

TENDIEZ TAPES

Espatlla ibèrica de gla de jabugo (Huelva) tallada a mà
28,00€ / ½ Ració 15,00€

Coca d'oli d'oliva torrada amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge selecció Tendiez
3,50€

Pop a la vinagreta de verdures acidulades, tomàquet dolç i gel d'alfàbrega
12,00€

Gaspatxo de tomàquet, burrata fumada al aroma de espígol, pinyons torrats i brots
10,00€

Patates braves TENDIEZ - Signature Lux Chef
8,00€

Croquetes casolanes de pernil ibèric
12,00€

Gambes de la Costa Brava saltejades amb all
15,00€

Crestes japoneses cassolanes de vedella ecològica, cebeta fresca
i amb la nostra salsa especial
10,00€

Rotllo de primavera amb llom de tonyina gingebre marinat
amb una petita amanida de mongeta tendra, menta i coriandre
14,00€

Truita de patates amb ous camperols
farcida de formatge fumat
9,00€



Algunos platos pueden contener elementos alérgenos. Si tiene alguna alergia o intolerancia consulte con su camarero. Puede solicitar pan apto para celíacos

ARROSSOS

Paella de marisc i peix
24,00€

Arròs de muntanya amb bolets de temporada,
butifarra ibèrica, maionesa de pebre vermell de la Vera i romaní fumat
19,00€

Paella de verdures mediterrànies amb heura saltejada y lactonesa de cibulet
18,00€

DE LA MEDITERRÀNIA

Llbarro de platja amb panada de fruits secs, patata fondant i vinagreta tèbia de tomàquet,
pinyons torrats i llimona
30,00€

Peix de la llotja de la Boquería al forn amb cabdells i salsa bilbaína
28,00€

Lluç a l'andalussa amb amanida d'algues marinades amb sèsam i pa amb tomàquet
a l'estil Can Fàbes
26,00€

CARNS

Costella de vedella ecològica de Castellterçol (400gr) amb patates fregides fetes aquí
y salsa de farigola
30,00€

Saltimbocca de pollastre de pagès confitat amb pernil ibèric, amb salvia, espàrrecs verts
saltejats y salsa de Marsala
24,00€

Espaguetis frescos d'espínacs amb salsa d'espàrrecs blancs, carxofes, bimi i cítrics
17,00€

Ous ecològics a baixa temperatura amb un puré de carbassa rostida, sobrasada de Mallorca,
fregit d'alls tendres i patates fregides
14,00€



TENDIEZ TAPAS

Paletilla de jamón ibérico de bellota de Jabugo (Huelva), cortada a mano
28,00€ / 15,00€ ½ ración

Coca de aceite de oliva tostada con tomate de colgar y aceite de oliva virgen selección
Tendiez
3,50€

Pulpo en vinagreta de verduras aciduladas, tomate dulce y gel de albahaca
12,00€

Gazpacho de tomate, burrata ahumada al aroma de lavanda, piñones tostados y brotes
10,00€

Patatas bravas Tendiez
8,00€

Croquetas caseras de jamón ibérico
12,00€

Gambas de la Costa Brava al ajillo
15,00€

Gyozas de ternera ecológica, cebolleta fresca y nuestra salsa especial
10,00€

Spring Roll de lomo de atún, jengibre marinado y su pequeña ensalada de judías verdes,
menta y cilantro
14,00€

Tortilla de patatas con huevos camperos rellena de queso ahumado
9,00€



**Algunos platos pueden contener elementos alérgenos. Si tiene alguna alergia o intolerancia
consulte con su camarero. Puede solicitar pan apto para celíacos**

ARROCES

Paella Tendiez de marisco y pescado
24,00€

Arroz de montaña con setas de temporada, butifarra ibérica, mayonesa de pimentón de la
Vera y romero ahumado
19,00€

Paella de verduras mediterráneas con heura salteada y lactonesa de cebollino
18,00€

DEL MEDITERRÁNEO

Lubina de playa con panada de frutos secos, patata fondant y vinagreta tibia de tomate,
piñones tostados y limón
30,00€

Pescado de la lonja de la Boquería asado con cogollos y salsa bilbaína
28,00€

Merluza a la andaluza con ensalada de algas marinadas en sésamo y pan con tomate
revisado al estilo Can Fabes
26,00€

CARNES

Chuletón de ternera ecológica de Castellterçol (400gr) con patatas fritas caseras y salsa de
tomillo
30,00€

Saltimbocca de pollo de payés confitado con jamón ibérico, salvia, espárragos verdes
salteados y salsa de Marsala
24,00€

Espaguetis frescos de espinacas con salsa de espárragos blancos, alcachofas, bimi y cítricos
17,00€

Huevos ecológicos a baja temperatura con un puré de calabaza asada, sobrasada de
Mallorca, refritos de ajos tiernos y patatas fritas
14,00€



TENDIEZ TAPAS

Hand-cut Iberian pork shoulder from Jabugo (Huelva)
€28.00 / ½ Portion €15.00

Toasted olive oil coca bread with garland tomato and Tendiez virgin olive oil selection
3,50€

Octopus in vinaigrette with vegetables, sweet tomato and basil gel
12,00€

Cold tomato soup “gazpacho”, smoked burrata cheese flavored with lavender, toasted pine nuts and sprouts
€ 10.00

Tendiez Patatas bravas
8,00€

Homemade iberian ham pork croquettes
12,00€

Costa Brava prawns with
15,00€

Organic beef gyozas, with fresh onion and our special sauce
10,00€

Spring Roll of tuna loin, marinated ginger and its small salad of green beans, mint and coriander
14,00€

Spanish omelette filled with smoked cheese
9,00€



Some dishes may contain allergenic elements. If you have any allergies or intolerances please ask your waiter. You can request bread suitable for celiac diet

RICE

Tendiez seafood paella
24,00€

Rice with seasonal mushrooms, iberian sausage, La Vera paprila mayonnaise and smoked rosemary
19,00€

Paella with Mediterranean vegetables With sauted heura and chive sauce
18,00€

FROM THE MEDITERRANEAN SEA

Beach sea bass with dried fruit panada, fondant potato and warm tomato vinaigrette, toasted pine nuts and lemon
30,00€

Roast fresh fish form la Boquería Market with lettuce buds and “bilbaína” style sauce
28,00€

Andalusian hake with seaweed salad marinated in sesame and revised tomato bread Can Fabes style
26,00€

MEATS

Castellterçol Organic Beef T-bone Steak (400gr) with homemade potato chips and thyme sauce
30,00€

Saltimbocca of farmhouse chicken confit with Iberian ham, sage, pan-fried green asparagus and Marsala sauce
24,00€

Fresh spinach spaghetti with a sauce of white asparagus, artichokes, bimi and citrus
€ 17.00

Low temperature organic eggs with a roasted pumpkin puree, “sobrasada” of Mallorca, fried garlic and fried potatoes
€ 14.00



TENDIEZ TAPAS

Jambon Ibérique de Jabugo (Huelva) tranché à la main
28,00 € / 15,00 € ½ portion

Coca à la tomate et huile d'olive vierge sélection Tendiez
3,50 €

Poulpe en vinaigrette aux légumes acidulés, gelée de tomates douces au basilic
€ 12,00

Gaspacho de tomate, fromage « burrata » fumé et parfumé à la lavande, pignons grillés et
jeunes pousses
10,00 €

Patatas bravas Tendiez
8,00 €

Croquettes de jambon ibérique maison
€ 12,00

Crevettes de la Costa Brava à l'ail
€ 15,00

« Gyozas » de boeuf bio, ciboulette fraîche
10,00 €

« Gyozas » de thon, gingembre mariné, salade de haricots verts, menthe et coriandre
14,00 €

Omelette de pommes de terre aux œufs bio et fromage fumé
9,00 €



**Certains de nos plats peuvent contenir des produits allergènes.
Si vous avez des allergies ou des intolérances, renseignez-vous auprès du personnel.
Vous pouvez demander du pain apte pour les personnes celiakues.**

RIZ

Paella Tendiez aux fruits de mer et poisson
€ 24,00

Riz de montagne aux champignons de saison, saucisse ibérique, mayonnaise au paprika de
La Vera et romarin fumé
19,00 €

Paella de légumes méditerranéens avec « heura » sautée, sauce à la ciboulette
18,00 €

DE LA MÉDITERRANÉE

Bar de ligne aux fruits secs, pommes de terre fondantes, vinaigrette tiède à la tomate,
pignons de pin grillés et citron
€ 30,00

Poisson du marché de la Boquería rôti et cogollos, sauce verte de Bilbao
€ 28,00

Colin à l'andalouse, salade d'algues marinées au sésame et pain aux tomates
façon Can Fabes
€ 26,00

VIANDES

Côte de boeuf de Castellterçol bio (400gr), frites maison et sauce au thym
€ 30,00

Saltimbocca de poulet fermier confit au jambon ibérique, sauge, asperges vertes sautées et
sauce Marsala
€ 24,00

Spaghetti d'épinards frais, sauce aux asperges blanches, artichauts, bimi et agrumes
17,00 €

Oeufs bio cuits à basse température, purée de citrouille rôtie, sobrasada majorquine, ail frit et
pommes de terre frites
14,00 €