

Y si hacemos un vermut...

<i>Patatas chips</i>	<i>2,50</i>
<i>Berberechos</i>	<i>9,50</i>
<i>Olivas rellenas</i>	<i>3,50</i>
<i>Anchoas de la Escala con cristalino</i>	<i>9,50</i>



O para compartir...

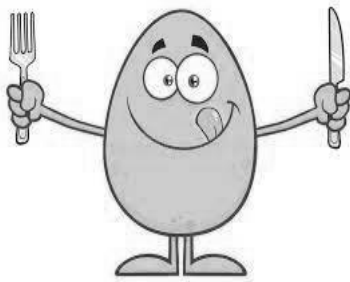
<i>Jamón ibérico Maximiliano Jabugo</i>	<i>19,00</i>
<i>Mejillones al vapor</i>	<i>8,50</i>
<i>Mejillones a la marinera</i>	<i>9,50</i>
<i>Calamares a la andaluza</i>	<i>8,50</i>
<i>Chocos rebozados</i>	<i>8,50</i>
<i>Pulpo a la gallega</i>	<i>19,00</i>
<i>Chips de berenjena con miel y Grana Padano</i>	<i>5,50</i>
<i>Fingers de Brie con mermelada de higos</i>	<i>6,50</i>
<i>Pimientos de Padrón</i>	<i>3,50</i>
<i>Patatas bravas</i>	<i>5,50</i>
<i>Torreznos de Soria</i>	<i>12,00</i>
<i>Croquetas caseras (4 unid.) (pollo, jamón o roquefort)</i>	<i>6,00</i>

Pues empezamos...

<i>Xatónada de bacalao, atún y anchoas con romesco</i>	<i>11,00</i>
<i>Ensalada de la huerta</i>	<i>7,50</i>
<i>Sopa de cebolla con parmesano</i>	<i>8,50</i>
<i>Alcachofas a la brasa</i>	<i>8,50</i>
<i>Brandada de bacalao</i>	<i>7,50</i>
<i>Wok de pasta con verduras, soja i miel</i>	<i>8,50</i>
<i>Pasta a la boloñesa</i>	<i>8,50</i>
<i>Pasta al pesto</i>	<i>8,50</i>

Con un par...

<i>Fritos con patatas y jamón ibérico</i>	9,50
<i>Con patatas a lo pobre y chistorra</i>	9,50
<i>En cazuela al purgatorio</i>	8,50



Algo de pan...

<i>Pan cristalino (tostado y con tomate)</i>	2,50 p/p
<i>Pan de payés (tostado, tomate y ajo)</i>	2,00 p/p
<i>Un poco de pan (panera pequeña)</i>	0,75
<i>Pan, por favor (panera grande)</i>	1,50
<i>No quiero pan, gracias</i>	00

Vamos al grano (min. 2 pers.)...

<i>Paella de verduras</i>	14,00 p/p
<i>Paella marinera</i>	16,00 p/p
<i>Paella mixta de pollo, conejo y costilla</i>	16,00 p/p
<i>Paella con butifarra, setas y panceta</i>	16,00 p/p
<i>Paella de verduras con bacalao</i>	16,00 p/p
<i>Paella con tomate seco, morcilla y secreto ibérico</i>	16,00 p/p
<i>Paella con manitas de cerdo y setas</i>	16,00 p/p
<i>Arroz negro con sepia y calamares</i>	16,00 p/p
<i>Arroz negro con all i oli</i>	14,00 p/p
<i>Fideuá con all i oli</i>	14,00 p/p



Me apetece más pescado...

<i>Sepia a la plancha</i>	<i>16,00</i>
<i>Calamares rellenos de la yaya</i>	<i>18,00</i>
<i>Lubina a la espalda</i>	<i>15,00</i>
<i>Bacalao con sanfaina</i>	<i>15,00</i>

O quizás carne...

<i>Manitas de cerdo en salsa con toque picante</i>	<i>16,00</i>
<i>Fricandó de ternera con setas</i>	<i>17,00</i>
<i>Fajita de pollo con verduras, soja y miel</i>	<i>9,50</i>
<i>Escalopa de ternera</i>	<i>9,50</i>

Eres muy brasas...

<i>Churrasco de ternera</i>	<i>9,50</i>
<i>Pollo</i>	<i>8,50</i>
<i>Butifarra de payés</i>	<i>8,50</i>
<i>½ Conejo</i>	<i>17,00</i>
<i>Manitas de cerdo</i>	<i>16,00</i>
<i>Entrecot de ternera</i>	<i>18,00</i>
<i>Solomillo de ternera</i>	<i>22,00</i>
<i>Costillas y mitjanas de cordero</i>	<i>18,00</i>

- *Todas nuestras carnes van acompañadas de patatas fritas*
- *Salsas: 0,75 (kétchup, all i oli, mahonesa, etc...)*



Y esto se acaba con...

<i>Coulant de chocolate con helado de vainilla</i>	6,00
<i>Torrijas con chocolate templado</i>	5,50
<i>Oreja de carnaval</i>	4,50
<i>Crema catalana con carquiñoli</i>	5,50
<i>Flan de huevo con nata</i>	4,50
<i>Crêpe con helado de vainilla y chocolate templado</i>	4,50
<i>Yogurt natural con muesli, quinoa, chía y chocolate</i>	3,50
<i>Macedonia de frutas naturales</i>	3,00
<i>Tarta helada de whisky</i>	3,50

ÉL...

Sus primeras palabras nos dieron un nombre,

Su carácter marcó el camino.

Un espacio donde sentirse cómodo,

Con elegancia y sencillez.

Vocación por lo que hacemos

Con calidad y cercanía.



Tiku
Restaurant