



SENSI tapas

ubicación

CARRER AMPLE 24
BARCELONA 08002

19:30 - 00:00

MENÚ *de* COMIDAS

teléfono : (0034) 932528841

WWW.SENSI.ES

síguenos en Instagram - tag @sensigroup

bienvenidos

Sensi Tapas abrió sus puertas por primera vez en 2006 y ha encantado a clientes de todo el mundo con sus deliciosas tapas, su sabroso vino y su especial energía.

Una versión original de la cocina de tapas mediterráneas modernas en un entorno vibrante que lleva el tradicional bar de tapas al siguiente nivel.

Se aprecia el encanto del gótico barcelonés y de la selva en todo el restaurante, pero especialmente en la segunda planta donde se pueden ver unos arcos de piedra natural espectaculares.

Mezclamos las tapas clásicas con el toque Sensi que unen innovación y tradición para ofrecer una experiencia única.

todos los precios incluyen el IVA

tapas clásicas

Croquetas de rabo de buey con alioli rojo- (2uds)	4,25
Croquetas de "pollo al ast" veganas, spicy mayo vegana (2uds)	4,25
Selección de quesos catalanes KM.0 con mermelada de temporada	9,95
Choricitos al chilindrón y anís	5,95
Plato de jamón paleta ibérica (80 gr)	12,95
Salchichón ibérico (80gr)	7,50
Pan de coca con tomate	3,30

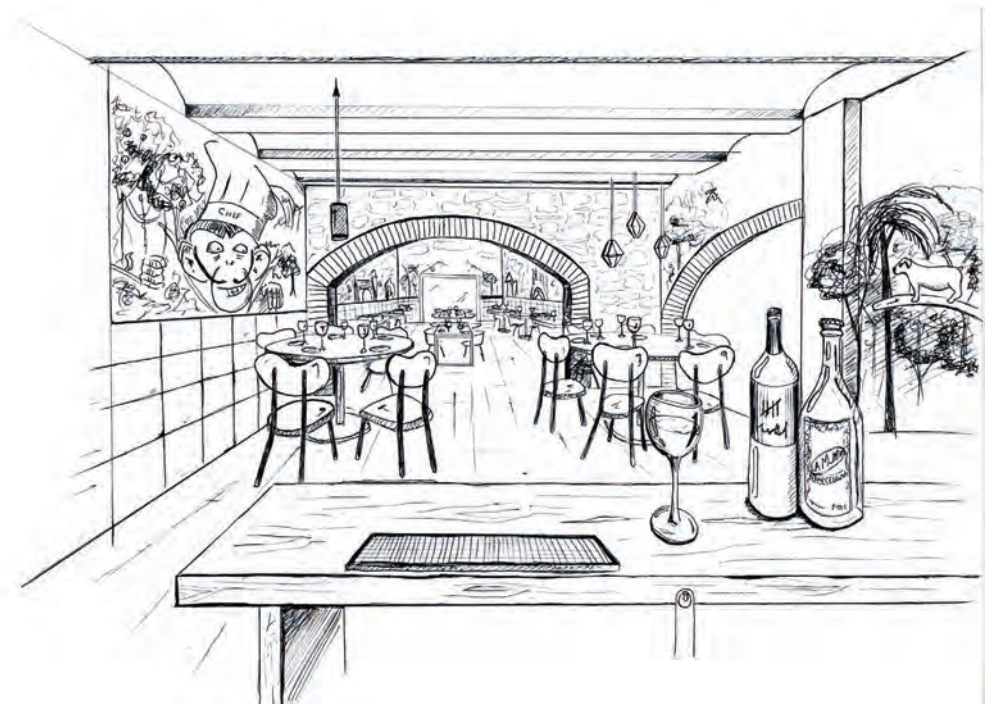
tapas vegetarianas

Patatas bravas ecológicas (*Opción salsa vegana +0,25)	5,75
Pimientos del padrón ecológicos	5,45
Trio de hummus (remolacha, guisante menta y clásico)	4,95
Canelón de calabacín, couscous de coliflor con salsa de queso de Cabra y cúrcuma	5,95
Stracciatella de burrata, calabazaKM.0 marinada, rúcula, salsa verde, nueces y semillas de calabaza tostadas	9,95

Pan: 1,00 / Pan con tomate: 3,30

tapas de pescado

Salteado de mejillones de roca thai,leche de coco, curry verde	7,50
Pulpo al horno con salsa de berenjena ahumada con chalota confitada y pimientos asados	13,45
Gambas al estilo "Indio" con salsa de tamarindo, mango y arroz "sticky"	8,95
Tartar de atún, crema de aguacate, cilantro, romero ahumado, lima y sésamo crujiente	11,95



tapas de carne

Carrillera de cerdo ibérico cocida a baja temperatura con salsa de Oporto y mousse de calabaza KM.0	9,95
Solomillo de buey, reducción de Pedro Ximenez, setas salvajes y parmentier de Boniato KM.0	13,95
Confit de pato, salsa demiglace naranja y puré de apionabo	10,95
Contramuslo de pollo deshuesado relleno de dátiles en su jugo, couscous con almendras tostadas	8,95

arroz (tapas)

Risotto mallorquín con sobrasada y alioli con miel	7,95
--	------

pasta (tapas)

Raviolis artesanos de trufa, crema de parmesano y aceite de trufa	8,95
Canelón (95 g r) de buey y foie con bechamel trufada	6,95

