verdes
salteados y salsa de Marsala
24,00€

Espaguetis frescos de espinacas con salsa de espárragos blancos, alcachofas,
bimi y cítricos
17,00€

Rigattoni con salsa napolitana, gambas de la Costa Brava salteadas
y huevo ecológico frito con su picada
15,00€

