

## Un buen COMIENZO

Media / Entera

Tabla de <b>ahumados</b> caseros mar y tierra	16,5€
Tabla de <b>quesos</b> artesanos	12€
<b>Ensaladilla rusa</b> de bonito del norte con picos artesanos.	6€ 11€
<b>Steak tartar</b> , cortado a cuchillo, yema marinada, encurtidos, brotes de mostaza y su brioche calentito	14€
<b>Huevos rotos</b> con ibérico y padrones	10€
<b>Huevos rotos</b> con foie a la sartén, reducción de cerveza triple, cebolla crujiente	12,5€
<b>Las Bravas de La Tape</b>	7,5€
<b>Croquetas de jamón</b> (mixta)	6,5€ 11€
<b>Croquetas de boletus</b> (mixta)	6,5€ 11€
<b>Croquetón de bacalao</b> , y torrezno de su piel	3,5€ (und.)

## Los Brioches de LA TAPE

- <b>De salmón ahumado</b> , sal de lúpulo, aguacate y ajo negro	5,9€
- <b>De calamares fritos</b> , sobrasada y alioli citrico	6€
- <b>De rabo de toro</b> , emulsión de foie y cebolla caramelizada	6,5€
- <b>De presa ibérica</b> a la parrilla, bbq de frutos rojos y chips de boniato	6€
- <b>De oreja crujiente</b> , salsa brava y papaya	5,5€

## Del HUERTO

Media / Entera

<b>Puerros confitados</b> , romesco de cerveza tostada, miel de caña, puré de trufa negra	7€ 11€
<b>Ensalada de quinoa</b> , aguacate, espinacas, kale crujiente y nueces	8,5€
<b>Espárragos verdes a la parrilla</b> , almendra, papada ibérica y mandarina	12,5€
<b>Berenjena asada al carbón</b> , tataki de atún rojo, sésamo y ensalada de algas	11€

## ARROCES

<b>Risotto de boletus</b> , parmesano y trufa	11,5€
<b>El arroz meloso de costilla ibérica</b> , rebozuelos y alioli de romero	13€

## En PARRILLA de carbón

<b>Pescados</b>	
<b>Bacalao de anzuelo</b> , endivias, mejillones y cerveza	15€
<b>Pulpo a la parrilla</b> , guiso gallego de lombarda y patata, panceta melosa	16€
<b>Patata a la importancia, langostinos a la brasa</b> , ajo tostado y alga wakame	14€
<b>Carnes</b>	
<b>Lomo bajo de vaca</b> vieja madurado 35 días a la parrilla	19€
<b>Pluma ibérica a la parrilla</b> , miso de cerveza, puré de shitake, ragú de setas	14€
<b>La burguer de La Tape</b> , carne de cebón, brioche de tomate, salsa suave de mostaza, cheddar, tomate y cebolla	9,5€
<i>se puede cambiar el pan a gluten free, previa sugerencia</i>	
<b>Magret de pato</b> , puré de manzana, cebollita glaseada y frambuesa	16€

## para ACOMPAÑAR

- Patatas fritas	4€
- Puré de patata trufado	4,5€
- Pimientos del padrón	3,5€
- Miniensalada	3€
- Pan gluten free	1,5€

## Tartas POSTRES CASEROS

<b>Trufas de chocolate</b> negro a la cerveza	1€ (und.)
<b>Muerte por chocolate</b> brownie, cookie, trufa, crumble de cacao, cremoso de chocolate blanco y salsa de chocolate caliente	6,5€
<b>Coulant de almendra y té verde</b> , galleta de cítricos	6,5€
<b>Torrija caramelizada</b> de brioche, espuma de leche fresca y gelatina de P.X.	5,5€
<b>Pastel de queso</b>	4,5€
<b>Tarta de zanahoria</b>	5€
<b>Tiramisú</b>	5€

## A GOOD START

Half / Full

<b>Craft smoked</b> fish & meat board	16,5€
<b>Craft cheese</b> board	12€
<b>Olivier Salad</b>	6€ 11€
Knife cut <b>steak tartar</b> , marinated yolk, pickles, moustard sprouts and it's brioche	14€
<b>Broken fried eggs</b> with iberian ham and padron peppers	10€
<b>Broken fried eggs with foie</b> , triple style beer sauce, crusty onions	12,5€
<b>Bravas by La Tape</b>	7,5€
<b>Iberian ham croquettes</b> (mixed)	6,5€ 11€
<b>Boletus croquettes</b> (mixta)	6,5€ 11€
<b>Codfish croquette</b>	3,5€ (ud.)

## Brioche by LA TAPE

- <b>Marinated salmon</b> , avocado and black garlic mayonaise	5,9€
- <b>Fried squid with "sobrasada"</b> , and citric alioli	6€
- <b>Oix tail</b> , with foie emulsion and caramalized onion	6,5€
- <b>Iberian presa pork</b> , berries barbecue sauce and sweet potato chips	6€
- <b>Crusty pork ear</b> , spicy brava sauce and paw paw	5,5€

## From the VEGETABLE garden

half / full

<b>Confited leeks</b> , toast beer romesco sauce, cane honey and truffle pure	7€ 11€
<b>Quinoa avocado salad</b> , spinach, crusty kale and nuts	8,5€
<b>Green asparagus</b> , almond, iberian pork dewlap and tangerine	12,5€
<b>Roasted aubergine</b> , red tuna tataki, sésamo and seaweed salad	11€

## RICE

<b>Boletus risotto</b> , parmesan cheese and truffle	11,5€
<b>Creamy rice with iberian ribs</b> , rebozuelos chantarelle mushrooms and rosemary alioli	13€

## COAL GRILLED

<b>Fish</b>	
<b>Line-caught codfish</b> , endives, mussels and beer	15€
<b>Grilled octopus</b> , galician potato and red cabagge stew, soft pork belly	16€
<b>Coated potato, grilled prawns</b> , toast garlic and wakame	14€
<b>Meat</b>	
<b>Filleted rib-eye steak</b> aged 35 days	19€
<b>Beer miso iberian pork shoulder</b> served with wild mushrooms	14€
<b>La Tape Ox burger</b> , soft mustard sauce, cheddar cheese, millionaire's bacon tomato and onion, with tomato bread	9,5€
<i>You can suggest gluten free bread</i>	
<b>Duck breast</b> , apple pure, glazed onions and raspberry	16€

## SIDE DISHES

- French fries	4€
- Padro peppers	4,5€
- Smashed potato with truffle	3,5€
- Side salad	3€
- Gluten free bread	1,5€

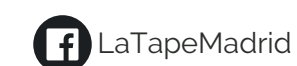
## DESSERTS

<b>Dark chocolate truffles</b>	1€ (und.)
<b>Death by chocolate</b> brownie, cookie, truffle, cocoa crumble, creamy white chocolate and hot chocolate sauce	6,5€
<b>Green tea almond coulant</b> , with citric crackers	6,5€
<b>Caramelized brioche ("Torrija")</b> , fresh milk foam and sweet wine Pedro Jimenez gelatine	5,5€
<b>Cheesecake</b>	4,5€
<b>Carrot cake</b>	5€
<b>Tiramisú</b>	5€

# LA TAPE

KITCHEN OPEN ALL DAY

IMPUESTOS INCLUIDOS Y 15% DE INCREMENTO EN TERRAZA



LaTapeMadrid



latapemadrid