



# T E N D I E Z

TAPAS BAR & RESTAURANT

*Gràcies per compartir amb nosaltres  
els sabors de la Mediterrània.*

Fins aviat.

.....

Alguns dels nostres plats **podrien contenir elements al·lèrgens.**  
**Si pateix alguna al·lèrgia o intolerància,** consulti amb el cambrer.  
Pot sol·licitar **pa apte per a celíacs.**

.....

Tots els preus de la carta inclouen l'IVA.  
Càrrec per servei: 1,50€ per persona.



# T E N D I E Z

TAPAS BAR & RESTAURANT

*Al restaurant Tendiez ens mou el sentiment per la cuina, amb un discurs gastronòmic en el qual s'utilitza la tècnica com a mitjà i no com a finalitat, per dur a terme una proposta basada en la ciutat de Barcelona, en els seus sabors i en l'esperit de compartir que ens donen les tapes.*

*Reinterpretem la cuina mediterrània aportant imaginació i autenticitat a cadascuna de les elaboracions. Amb el seu esperit creatiu i intuïtiu, el nostre equip humà fa possible una oferta gastronòmica sòlida, original i amb un estil propi.*

## MENÚ TAPES BARCELONA

Una selecció de 6 tapes fredes i calentes a elecció del Xef  
amb les quals podrà gaudir de l'esperit de compartir  
i acabar amb una de les nostres elaboracions dolces.

**35,00€**

Menú servit a taula completa.  
Menú disponible des de les 12.00 h fins a les 23.00 h.

## MENÚ SIGNATURE LUX CHEF

Una selecció de 6 tapes fredes i calentes a elecció del Xef.  
Gaudeixi de ½ ració d'un peix, carn o arròs de la nostra carta  
i acabi amb una de les nostres elaboracions dolces.

**50,00€**

Menú servit a taula completa.  
Menú disponible des de les 12.00 h fins a les 23.00 h.

Ⓢ Equilibrat   Ⓢ Producte local   Ⓢ Sense gluten   Ⓢ Vegetarià

## TAPES

PER COMPARTIR

**PERNIL IBÈRIC DE GLA**  
tallat a mà ☺  
28,00€ / ½ Ració 15,00€

**COCA DE PA TORRADA  
AMB TOMÀQUET DE PENJAR**  
i oli d'oliva arbequina Tendiez ☺  
3,00€

**PASTÍS DE FORMATGE FRESC DE MATÓ**  
amb massa sablé de romani, llimona i olives ☺  
9,00€

**ESPÀRRECS BLANCS EMBOLICATS  
AMB GREIX DE JABUGO,**  
anxoves marinades, tòfona d'estiu,  
alfàbrega i formatge Parmesà ☺☺  
10,00€

**GOT DE GASPATXO**  
de tomàquets verds, mol·luscs,  
alfàbrega i germinats ☺  
6,00€

**PRIMABERECOS\***  
Escopinyes al natural, tomàquet Marblau,  
síndria, salicòrnia i salsa de gaspatxo blanc ☺☺  
12,00€

**COCA DE RECAPTE A L'ESTIL TENDIEZ,**  
sobre un brioi torrat, albergínia escalivada,  
pebrots i sardina rostida ☺  
9,00€

**BIQUINI DE FORMATGE BURRATA,**  
pernil ibèric i tapenade de tòfona  
8,00€

**XURROS DE BACALLÀ**  
amb salsa d'alfàbrega i festuc ☺  
8,00€

**GAMBES A L'ESTIL COSTA BRAVA** ☺☺☺  
14,00€

**POP A LA BRASA**  
amb cendra de mar, patates fregides fumades  
i sorbet de cervesa artesana gallega ☺  
14,00€

**TRUITA DE PATATES**  
amb ceba confitada, carxofes, formatge  
Tou dels Til·lers i allioli suau de tòfona ☺☺  
10,00€

**ROTLE DE PRIMAVERA DE  
TONYINA FRESCA**  
amb maionesa d'all negre i la nostra  
salsa especial Tendiez  
14,00€

**PATATES BRAVES TENDIEZ** ☺  
Signature Lux Chef  
8,00€

**GAMBA VERMELLA DE BLANES A LA SAL** ☺☺☺  
8,00€ unidad

**CROQUETES QUADRADES**  
de llamantol  
Signature Lux Chef  
9,00€

**GYOZAS XL DE VEDELLA ECOLÒGICA,**  
ceba tendra i coriandre  
9,00€

Pregunti al cambrer per les versions vegetarianes  
d'algunes de les nostres tapes

\*Primaberechos és el nom que li va donar a la tapa el guanyador del concurs  
d'Instagram que vam organitzar en llançar aquesta carta de primavera-estiu.

Segueixi'ns a @tendiezbarcelona i podrà participar en els concursos que  
organitzem molt sovint.

## ARROSSOS I PASTA

**PAELLA DE MARISC I PEIX**  
a l'estil Barcelona Signature Lux Chef ☺☺

20,00€

**ARRÒS CALDÓS DE MOLLS DE PLATJA**  
amb allioli lleuger de safrà ☺☺

22,00€

**ARRÒS A L'ESTIL CALDERETA**  
amb llobarro de la Costa Brava i allioli lleuger de nyores ☺☺

24,00€

**PAELLA VEGETAL AMB VERDURES DE L'HORT**  
i maionesa detox d'alfàbrega ☺

18,00€

**ESPAGUETIS FRESCOS D'ESPINACS**  
amb formatge Mimolette, salsa d'espàrrecs blancs i cítrics ☺

16,00€

## DE LA MEDITERRÀNIA

**LLOBARRO DE PLATJA AMB PANADA DE FRUITS SECS,**  
terrina de patata fondant i vinagreta de tomàquet, pinyons i llimona Signature Lux Chef ☺

29,00€

**ESCUDELLA DE MAR "INSTANTÀNIA", EN CARTA FATA**  
amb gamba vermella, escamarlans, pintat i cogombre de mar, salsa suquet i patates ☺

31,00€

**LLUERNA ROSTIDA AMB ARREL ESCALIVADA D'API,**  
fonoll, duxelle de bolets i salsa iodada

24,00€

**CALAMAR DE PLATJA FARCIT DE BOU DE MAR,**  
salsa de peix i sorbet de Marc de Champagne i cogombre ☺

26,00€

## CARNS

**FILET DE VEDELLA ECOLÒGICA A LA GRAELLA**  
amb un puré cremós de xirivía, remolatxa, cireres i salsa de Porto i estragó ☺☺

28,00€

**ESPATLLETA DE XAI DE LLET**  
farcida de figues, espàrrecs verds i llavors de carbassa,  
arròs a la milanesa i salsa de safrà Signature Lux Chef

26,00€

**POLLASTRE "POTA BLAVA" DEL PRAT AMB GAMBES** ☺

22,00€

**COSTELLA DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA**  
amb aligot de patata i la seva petita amanida de canonges, raves i cítrics ☺

20,00€