

TAPAS		PLATOS	
Croquetas de jamón ibérico (2 ud)	4,5 €	Solomillo de vaca a la brasa con patatas, pimientos del padrón y salsa steak (200g)	23 €
Croquetas de pies de cerdo con trufa y mousse de dátil (2 ud)	5 €	Chuletón de vaca madurada	s/p €
Croquetas de chipirones y alioli de romero (2 ud)	5 €	Salmón a la brasa con puré de coliflor especiada, tirabeques y eneldo	17 €
Buñuelos de queso Mahón con miel cítrica y ralladura de lima (2 ud)	4,5 €	NUESTROS ARROCES	
Nuestro pan con tomate asado	3,5 €	Arroz del "senyoret"	19,5 €
Las patatas bravas del Telefèric	5 €	Arroz negro con calamar braseado, gamba y alioli de romero	19,5 €
Tabla de jamón ibérico de bellota (100gr)	18 €	Arroz de berenjena ahumada , alcachofas y burrata	16,5 €
Tacos de tartar de atún , guacamole, mayonesa de chipotle y cebolla crispy (2 ud)* <small>*mejor tapa Tast a la Rambla 2019</small>	8 €	Arroz de butifarra , rossinyols y cebolla caramelizada	19,5 €
Brioche de tartar de salmón marinado , ralladura de lima, mayonesa de sriracha y avellana caramelizada* <small>*mejor tapa Tast a la Rambla 2021</small>	4,5 €	Arroz de magret de pato , foie y compota de manzana	23,5 €
Gyozas de verduritas eco con salsa sweet-chilli (4 ud)	7 €	Fideuá marinera con calamar, gamba y alioli	19,5 €
Bravitos de pollo crujiente con mayonesa de chipotle	8 €	POSTRES	
Tataki de chuletón de vaca madurada con salsa de pimientas	15 €	Creoso de cheesecake con algodón de azúcar y salsa de frutos rojos	6 €
Pulpo con parmentier de trufa y aceite especiado picante	16 €	Coulant de chocolate con helado de yogur y frambuesa	5,5 €
Steak tartar ahumado de vaca madurada , helado de mostaza inglesa y tostadas de maíz y pipas	15 €	Tarta de zanahoria con helado de vainilla y toffee bretón	5,5 €
Sándwich de pan de brioche , papada de cerdo a baja temperatura, canónigos, queso gouda semicurado y mayonesa de plátano y chili	9 €	Torrija de brioche con helado de leche merengada	6 €
Costilla de cerdo glaseada con salsa barbacoa, cremoso de boniato y mousse de cebolla caramelizada	9 €	Eventos y catering en → reservas@teleferic.es / 934 51 16 41	
Canelón de rabo de toro con bechamel de trompetas de la muerte	11 €		
VERDES		telefèric BARCELONA 1992	
Ensalada de temporada	s/m €		
Ensalada verde con pollo crujiente , aguacate, tomate cherry, cebolla crispy y vinagreta de frutos rojos	10 €		
Berenjena ahumada con cremoso de burrata, avellana tostada y puré de dátiles	9 €		
<small>* Si necesitas información sobre alérgenos nuestro equipo te ayudará.</small>			

TAPAS		DISHES	
Iberian ham "croquetas" (2 un)	4,5 €	Grilled beef tenderloin with potatoes, "padrón" peppers and steak sauce (200g)	23 €
Pork feet with truffle and date mousse "croquetas" (2 un)	5 €	Matured cow steak	m/p €
Baby squid and rosemary alioli "croquetas" (2 un)	5 €	Grilled salmon with spiced cauliflower puree, snow peas and dill	17 €
Mahón cheese fritters with citrus honey and lime zest (2 un)	4,5 €	OUR PAELLAS	
Our bread with roasted tomato	3,5 €	"Senyoret" rice	19,5 €
The Telefèric bravas	5 €	Black rice with braised squid, shrimp and rosemary alioli	19,5 €
Acorn-fed Iberian ham platter (100gr)	18 €	Smoked aubergine rice , artichokes and burrata	16,5 €
Tuna tartare , guacamole, chipotle mayonnaise and crispy onion (2 un)* <small>*best Tapa Tast a la Rambla 2019</small>	8 €	"Butifarra" rice , "rossinyols" and caramelised onion	19,5 €
Marinated salmon tartar brioche , lime zest, sriracha mayonnaise and caramelised hazelnut* <small>*best Tast a la Rambla tapa 2021</small>	4,5 €	Duck magret rice , foie gras and apple compote	23,5 €
Organic vegetable gyozas with sweet-chilli sauce (4 ud)	7 €	Seafood fideuá with squid, shrimp and aioli	19,5 €
Crispy chicken bravitos with chipotle mayonnaise	8 €	DESSERTS	
Matured cow steak tataki with pepper sauce	15 €	Creamy cheesecake with cotton candy and red fruit sauce	6 €
Octopus with truffle parmentier and spicy oil	16 €	Chocolate coulant with yogurt and raspberry ice cream	5,5 €
Smoked aged beef steak tartare , English mustard ice cream and toasted corn and sunflower seeds	15 €	Carrot cake with vanilla ice cream and Breton toffee	5,5 €
Brioche bread sandwich , low-temperature pork jowl, lamb's lettuce, semi-cured gouda cheese and banana and chili mayonnaise	9 €	Brioche French toast with meringue milk ice cream	6 €
Glazed pork rib with barbecue sauce, creamy sweet potato and caramelised onion mousse	9 €	Events and catering in → reservas@teleferic.es / 934 51 16 41	
Ox tail cannelloni with black chanterelles bechamel sauce	11 €		
GREENS		telefèric BARCELONA 1992	
Seasonal salad	m/p €		
Green salad with crispy chicken , avocado, cherry tomato, crispy onion and red fruit vinaigrette	10 €		
Smoked aubergine with burrata cream, toasted hazelnut and date puree	9 €		
<small>*If you need information about allergens our team will help you.</small>			