

tapastrespuntocero.es
@tapasdosytrespuntocero
#ingenieriadelguiso



Tapas 3.0



Carta
tapas 3.0

nuestros clásicos 3.0

	Mr	R
Ensaladilla rusa con ventresca <i>finalista campeonato de España 2021</i>	4,50	9,00
Patatas muy bravas	4,00	8,00
Croquetas de la abuela Manuela	1,60 unidad	
Steak tartar de solomillo de ternera	9,50	19,00
Tortilla de patatas <i>mejor tortilla de Salamanca 2022</i>		13,00
Ensalada de berenjena asada con avellanas		12,00
Morcilla glaseada con foie y frambuesa	6,00	12,00
Parrillada de verduras		13,00

ingeniería del guiso

Callos y morros de ternera <i>finalista campeonato mundial de callos 2022</i>	6,50	13,00
Judiones con pulpo y gambón al ajillo	7,50	15,00
Risotto de boletus y queso de <i>Hinojosa</i>	6,50	13,00

pescado

Chipirones fritos con ralladura de lima	9,00	18,00
Buñuelos de merluza con crema de carabineros	8,50	17,00
Bacalao con setas y jugo de verduras	9,00	18,00

carnes

	Mr	R
Manitas de cerdo, mostaza y encurtidos	6,50	13,00
Albondigas de ciervo al curry rojo, coco y kikos	7,50	15,00
Kebab ibérico 2013	6,50	13,00
Red Hot Chili Burguer	6,50	12,00
Bao de costilla de ternera y huevo frito		10,00
Brocheta de pollo al limón	6,50	
Costilla de cerdo asada con barbacoa		16,00

postres

	R
Posiblemente el <i>Mejor Flan del Mundo</i>	5,50
El postre del Chocolatero	6,50
Tarta de queso de <i>Hinojosa 100%</i>	5,00
Tarta de limón con merengue tostado	6,00
Hojaldre de manzana <i>suzette</i>	7,00
Menestra dulce de frutas	7,00

Pan de masa madre	1,50
-------------------	------

Consumo mínimo de dos medias raciones por persona en comedor

Carla