



# MENÚ

**LA TAPERÍA**



**TAPAS**

**TRAGOS**

**CERVEZAS**

**VINOS**

**JUGOS & OTROS**

**BRUNCH**

**LA TAPERÍA**

# TAPAS

## PARA EMPEZAR...

### GAZPACHO

(SOPITA FRESCA Y NUTRITIVA DE TOMATE, PEPINO, ACEITE, VINAGRE Y AJO)

**GS 15.000**

## TAPAS RAPIDITAS

### TABLA DEGUSTACIÓN DE QUESOS

QUESOS: FONTINA, PATEGRAS, CAMEMBERT, MERMELADA DE MORRONES, QUESO CONDIMENTADO, RICOTTA ESPECIADO, ACEITUNAS VERDES Y NEGRAS, NUECES

**GS 65.000**

### TABLA DEGUSTACIÓN DE QUESOS ESPAÑOLES

QUESOS: IBÉRICO, MANCHEGO, DE CABRA, MERMELADA DE MORRONES, NUECES, ACEITUNAS VERDES Y NEGRAS

**GS 150.000**

### TABLA DEGUSTACIÓN DE EMBUTIDOS

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO, JAMÓN SERRANO, CHORIZO TOSCANO, MORCILLA ESPAÑOLA, SALAMI

**GS 110.000**

### TABLA DEGUSTACIÓN DE JAMONES ESPAÑOLES

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO, JAMÓN SERRANO, JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, OLIVAS VERDES Y NEGRAS

**GS 160.000**

### OLIVAS VERDES Y NEGRAS

**GS 15.000**

### PANTUMACA

**GS 25.000**

### PANTUMACA MANCHEGO

**GS 65.000**

### PANTUMACA SERRANO

**GS 65.000**

### PIMIENTOS DEL PIQUILLO ASADOS

VARIEDAD DEL PIMIENTO (LOCOTE) DULCE DE NAVARRA, ESPAÑA

**GS 25.000**

## TAPAS DE LA TIERRA

### PATATAS AL ALIOLI

ADEREZO HECHO A BASE DE AJO Y ACEITE DE OLIVA

**GS 30.000**

### PATATAS BRAVAS

ADEREZO PICANTE

**GS 30.000**

### TORTILLA ESPAÑOLA CLÁSICA

CON PAN DE CAMPO

**GS 45.000**

### TORTILLA ESPAÑOLA CAMPESINA

AGREGADO DE CHORIZO TOSCANO Y JAMÓN SERRANO CON PAN DE CAMPO

**GS 75.000**

### HUEVOS ROTOS

COLCHÓN DE PAPAS FRITAS CON JAMÓN SERRANO Y HUEVO ACOMPAÑADO CON PAN DE CAMPO

**GS 40.000**

### PISTO MANCHEGO

FRITADA DE DIVERSAS VERDURAS CON HUEVO FRITO SEMI CRUDO ACOMPAÑADO CON PAN DE CAMPO

**GS 35.000**

## TAPAS DEL MAR

### CAMARONES AL AJILLO

**GS 75.000**

### MEJILLONES AL VAPOR

**GS 75.000**

### CALAMARES APANADOS

**GS 65.000**

### PULPO A LA GALLEGA

**GS 90.000**

# TAPAS

## **CROQUETAS TRADICIONALES x 4 UNIDADES**

<i>CROQUETA DE CARNE</i>	<b>GS 35.000</b>
<i>CROQUETA DE MORCILLA ESPAÑOLA</i>	<b>GS 45.000</b>
<i>CROQUETA DE CHAMPIÑONES</i>	<b>GS 35.000</b>
<i>CROQUETA DE CALAMAR EN SUTINTA</i>	<b>GS 45.000</b>
<i>CROQUETA DE JAMÓN SERRANO</i>	<b>GS 45.000</b>

## **BOCADILLOS**

<i>BOCADILLO DE CALAMAR</i> PAN DE TINTA DE CALAMAR, HAMBURGUESA DE CALAMAR, TOMATE CONFITADO, RÚCULA, MAYO CASERA Y PESTO	<b>GS 75.000</b>
<i>BOCADILLO BACON</i> PAN TUMACA, BACON, HUEVO FRITO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y RÚCULA	<b>GS 50.000</b>
<i>BOCADILLO NORMANDIA</i> PAN CON MANTEQUILLA, SALAMIN, QUESO CAMEMBERT Y PEPINILLOS	<b>GS 55.000</b>
<i>BOCADILLO SAMUELITO</i> PAN TUMACA, CEBOLLA CARAMELIZADA, QUESO ROQUEFORT, JAMÓN SERRANO, RÚCULA, MAYO CASERA Y PESTO	<b>GS 60.000</b>

## **TOSTAS**

<i>TOSTA DE SALMÓN</i> SALMÓN CURADO, QUESO CREMA Y ALCAPARRAS	<b>GS 65.000</b>
<i>TOSTA DE MEJILLONES</i> MEJILLONES EN VINAGRE CON PICO DE GALLY PEREJIL	<b>GS 40.000</b>
<i>TOSTA DE BERENJENA</i> BERENJENA ASADA, RICOTTA, TOMATE CONFITADO Y ALBAHACA FRESCA	<b>GS 40.000</b>
<i>TOSTA DE JAMÓN SERRANO</i> JAMÓN SERRANO, QUESO CREMA Y RÚCULA	<b>GS 55.000</b>

## **PINCHO x2 UNIDADES**

<i>MORUNOS</i> SOLOMILLO (LOMITO) DE CERDO	<b>GS 35.000</b>
<i>PINCHO DE CARNE</i> LOMITO, PIMIENTOS VARIADOS, CEBOLLA MORADA Y TOMATITO CHERRY	<b>GS 35.000</b>
<i>PINCHO DE CHAMPIÑONES</i> CHAMPIÑÓN, PIÑA ASADA Y TOMATITO CHERRY	<b>GS 30.000</b>
<i>PINCHO CAPRESE</i> MOZZARELLA DE BUFALA, CHERRY, ALBAHACA Y PESTO	<b>GS 30.000</b>

# CLÁSICOS

## OLD FASHIONED

GS 30.000

### REVERSIONES

#### CANDELA

Con toques de vainilla y canela flameada.

GS 35.000

#### SALVATJE

Infusionado con té de Açai, Grosella, Arazá y flor de Hibiscus.

GS 35.000



## DRY MARTINI

Martini dry • Gin

GS 25.000

### REVERSIONES

#### KOALA

Sutil y refrescante con un macerado de Eucalipto.

GS 25.000

#### DELICAT

Dry Gin y Vermouth Rose con un toque de Cereza.

GS 30.000

## MANHATTAN

GS 40.000

## NEGRONI

GS 35.000

## PISCO SOUR

GS 35.000

## WHISKY SOUR

GS 40.000

## MOSCOW MULE

GS 30.000

## MARGARITA

GS 30.000

## DAIQUIRI

GS 25.000

## MOJITO

GS 30.000

### REVERSIONES

#### MOJITO VERMELL

Mojito de fresas y arándanos.

GS 25.000

# CÓCTELES

## **FERNET COLA**

GS 25.000

## **CUBA LIBRE**

GS 35.000

## **APEROL SPRITZ**

GS 40.000

## **CAIPIRINHA**

GS 25.000

## **CAIPIROSKA**

GS 25.000

## **TEQUILA SUNRISE**

GS 35.000

## **GINTONICS**

### **CLÁSICO**

Limón, Naranja, Jengibre, Pepino, Romero. A elección.

*Puerto de Indias* GS 35.000

*Tanqueray* GS 40.000

*Fifty Pounds* GS 80.000

### **ROSAT**

Gintonic dulce, de Cerezas y Frutos rojos.

GS 45.000

### **LIBÉLULA**

Gintonic ácido y dulce con Limón exprimido, Syrup de Jengibre y Bitter aromático.

GS 45.000

# DE LA CASA

## **SIRENETA**

Ron de Coco, jugo de naranja y licor de triple sec azul.

GS 25.000

## **SARDANA**

Ron de Mburucuyá, Licor de Amaretto, Pulpa de Ananá y refresco citrus.

GS 30.000

## **ESCARLATA**

Vodka, Vermouth Rose y frutilla.

GS 35.000

## **ECLIPSI**

A base de licor de Anís y Tequila de Café.

GS 40.000

## **SPICY SUNRISE**

Jalapeño verde macerado en licor de Amaretto.

GS 30.000

## **CARAMEL ESPRESSO**

Una copa a base de Vodka, Tequila de café y Caramel.

GS 30.000

# CREMOSOS

## **PAMORÍ**

Baileys, Tequila de Chocolate Negro y Crema Americana.

GS 45.000

## **PAMATÁ**

Baileys, Tequila de Chocolate Negro y Licor triple Sec.

GS 45.000

## **AMARULA RED VELVET**

Amarula Cream, Ron de Frutos Rojos, Vodka, Frutilla concentrada y Jarabe de Granada.

GS 35.000



# SHOTS

**SAMBUCA**

Gs 30.000

**BABY GUINNESS**

Gs 30.000

**JAGGERMAISTER**

Gs 30.000

**FIREBALL**

Gs 30.000

**TEQUILA JOSE CUERVO**

Gs 25.000

**PATRON XO DARK  
COCOA**

Gs 35.000

**PATRON XO CAFÉ**

Gs 35.000

**PATRON XO INCENDIO**

Gs 35.000

**PATRON AÑEJO**

Gs 50.000

**PATRON REPOSADO**

Gs 45.000

**LIMONCELLO**

Gs 25.000



# RAYAS

**JACK DANIEL'S N°7**

Gs 25.000

**JACK DANIEL'S HONEY**

Gs 30.000

**JAMESON**

Gs 25.000

**AMARULA**

Gs 30.000

**BAILEYS**

Gs 25.000

**J. W. BLACK LABEL**

Gs 35.000

**J. W. BLUE LABEL**

Gs 180.000

# CERVEZAS

## **BOTELLA**

### ***ESTRELLA GALICIA***

<b>PREMIUM 600</b> CC	<b>GS 20.000</b>
<b>BOTELLA 330</b> CC RESERVA ESPECIAL 1906	<b>GS 20.000</b>
<b>BOTELLA 330</b> CC SIN GLUTEN	<b>GS 18.000</b>
<b>BOTELLA 250</b> CC SIN ALCÓHOL	<b>GS 15.000</b>

## **CHOPP**

### ***ESTRELLA GALICIA***

<b>CAÑITA 200</b> CC	<b>GS 12.000</b>
<b>COPA CÁLIZ 330</b> CC	<b>GS 17.000</b>
<b>JARRITA 410</b> CC	<b>GS 20.000</b>

### ***MUNICH***

<b>MANIJA 300</b> CC	<b>GS 12.000</b>
<b>MANIJA 500</b> CC	<b>GS 15.000</b>

### ***HERKEN***

<b>VASO 450</b> CC	<b>GS 25.000</b>
--------------------	------------------



# POSTRES

## **CREMA CATALANA**

**GS 20.000**

# VINOS

## COPAS

<b>TINTO</b> SANGRE DE TORO CATALUNYA GARNACHA Y CARIÑERA	<b>GS 30.000</b>
<b>BLANCO</b> SANGRE DE TORO CATALUNYA PRELLADA 2015	<b>GS 30.000</b>

## TINTOS

<b>PURGATORI</b> COSTERS DEL SEGRE CARIÑERA, GARNACHA Y SYRAH 2013	<b>GS 500.000</b>
<b>CELESTE</b> RIBERA DEL DUERO 2014	<b>GS 340.000</b>
<b>ALTOS IBÉRICOS</b> RIOJA TEMPRANILLO 2014	<b>GS 240.000</b>
<b>BERONIA CRIANZA</b> TEMPRANILLO	<b>GS 170.000</b>
<b>SANGRE DE TORO</b> CATALUNYA GARNACHA Y CARIÑERA	<b>GS 120.000</b>
<b>CECCHI</b> CHIANTI D.O.C.G.	<b>GS 180.000</b>
<b>INDÓMITA GRAN RESERVA</b> CARMENERE	<b>GS 140.000</b>

## BLANCOS

<b>PUZO DAS BRUXAS</b> RIAS BAIXAS ALBARIÑO 2015	<b>GS 280.000</b>
<b>SANGRE DE TORO</b> CATALUNYA PRELLADA 2015	<b>GS 120.000</b>
<b>VIÑA ESMERALDA</b> GEWÜRZTRAMINER, MOSCATEL 2020	<b>GS 180.000</b>
<b>RAMÓN BILBAO</b> ALBARIÑO	<b>GS 230.000</b>
<b>INDÓMITA DUETTE</b> CHARDONNAY	<b>GS 200.000</b>

## JEREZ

<b>TÍO PEPE</b> PALOMINO FINO	<b>GS 280.000</b>
-------------------------------	-------------------

## ROSADO

<b>VIÑA ESMERALDA</b> GARNACHA 2019	<b>GS 180.000</b>
-------------------------------------	-------------------

## SIN ALCOHOL

<b>SANGRE DE TORO</b> CATALUNYA GARNACHA Y CARIÑERA	<b>GS 140.000</b>
<b>SANGRE DE TORO</b> CATALUNYA, MUSCAT DE ALEJANDRÍA	<b>GS 140.000</b>

## ESPUMANTES

<b>CAVA VILARNAU BRUT RESERVA</b>	<b>GS 160.000</b>
<b>MIONETTO PROSECCO D.O.C</b>	<b>GS 200.000</b>



# JUGOS & OTROS

## **NARANJA**

GS 15.000 / JARRA 35.000

## **LIMÓN**

GS 15.000 / JARRA 35.000

## **LIMÓN, MENTA & JENGIBRE**

GS 18.000 / JARRA 40.000

## **DURAZNO**

GS 18.000 / JARRA 40.000

## **PIÑA**

GS 18.000 / JARRA 40.000

## **FRUTILLA**

GS 18.000 / JARRA 40.000



## **GASEOSAS**

(COCA COLA, SPRITE, SCHWEPES CITRUS)

GS 15.000

## **AGUA CON/SIN GAS**

GS 10.000

## **FEVER TREE**

GS 20.000

## **RED BULL 250ml**

GS 20.000



## **ESPRESSO**

GS 12.000

## **DOBLE**

GS 14.000

## **CAFÉ CORTADO**

GS 15.000

## **CORTADO CON BAILEYS**

GS 25.000

## **TÉ**

### **DIGESTIVO**

**ANÍS**

**BOLDO**

**BURRITO**

**CEDRÓN**

**JAGUARETE KA'A**

**MANZANILLA**

**LIMÓN Y JENGIBRE**

**MENTA**

**TÉ NEGRO**

**TÉ VERDE**

GS 12.000

# POSTRES

## **CREMA CATALANA**

GS 20.000

# BRUNCH

## **PAN TUMACA**

### **1 PINCHO A ELECCIÓN**

MORUNOS / CARNE / CHAMPIÑÓN O CAPRESSE

### **1 TOSTA A ELECCIÓN**

TOSTA DE BERENJENA / TOSTA DE MEJILLONES / HUEVOS ROTOS

### **1 BEBIDA A ELECCIÓN**

APPEROL / COPA DE VINO TINTO O BLANCO / CHOP ESTRELLA GALICIA / JUGO DE NARANJA

## **CAFÉ**

ESPRESSO / DOBLE / CORTADO / CORTADO CON BAILEYS

## **POSTRE**

CREMA CATALANA







@lataperia\_py

+595 982 42 20 20  
lataperiapy@gmail.com

**LATAPERÍA**