

# TAPAS

## APPETIZERS

<b>Croquetas caseras</b> (Pollo con boletus, ibéricos).....	<b>1,75€/ud</b>
<i>Handmade croquettes</i>	
<b>Mini figatells</b> con cebolla caramelizada .....	<b>1,90€/ud</b>
<i>Liver meatballs &amp; caramelized onion</i>	
<b>Brocheta</b> de pulpo y cola de langostino a la brasa.....	<b>2,60€/ud</b>
<i>Octopus and shrimp brochette</i>	
<b>Delicia de langostino</b> , blini negro, guacamole, cebollita morada y wakame.....	<b>2,85€/ud</b>
<i>Prawn delight: black blini, guacamole, red onion and wakame</i>	
<b>Cocas de dacsá</b> .....clásicas <b>2,8€/ud</b> .....gourmet <b>3€/ud</b>	
<i>Homemade corn "cocas"</i>	
<b>Pimientos de padrón</b> .....	<b>6,5€</b>
<i>Padrón peppers</i>	
<b>Bravas "ramonet"</b> .....	<b>6,5€</b>
<i>Spicy potatoes</i>	
<b>Queso rebozado</b> con mermelada de tomate .....	<b>6,6€</b>
<i>Fried cheese with tomato jam</i>	
<b>Albóndigas</b> en salsa rústica .....	<b>7,5€</b>
<i>Meatball</i>	
<b>Chorizo criollo a la brasa</b> .....	<b>7,8€</b>
<i>Grilled creole sausage</i>	
<b>Verdura en tempura</b> con mostaza y miel .....	<b>7,9€</b>
<i>Tempura vegetables</i>	
<b>Mejillones al vapor</b> .....	<b>8€</b>
<i>Steamed mussels</i>	
<b>Buñuelos de bacalao</b> con alioli a la miel .....	<b>8,5€</b>
<i>Cod fritters with "alioli" and honey</i>	
<b>Parrillada de verdura</b> .....	<b>8,5€</b>
<i>Grilled vegetables</i>	
<b>Chipirones a la plancha</b> con picaeta y mayonesa de wasabi.....	<b>9,5€</b>
<i>Grilled baby squid with garlic and parsley sauce and wasabi mayonnaise</i>	
<b>Huevos rotos</b> con serrano o chistorra .....	<b>8,5€</b>
<i>Potatoes with eggs dry cured hams or spicy sausage</i>	
<b>Boquerón frito de la bahía</b> .....	<b>8,50€</b>
<i>Fried anchovies</i>	
<b>Berenjena en tempura</b> con hummus tradicional .....	<b>8,50€</b>
<i>Aubergine in tempura with traditional hummus</i>	
<b>Calamar a la andaluza</b> .....	<b>9,2€</b>
<i>Fried squid, Andalusian style</i>	
<b>Huevos rotos</b> con cocktail de setas, rayadura de Foie y aceite de trufa.....	<b>8,9€</b>
<i>Potatoes with eggs, with mushroom cocktail, grated Foie gras and truffle oil.</i>	
<b>Torrat</b> con lomo de atún ahumado .....	<b>9€</b>
<i>Grilled vegetables with smoked tuna loin</i>	
<b>Tabla de jamón y queso</b> .....	<b>9€</b>
<i>Ham &amp; cheese</i>	
<b>Tellinas</b> .....	<b>11€</b>
<i>Coquina clam</i>	
<b>Langostinos al ajillo</b> al estilo del chef .....	<b>9,50€</b>
<i>Chef style garlic prawns</i>	
<b>Pulpo a la gallega</b> .....	<b>12,5€</b>
<i>Galician style octopus</i>	
<b>Tartar</b> de salmón ahumado, aguacate, salsa eneldo y huevas de trucha .....	<b>11€</b>
<i>Tartar smoked salmon, avocado, dill sauce and trout roe</i>	
<b>Pulpo a la brasa</b> .....	<b>13,9€</b>
<i>Grilled octopus</i>	
<b>Sepia</b> clásica .....	<b>10,90€</b>
<i>Cuttlefish</i>	
<b>Gamba roja</b> 150gr .....	<b>S/M</b>
<i>Red prawns</i>	



# ENSALADAS

## SALADS

<b>"Carpaccio de tomates Raf"</b> Aceite de trufa y albahaca, gotas de vinagre balsámico, sal negra, albahaca y láminas de parmesano .....	<b>8,5€</b>
<i>Raf tomato carpaccio. Truffle and basil oil, drops of balsamic vinegar, black salt, basil and parmesan flakes.</i>	
<b>"Pollo"</b> Brotes mezclum, tomates cherry, manzana, lascas de parmesano, pollo, mostaza y miel.....	<b>8,5€</b>
<i>Chicken salad. Mezclum sprouts, cherry tomatoes, apple, parmesan flakes, chicken, mustard and honey.</i>	
<b>"De cabra"</b> con bacon, mezclum, rulo de cabra, cebolla morada, cebolla crujiente, cherry y balsámico .....	<b>9€</b>
<i>Bacon salad. Bacon, mezclum sprouts, goat cheese, red onion, crispy onion, cherry and balsamic.</i>	
<b>"Crocante"</b> mezclum, brotes, jamón crujiente, parmesano, nueces, picatostes, soja y miel.....	<b>9€</b>
<i>Crocante salad. Mezclum sprouts, sprouts, crispy ham, parmesan, walnuts, croutons, soy and honey.</i>	

# PESCADOS

## FISH

<b>Emperador</b> .....	<b>15€</b>
<i>Swordfish</i>	
<b>Salmón a la brasa</b> .....	<b>16€</b>
<i>Grilled salmon</i>	
<b>Pescado del día</b> .....	<b>18€</b>
<i>Fish of the day</i>	

\*Consulta las sugerencias de nuestro chef

# MENÚ INFANTIL

## CHILDREN'S MENU

<b>Plato del día + copa de helado</b> .....	<b>7,50€</b>
<i>Dish of the day + ice cream</i>	

# CARNES

## MEAT

<b>Pollo a la brasa</b> .....	<b>9,5€</b>
<i>Grilled chicken</i>	
<b>Hamburguesa del "jefe"</b> (carne de buey 200g) .....	<b>11€</b>
<i>"The boss" beef burger</i>	
<b>Solomillo</b> de cerdo a la brasa .....	<b>15€</b>
<i>Pork sirloin</i>	
<b>Secreto</b> de cerdo a la brasa .....	<b>15€</b>
<i>Grilled secret</i>	
<b>Chuletas</b> de cordero a la brasa .....	<b>15€</b>
<i>Grilled lamb chops</i>	
<b>Secreto</b> de ternera a la brasa.....	<b>16€</b>
<i>Grilled beef secret</i>	
<b>Parrillada</b> de carne.....	<b>29,50€</b>
<i>Grilled meat</i>	
<b>Entrecot</b> de ternera gallega .....	<b>16€</b>
<i>Grilled steak</i>	
<b>Solomillo</b> a la brasa (buey) (consultar disponibilidad) .....	<b>19€</b>
<i>Grilled sirloin</i>	
<b>T-bone</b> a la brasa.....	<b>23,50€</b>
<i>Grilled ribeye</i>	

# • POSTRES •

## DESSERTS

<b>Helados</b> .....	<b>4,50€</b>
<i>Ice-cream</i>	
<b>Tarta de la abuela clásica</b> (chocolate y galleta) .....	<b>5,5€</b>
<i>Chocolate &amp; biscuit cake</i>	
<b>Tiramisú</b> .....	<b>5,5€</b>
<i>Tiramisu</i>	
<b>Tarta de queso y arándanos</b> .....	<b>5,5€</b>
<i>Cheesecake &amp; cranberries</i>	
<b>Brownie</b> (chocolate negro) .....	<b>5,5€</b>
<i>Brownie black chocolate</i>	
<b>Brownie</b> (Chocolate blanco) .....	<b>5,5€</b>
<i>Brownie white chocolate</i>	
<b>Postre de la casa</b> Mousse de chocolate blanco, con salsa de frutos rojos, tierra de galleta y sorbete de frambuesa .....	<b>5,75€</b>
<i>House cake: White chocolate mousse, with a berry sauce, biscuit earth and raspberry sorbet</i>	

<b>Ración de pan</b> con alioli y tomate.....	<b>1,50€</b>
<b>Repetición de pan</b> .....	<b>0,50€</b>

Consulta la información sobre ingredientes y alérgenos de nuestros platos.

\*\*\* Gracias por visitar la Tasca Ramonet \*\*\*