



Adreça

CARRER AMPLE 26
BARCELONA 08002

19:30 - 00:00

SENSI *tapas*

des de 2006

MENÚ *de* MENJAR

teléfon : (0034) 932 956 588

WWW.SENSI.ES

segueix-nos a Instagram - @sensigroup

benvinguts

Sensi Tapes va obrir les seves portes per primera vegada el 2006, ha encantat a clients de tot el món amb les seves delicioses tapes, el saborós vi i la seva especial energia.

Una versió original de la cuina de tapes mediterràni moderne en un entorn vibrant que porta el tradicional bar de tapes al següent nivell.

S'aprecia l'encant del gòtic barceloní i de la selva en tot el restaurant, però especialment a la segona planta on es poden veure uns arcs de pedra natural espectaculars.

Barregem les tapes clàssiques amb el toc Sensi que uneix innovació i tradició per oferir una experiència única.

Bon appétit!

tots els preus inclouen l'IVA

Tapes clàssiques

Croquetes de cua de bou amb allioli vermell (2 uts)	4,25
Croquetes veganes de "pollastre a l'ast", spicy mayo vegana (2uts)	4,25
Selecció de formatges catalans KM.0 amb mermelada de temporada	9,95
Xoriços salsa chilindron i anís	5,95
Plat de pernil ibèric (80 gr)	12,95
Salchichón ibèric (80gr)	7,50
Pa de coca amb tomàquet	3,30

Tapes vegetarianes

Patates braves ECO	5,75
(* Opció de salsa vegana disponible)	
Pebrots de padró ECO	5,45
Trio d'hummus (Remolatxa, pèsols i menta, clàssic)	4,95
Caneló de carbassó, couscous de coliflor amb salsa de formatge de Cabra i cúrcuma	5,95
Burrata stracciatella, carbassa KM.0 marinada, salsa verda, ruca, nous i llavors de carbassa torrades	9,95

Pa: 1,10 / Pa amb tomàquet: 3,30

tapas de peix

Sofregit de musclos de roca tailandesos, llet de coco, curri verd	7,50
Pop al forn amb salsa d'albergínia fumada amb escalunya confitada i pebrots escalivats	13,45
Gambes al estil "Indi" amb salsa de tamarinde, mango i "sticky rice"	8,95
Tàrtar de tonyina, crema d'alvocat, coriandre, romaní fumat, llima i sèsam cruixent	11,95



tapas de carn

- Galta de porc ibèric cuita a baixa temperatura amb salsa de Porto i mousse de carbassa KM.0 9,95
- Filet de vedella, reducció de Pedro Ximenez , bolets salvatges i parmentier de moniato KM.0 13,95
- Confit d'ànec, salsa demiglace de taronja i puré d'apinabo 10,95
- Contra cuixa de pollastre desossat farcit de dàtils en el seu suc, couscous amb ametlles torrades. 8,95

Arros (tapas)

- Risotto Mallorquí amb sobrasada i allioli de mel 7,95

pasta (tapas)

- Raviolis artesans farcits de tòfona, crema de par mesà i oli de tòfona 8,95

- Caneló (95 gr) de vedella i foie amb beixamel de tòfona 6,95

