



# TENDIEZ

TAPAS BAR & RESTAURANT



*Gracias por compartir con nosotros  
los sabores del Mediterráneo.*

Hasta pronto.

Algunos de nuestros platos *podrían contener elementos alérgenos.*  
*Si tiene alguna alergia o intolerancia* consulte con el camarero.  
Puede solicitar *pan apto para celíacos.*

Todos los precios de la carta incluyen el IVA.

## TAPAS

### PARA COMPARTIR

#### JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "RESERVA PERSONAL"

con coca de pan tostada, tomate de colgar  
y aceite de oliva virgen extra.   

26,00€ | ½ Ración: 14,00€

#### MOLLETE AÉREO AL ESTILO MEDITERRÁNEO

con boconcinos de mozzarella, puré de tomate,  
espárragos y tapenade de aceituna negra.

6,00€

#### MILHOJAS DE BERENJENA

con boquerones marinados a los frutos rojos,  
confitura de escalibada y pera confitada. 

8,00€

#### VASO DE GAZPACHO TRADICIONAL

con arreglos de cangrejo, fresas y aceite de  
oliva virgen extra. 

5,00€

#### ENVUELTO DE ENSALADILLA RUSA

con gambas y aceitunas líquidas crujientes. 

6,00€

#### MACARRONES SALADOS DE FOIE

y pistachos verdes.

5,00€

#### COCA DE PAN TOSTADO CON TOMATE DE COLGAR

y aceite de oliva virgen extra. 

3,00€

#### CROQUETAS CUADRADAS DE BOGAVANTE

8,00€

#### PATATAS BRAVAS

al estilo Skipper.  

8,00€

#### ROLLITO DE PRIMAVERA DE ATÚN FRESCO

con vinagreta aromática. 

13,00€

#### PULPO EN DOS TEXTURAS

con salsa marinera y mayonesa de plancton.

12,00€

#### GAMBAS AL AJILLO

14,00€

#### GAMBAS ROJAS DE BLANES

a la sal.  

10,00€ / 50gr.

#### GYOZAS RELLENAS DE COSTILLA

de ternera ahumada. 

8,00€

#### TORTILLA DE PATATAS

con jamón ibérico.  

9,00€

#### ESPETÓN DE ALITAS DE POLLO

marinadas con nuestra salsa especial. 

12,00€

#### MINI COCA-PIZZA CON QUESO

"Tou dels Til·lers", aguacate a la sal y  
trufa de verano.  

8,00€

### DEGUSTACIÓN DE TAPAS *SignatureLuxChefs*

**Jamón ibérico de bellota "Reserva Personal"** con coca de pan tostada, tomate de colgar y  
aceite de oliva virgen extra, **Milhojas de berenjena** con boquerones marinados a los frutos rojos,  
**Macarrones salados de foie** y pistachos verdes.

**Rollito de primavera de atún fresco** con vinagreta aromática, **Patatas bravas** al estilo Skipper,  
**Gambas al ajillo** y **Gyozas rellenas de costilla** de ternera ahumada.

27,00€

 Equilibrado  Producto local  Sin gluten

## VERDES Y FRESCAS

### ENSALADAS Y SOPAS FRÍAS

<b>"CLASSIC CAESAR SALAD"</b> con lechuga romana, bacon salteado, pan tostado y su salsa clásica.	16,50€
<b>ENSALADA DE SALMÓN MARINADO AL AROMA DE PIÑA,</b> verduras encurtidas, mango y gel de menta. (VF) (V)	15,00€
<b>ENSALADA DE BACALAO EN TEMPURA</b> con aceitunas negras, frise fina y salsa "xató". (V)	14,00€
<b>ENSALADA VERDE CON QUÍNOA BLACK&amp;WHITE,</b> mango, espárragos verdes y jugo detox. (VF) (V)	12,00€
<b>GAZPACHO TRADICIONAL</b> con arreglos de cangrejo, fresas y aceite de oliva virgen extra. (V)	10,00€
<b>COCA-PIZZA CASERA</b> con queso "Tou dels Til·lers", aguacate a la sal y trufa de verano. (V) (V)	12,00€

## ARROCES Y PASTAS

### SABORES DEL MEDITERRÁNEO Y LA HUERTA

<b>PAELLA CATALANA DE MARISCOS Y PESCADO</b> (VF) (V) (V)	19,00€
<b>ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE</b> (V)	24,00€
<b>PAELLA DE VERDURAS MEDITERRÁNEAS AL HORNO</b> (V) (V)	16,00€
<b>PASTA FRESCA</b> con guisantes, espinacas, queso Mimolette y espárragos blancos. (V)	14,00€

## BE HEALTHY

### Menú BeHealthy

Zumo Healthy natural Mango y fresas
Yogurt desnatado ecológico, dátiles, frutos rojos y drops de chocolate
Tortilla de huevos ecológicos, pepino y rúcula selvática
Frutos secos (VF) (V) (V)
24,00€

## DE NUESTRO MAR

<b>RODABALLO DE PLAYA</b> con puré de piña asada, salsa de limón y torrezno de su piel. (V)	25,00€
<b>LUBINA SALVAJE "SignatureLuxeChefs"</b> con panada de pistachos, esferificación de guisantes y vinagreta tibia de tomate, piñones tostados y limón.	26,00€
<b>GAMBAS ROJAS DE BLANES A LA SAL</b> (VF) (V) (V) (50gr.)	10,00€
<b>CORVINA DE LA COSTA BRAVA</b> con arroz cremoso de plancton, verduras verdes salteadas y salsa iodada. (V)	22,00€

## CARNES

<b>PELOTA DE POLLO DEL PRAT DE "POTA BLAVA"</b> con mijo, ciruelas y menta. (V)	22,00€
<b>COSTILLAS DE CORDERO</b> a la ceniza de hierbas, manzana verde, pure de acelgas y quinoa. (V)	26,00€
<b>CHULETÓN DE VACA GALLEGA MADURADA (500GR)</b> a la parrilla con patatas fritas caseras, puré de calabaza y jugo de carne al aroma de tomillo.	28,00€
<b>SOLOMILLO DE TERNERA ECOLÓGICA</b> y de proximidad con aguacate a la sal, raíz de apio confitada y salsa de vino Syrah. (V)	26,00€

## DULCE FINAL

<b>ENSALADA DE FRUTAS</b> de temporada con sopa cítrica de lichis, rosas y sorbete de yogurt. (V) (V)	8,00€
<b>TRUFAS HELADAS</b> de frambuesas y pistacho.	6,00€
<b>MELOCOTÓN</b> con crema de piña, gianduja y helado de vainilla.	8,00€
<b>PLATANO CAMELIZADO</b> con azúcar muscovado, fruta de la pasión y azafrán.	8,00€
<b>CHOCOLATERO</b>	9,00€
<b>HELADOS O SORBETES</b> elaborados en casa de forma artesanal. Consultar sabores.	7,00€
<b>DEGUSTACIÓN DE POSTRES TENDIEZ</b> para compartir.	(Por persona) 12,00€