

TASTIMO

rar & bestaurant



## PARA EMPEZAR A ESTIMARSE.

Ensaladilla de pescado y gamba .....	<i>ración</i>	€10.00
con una gran patata frita .....	<i>media ración</i>	€7.00
Ensalada de pollo al sésamo .....		€12.50
con verduras, cacahuètes y albahaca		
✓ Ensalada de quinoa a la cúrcuma .....		€12.00
con brócoli, remolacha, aguacate, manzana, rábanos, arándanos secos, brotes y pipas con vinagreta de mango		
Tomate de huerta con capellán .....		€13.00
<i>esgarraet, ditets, naranja y albahaca</i>		
Burrata en tarta de hojaldre con tomates y pesto .....		€13.50
🔥 Ceviche de corvina con naranja, ají amarillo y boniato .....		€17.50
Steak tartar sobre fartó con toque de tajín .....		€17.50
Ostra al natural [1 u] .....		€3.80
Ostra en ceviche picante [1 u] .....		€3.95
✓ Hummus con tomatitos asados, aceitunas y romero .....		€8.50
con coca de aceite y sal		
Patatas bravas con huevo poché, ketchup riojano y alioli de ajo negro		€9.50
Croquetas de jamón ibérico .....		€10.00
Alcachofa en flor con salsa romesco y velo de panceta .....		€12.00
Torreznos con yema, boniato y carbonara trufada .....		€13.50
Calamar a la andaluza con salsa tártara y ralladura de limón .....		€13.50
Puntilla frita con pisto, huevo y alioli negro .....		€14.50
Sepia salteada con picaeta, cebolleta fresca y pan de su tinta ..		€13.50
Pulpo al horno con adobo y patatitas de "punchaeta" .....		€18.50
Tuétano a la brasa con tartar de tomate y aguacate .....		€15.00
🔥 Dacsa Tacos de carnititas [2 u] .....		€9.00
con salsa verde, cortezas, cilantro y cebolla		
🔥 Dacsa Tacos de pulpo [2 u] .....		€12.00
con mayonesa de chipotle, pico de gallo y aguacate		

## COMER Y AMAR. CON LAS MANOS MOLA MAS.



🔥 Brioche de carrillera de cerdo al curry rojo .....		€12.00
Smash burger .....		€14.90
con cheddar, bacon, cebolla, tomate seco, pepinillos y mayoburger		
🔥 Gamba roll .....		€14.50
Brioche con gambas al ajillo, ensaladita, menta y jalapeño		

## COCAS DEL TERRENO AL HORNO DE LEÑA.

Al centro, para compartir, al estilo de la terreta



Alcachofa, sofrito de cebolla y morcilla. ....	€5.50
Sobrasada, compota de higos y mozzarella .....	€5.50
Embutido del terreno: Blanquet, morcilla, sobrasada .....	€6.60
Calabaza, bacalao ahumado, queso de cabra y rúcula .....	€6.50
Pisto, bonito semicurado y pesto .....	€6.50
<i>Esgarraet, gambas y alioli</i> .....	€6.50

Pan de espelta [por persona] €1.30

Alioli €1.50

Tomate rallado €1.50

## PIZZAS AL HORNO DE LEÑA.

Recordando a Ticino ... por aclamación de las masas



Margherita . . . . .	€10.00	
Tomate, mozzarella, albahaca		
Prosciutto e funghi . . . . .	€12.00	
Jamón dulce, champiñones, tomate, mozzarella, orégano		
Quattro Formaggio . . . . .	€13.00	
Selección de quesos, orégano		
∇ Vegetal . . . . .	€13.00	
Cremoso de calabaza, calabazín, berenjena, aceituna negra, zatar		
🔥 Diabla . . . . .	€13.50	
Sobrasada picante, mozzarella, tomate, rúcula		
Génova . . . . .	€13.50	
Pesto, cecina, tomatitos, tomate, mozzarella, orégano		
Contrastes . . . . .	€13.50	
Pera, jamón serrano, gorgonzola, nueces, miel, mozzarella, orégano		
Tastimosa . . . . .	€13.50	
Guanciale, setas, carbonara de trufa, mozzarella, orégano		
<i>Suplementos extra</i>		€2.00

## AMOR PLATÓNICO. O SEA, A ESTOS PLATOS.

*Costilla de cerdo. . . . .	€16.00
a fuego lento en horno de leña lacado con salsa hoisin	
Canelones trufados de pollo rustido . . . . .	€16.00
*Magret de pato a la parrilla con boniato, yuzu y miso . . . . .	€18.00
*Pollastre espatarrat confitado y homeado al ajo y romero . . . . .	€18.00
*Presa de cerdo ibérico a la parrilla con salsa chimichurri . . . . .	€20.00
*Lomo de vaca madurada. 500 gr aprox . . . . .	€30.00
*Salmón a la parrilla . . . . .	€20.00
con salsa holandesa y fresco de tomate y albahaca	
*Lomo de dorada . . . . .	€23.00
sobre sofrito de aromas mediterráneos y ensalada de rúcula	

\*Guarnecidas con patatas fritas caseras en gajos condimentadas

## ARROCES EN CALDERO PARA CALDEAR EL AMBIENTE.

Mínimo dos personas, de 13:00 a 16:00

Arroz al horno de leña al estilo tradicional . . . . .	€14.50
Arroz a la llanda <i>del senyoret</i> . . . . .	€16.50
Arroz a la llanda de carrillera de cerdo y ajos tiernos . . . . .	€16.50

## LOS TASTIMITOS: PLATOS INFANTILES.

Pollo empanado con patatas fritas . . . . .	€12.00
Patatas fritas caseras en gajos . . . . .	€5.00
Tagliatelle a la boloñesa . . . . .	€10.00

\*V: Vegano \*🔥: Picante

Consulte a nuestro personal por las tablas de alérgenos



## TO START TO *ESTIMARSE*.

Fish and prawn salad . . . . .	<i>Portion</i>	€10.00
with a large fried potato	<i>Half portion</i>	€7.00
Sesame chicken salad with vegetables, peanuts and basil . . . . .		€12.50
▽ Turmeric quinoa salad . . . . .		€12.00
with broccoli, beetroot, avocado, apple, radish, dried cranberries, sprouts, and sunflower seeds with mango vinaigrette		
Tomato with smoked dried fish . . . . .		€13.00
<i>roasted vegetables, green chili peppers, orange, and basil</i>		
Burrata in puff pastry with tomatoes and pesto . . . . .		€13.50
🔥 Corvina ceviche with orange, yellow <i>ají</i> , chili pepper, and sweet potato		€17.50
Steak tartare on <i>farfón</i> bread with a touch of <i>Tajín</i> spice . . . . .		€17.50
Fresh oyster [1 u] . . . . .		€3.80
Spicy oyster ceviche [1 u] . . . . .		€3.95
▽ Hummus with roasted cherry tomatoes, olives, and Rosemary . .		€8.50
with <i>coca</i> bread		
<i>Patatas bravas</i> with poached egg, Rioja ketchup, and black garlic alioli		€9.50
Iberian ham croquettes . . . . .		€10.00
Flowering artichoke with romesco sauce and bacon . . . . .		€12.00
Pork crackling with egg yolk, sweet potato, and truffled carbonara . .		€13.50
Andalusian-style fried squid with tartar sauce and lemon zest . . . . .		€13.50
Fried small squid with ratatouille, egg, and squid ink alioli . . . . .		€14.50
Sautéed cuttlefish with <i>picaeta</i> , fresh onion and bread of its ink		€13.50
Baked octopus with marinade and small potatoes . . . . .		€18.50
Grilled bone marrow with tomato tartare and avocado . . . . .		€15.00
🔥 <i>Dacsa</i> Tacos of pork confit [2 u] . . . . .		€9.00
with green sauce, pork rinds, coriander, and onion		
🔥 <i>Dacsa</i> Tacos of octopus [2 u] . . . . .		€12.00
with chipotle mayonnaise, pico de gallo, and avocado		

## EAT AND LOVE. IT'S COOLER WITH YOUR HANDS.



🔥 Pork cheek brioche with red curry . . . . .		€12.00
Smash burger . . . . .		€14.90
with cheddar, bacon, onion, dried tomato, pickles and mayoburger		
🔥 Prawn roll . . . . .		€14.50
Brioche with garlic prawns, salad, mint, and jalapeño		

## TYPICAL WOOD-FIRED COCAS.

To share in the center. *Terreta* style



Artichoke, sautéed onion and blood sausage . . . . .	€5.50
<i>Sobrasada</i> [spreadable sausage], fig compote, and mozzarella . . .	€5.50
<i>Local sausage: Blanquet, blood sausage, sobrasada</i> . . . . .	€6.60
Pumpkin, smoked cod, goat cheese, and arugula . . . . .	€6.50
Ratatouille, semi-cured tuna, and pesto . . . . .	€6.50
<i>Esgarraet</i> [roasted vegetables], prawns, and alioli . . . . .	€6.50

Spelt bread [1 person] €1.30

Alioli €1.50

Grated tomato €1.50



## WOOD-FIRED PIZZAS

### Remembering Ticino

Margherita . . . . .	€10.00
Tomato, mozzarella, basil	
Prosciutto e funghi . . . . .	€12.00
Ham, mushrooms, tomato, mozzarella, oregano	
Quattro Formaggio . . . . .	€13.00
Cheese selection, oregano	
∇ Vegetal . . . . .	€13.00
Creamy pumpkin, zucchini, aubergine, black olive, zaatar	
🔥 Diablesa . . . . .	€13.50
Spicy sobrasada [spreadable sausage], mozzarella, tomato, arugula	
Génova . . . . .	€13.50
Pesto, dried meat, cherry tomatoes, tomato, mozzarella, oregano	
Contrastes . . . . .	€13.50
Pear, serrano ham, gorgonzola, walnuts, honey, mozzarella, oregano	
Tastimosa . . . . .	€13.50
Guanciale, mushrooms, truffled carbonara, mozzarella, oregano	
	<i>Extra supplements</i> €2.00

## LOVE AT FIRST BITE.

*Pork rib . . . . .	€16.00
slowly baked in a wood oven and lacquered with hoisin sauce	
Truffled roasted chicken cannelloni . . . . .	€16.00
*Grilled duck magret with yuzu-miso sweet potato . . . . .	€18.00
*Confit roasted spatchcock chicken with garlic and rosemary . . . . .	€18.00
*Grilled Iberian pork shoulder with chimichurri sauce . . . . .	€20.00
*Aged beef loin, approximately 500gr . . . . .	€30.00
*Grilled salmon with hollandaise sauce, fresh tomato, and basil . . . . .	€20.00
*Sea bream fillet . . . . .	€23.00
on a sauce of Mediterranean smelling <i>aromas</i> and rocket salad	

\*Garnished with seasoned homemade potato wedges

## RICES IN HOT-POT.

Minimum two people, from 1:00 p.m. to 4:00 p.m.

Traditional style wood-fired rice . . . . .	€14.00
Rice cooked in a llanda [oven tray], <i>senyoret style</i> . . . . .	€16.50
Rice cooked in a llanda [oven tray], <i>pork cheek and young garlic</i> . . . . .	€16.50

## TASTIMITOS: CHILDREN'S DISHES.

Breaded chicken with fries . . . . .	€12.00
Homemade potato wedges . . . . .	€5.00
Tagliatelle Bolognese . . . . .	€10.00

\*∇: Vegan

\*🔥: Spicy

Ask our staff for our allergen menu



## Y DE POSTRE, MORE LOVE, PLEASE.

Cheesecake brownie .....	€6.50
Flan de vainilla con nata y nueces de pecán caramelizadas .....	€6.50
Tarta de manzana .....	€7.00
con crema, crumble, nata y helado de canela	
Helado de boniato .....	€8.00
con plátano macerado, toffee y crujiente de caramelo	
Torrija con crema de almendra y helado de leche merengada ...	€8.00
Cremoso de mascarpone .....	€8.00
con helado de caramelo y merengue de café	
Fartons & Banana Split con ganaché .....	€8.00
Bola de helado [Unidad] .....	€3.00
Caramelo, vainilla, chocolate o sorbete de lima	
Piña natural <sup>V</sup> .....	€6.50

\*V: Vegetariano

Consulte a nuestro personal por las tablas de alérgenos





## FOR DESSERT, MORE LOVE, PLEASE.

Cheesecake brownie .....	€6.50
Vanilla flan with cream and caramelized pecan nuts. ....	€6.50
Apple pie .....	€7.00
with cream, crumble, whipped cream, and cinnamon ice cream	
Sweet potato ice cream .....	€8.00
with macerated banana, toffee and crunchy caramel	
Almond cream <i>torrija</i> [French toast] with milkshake ice cream	€8.00
Mascarpone cream .....	€8.00
with caramel ice cream and coffee meringue	
Fartons & Banana Split with ganache .....	€8.00
Scoop of ice cream [price per scoop] .....	€3.00
Caramel, vanilla, chocolate or lime sorbet	
Fresh pineapple <sup>∇</sup> .....	€6.50

\*∇: Veggie

Ask our staff for our allergen menu



	Cereales con gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Leche y derivados	Frutos secos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido de azufre y sulfitos > 10 mg/L	Altramuzes	Moluscos
Ensaladilla de pescado y gamba con una gran patata frita		X	X	X		X	X			X	X	X		
Ensalada de pollo al sésamo con verduras, cacahuetes y albahaca	X				X	X		X			X			
Ensalada, quinoa, cúrcuma, brocoli, remolacha, aguacate, manzana, etc...						X		X			X			
Tomate de huerta con capellán, "esgarraet", "ditets", naranja y albahaca				X		X								
Burrata en tarta de hojaldre con tomates y pesto	X		X				X	X						
Ceviche de corvina con naranja, ají amarillo y boniato				X		X			X					
Steak tartar sobre fartó con toque de tujín	X		X	X			X			X	X			
Ostra al natural														X
Ostra en ceviche picante														X
Hummus con tomatitos asados, aceitunas, romero con coca de aceite, sal	X										X	X		
Patatas bravas con huevo poché, ketchup riojano y alioli de ajo negro			X						X					
Croquetas de jamón ibérico con sombrero	X		X			X	X					X		
Alcachofa en flor con salsa romesco y velo de panceta								X				X		
Torreznos con yema, boniato y carbonara trufada			X				X					X		
Calamar a la andaluza con salsa tártara y ralladura de limón	X		X			X								X
Puntilla frita con pisto, huevo y alioli	X		X											X
Sepia salteada con picaeta, cebolleta fresca y pan de su tinta	X		X				X							X
Pulpo al horno con adobo y patatitas de "punchaeta"							X							X
Tuétano a la brasa con tartar de tomate y aguacate	X													
"Dacsas tacos" de carnitas con salsa verde, cortezas, cilantro y cebolla	X													
"Dacsas tacos" de pulpo, mayonesa de chipotle, pico de gallo y aguacate	X		X			X								X
Brioche de carrillera de cerdo al curry rojo	X		X				X	X						
Gamba roll – Brioche con gambas al ajillo, ensaladita, menta y jalapeño	X	X	X	X		X	X		X			X		
Coca Alcachofa, sofrito de cebolla y morcilla	X											X		
Coca Sobrasada, compota de higos, mozzarella	X						X					X		
Coca Embutido del terreno: Blanquet, morcilla y sobrasada	X											X		
Coca Calabaza, bacalao ahumado, queso de cabra y rúcula	X			X			X					X		
Coca Pisto, bonito semicurado y pesto	X			X				X				X		
Coca Esgarraet, gambas y alioli	X	X	X									X		
Pizza Margherita: Tomate, mozzarella, albahaca	X						X					X		
Pizza Prosciutto e funghi: Jamón dulce, champiñones, tomate, mozzarella, oregano	X											X		
Pizza Quatro Formaggio: selección de quesos, oregano	X						X					X		
Pizza Vegetal: Cremoso calabaza, calabazín, berenjena, aceituna, zatar	X										X	X		
Pizza Diabla: Sobrasada picante, mozzarella, tomate, rúcula	X						X					X		
Pizza Génova: Pesto, cecina, tomatitos y mozzarella	X						X	X				X		
Pizza Contrastes: Pera, jamón serrano, gorgonzola, nueces, miel, mozzarella	X						X	X				X		
Pizza Tastimosa: Guanciale, setas, salsa de trufa, mozzarella, oregano	X						X					X		
Canelones trufados de pollo rustido	X		X				X							
Smash búrguer, queso cheddar, bacon, cebolla, tomate seco, pepinillos, salsa	X		X			X	X			X				
Costilla de cerdo a fuego lento en horno de leña lacado con salsa hoisin	X					X					X			
Magret de pato a la parrilla con boniato-yuzu-miso						X	X							
Pollastre espatarrat confitado y horneado al ajo y romero							X							
Presa de cerdo ibérico a la parrilla con chimichurri														
Lomo de vaca madurada. 500 gr aprox							X							
Salmon parrilla salsa holandesa y fresco de tomate y albahaca	X		X	X		X	X							
Lomo de dorada sobre sofrito de aromas mediterráneos y ensalada rúcula				X										
Arroz al horno de leña al estilo tradicional								X						
Arroz a la llanda "del senyoret"		X		X				X						X



	Cereales con gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Leche y derivados	Frutos secos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido de azufre y sulfitos > 10 mg/L	Altramuces	Moluscos
Arroz a la llanda de carrillera de cerdo y ajos tiernos	X								X					
arroz largo y salvaje														
coca de aciete y sal	X													
Cubitos de patatas fritas														
Patatas fritas caseras en gajos														
Pollo empanado con patatas fritas	X		X											
Tagliatelle a la boloñesa	X		X						X			X		
Cheesecake brownie	X		X			X				X				
Flan de vainilla con nata y nueces de pecán caramelizadas	X		X				X	X						
Tarta de manzana con crema, crumble, nata y helado de canela	X						X	X						
Torrija con crema de almendra y helado de leche merengada	X		X				X	X						
Cremoso de mascarpone con helado de caramelo y merengue de café	X		X				X	X						
Helado de boniato con plátano macerado, toffee y crujiente de caramelo	X		X				X	X						
Fartons&Banana Split con ganaché	X		X			X	X	X						
Helado chocolate	X		X			X	X	X						
Helado caramelo			X				X							
Helado Vainilla							X							
Sorbete de lima														
Piña natural														
desayuno clasico	X						X							
desayuno parisino	X		X			X	X							
desayuno saludable	X						X							
desayuno fresco	X			X			X							
desayuno ingles	X		X				X					X		
desayuno del terreno	X			X	X		X							
desayuno serrano	X		X				X					X		
desayuno benedict	X		X				X					X		
Tostada aceite y sal	X						X							
Tostada tomate rallado, aceite oliva	X													
Tostada jamon york	X											X		
Tostada jamon serrano	X											X		
Tostada jamon serrano, queso manchego, rucula y tomatitos	X						X					X		
Tostada aguacate, huevo poche, cebolla confitada	X		X											
Tostada salmon marinado, aguacate, tomatitos y huevo poche	X			X			X							
Tostada hummus, aguacate, tomatitos, huevo poche	X		X								X			
Tostada pimientos asados, capellan, y bonito en media salazon	X			X										
bocadillo tortilla española	X		X				X							
bocadillo blanquet y escalivada	X											X		
bocadillo pepito de ternera con cebolla pochada y pimiento asado	X													
bocadillo sepia, salsa XO, cebolla crujiente y mayonesa	X	X	X	X		X	X		X		X			X
bol yogur, muesly, fruta	X						X	X						
croissant	X		X			X	X							
cake de naranja	X		X			X	X							
coca de anchoa	X			X										
coca de pisto	X													

LA EMPRESA NO SE HACE RESPONSABLE DE LA INFORMACION FACILITADA POR SUS PROVEEDORES Y QUE PONE A DISPOSICION DE SUS CLIENTES, NO PUDIENDO DESCARTAR LA PRESENCIA DE TRAZAS DE ESTOS ALERGENOS EN PLATOS QUE ELABORA. EN CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE, LOS PESCADOS DE CONSUMO CRUDO SE CONGELAN A -20° C DURANTE 24 H. Y LOS COCINADOS SE CALIENTAN A 60° C EN EL NUCLEO. R.D. 1420/2006