

CARDÁPIO





PARA COMER

PARA COMEÇAR

- Batatas Bravas** 49
150G de batatas laminadas, assadas com manteiga noisette e fritas posteriormente, criando uma camada crocante.
Acompanha salsa Brava e Aioli.
- Croqueta de Ibérico (4 unid.)** 35
Massa feita a partir do tradicional molho Bechamel muito bem temperado e jamón ibérico desfiado
- Croqueta de Rabada (4 unid.)** 35
Massa feita a partir do tradicional molho Bechamel muito bem temperado e rabada cozida a baixa temperatura.
- Pan Tumaca** 17
Pão ciabatta crocante coberto por uma generosa quantidade do molho catalão (tomate, azeite, alho e especiarias)
- Pan Tumaca con Jamón** 34
Pão ciabatta crocante coberto por uma generosa quantidade do molho catalão(tomate, azeite, alho e especiarias) e jamón Serrano
- Tipo do Quimet - Quimet** 59
Quenelle de Queijo de cabra cremoso, tapanade de azeitonas, sobre pessego em caldas finalizado com anchovas CONSORCIO, limão maturado e folha de hortelã. 2 Unidades
- Crocante de Batata com Jamón** 49
4 unidades de mil folhas de batatas com manteiga noisette, aioli, finalizado com jamón serrano 15 meses de Maturação.
- Bomba da Cataluña.** 35
Típica tapa de Barcelona feita a base de carne moída e batatas, mas com um toque EPN.
- Boquerones.** 59
7 Unidades de manjubas marinadas no vinagre de jerez, finas tiras de pimentão defumado e azeite de oliva (acompanha algumas fatias de pão ciabatta).

MONTADITOS

- Morcilla & Brie** 25
Morcilla com Brie empanado, cebola caramelizada sobre uma fatia de baguete Francesa
- Jamón & Higo** 23
Jamón serrano. queijo manchego, figo caramelizado na redução de jerez, sobre uma fatia de baguete francesa.
- Tortilla** 17
Uma Fatia de tortilla sobre Baguete Francesa finalizado com tomatinhos defumados.
- Anchovas Consorcio** 25
Stracciatella, pimentões defumados e file de anchovas consorcio, sobre fatia de baguete francesa.
- Boquerones** 25
Manjuba marinada no vinagre de jerez com uma fina tira de pimentão tostado sobre uma fatia de baguete francesa

BOCATAS

- Catalão** 45
(100g de Jamón serrano no Pão ciabatta, com salsa de tomate cru a base de alho, azeite e finalizado com folhas de Rúcula)
- Catalão com Manchego** 59
(100g de Jamón serrano no Pão ciabatta, com salsa de tomate cru a base de alho, azeite, algumas fatias de queijo de ovelha Maturado e folhas de Rúcula)
- Italo Ibérico** 49
(Stracciatella, sonomono, figo, jamón serrano, tudo isso em uma crocante focaccia)
- Calamares** 35
(Lula empanada sobre creme de avocado no pão preto)
- Pulpo** 69
(Polvo cozido no sous vide, molho de tomate defumado, Guanciale, finalizado com folhas de azedinha no pão Ciabatta.)

PARA COMPARTILHAR

- Burrata com molho de tomate defumado.** 69
Burrata artesanal acompanhada de molho de tomate defumado e fatias de pão Ciabatta.
- Huevos Rotos com jamón** 59
Palitos de Batatas fritas cobertas por um ovo estralado, páprica e jamón serrano.
- Gambas al Ajillo** 89
7 unidades de camarões confitados no azeite com alhos laminados, pimenta dedo de moça e fatias de pão ciabatta.
- Pulpo a la Gallega** 89
100g de polvo cozido no Sous vide com aioli do proprio caldo, aioli tradicional, azeite de Páprica, Batatas douradas na manteiga e finalizado com folhas de Dill.
- Pulpo al Ajillo** 89
pedaços de polvo macio mergulhado em molho a base de azeite, alho e vinho branco. Acompanha uma porção de pão.
- Tortilla com tomates confitados** 49
Tradicional tortilla de batatas coberta com tomates confitados. Indicado para até 4 pessoas
- Ensalada Marinera** 59
150g de frutos do mar ao vinagrete finalizado com azeite de ervas e brotos. Acompanha fatias de pão ciabatta.

PRATOS

- Arroz de Polvo** 89
Arroz Bomba refogado no tradicional sofrito espanhol, molho de tomate defumado, duas unidades de camarões, tentáculo de polvo finalizado com aioli e folhas de Dill.



CHARCUTARIA EPN

EMBUTIDOS E CURADOS

Tábua Para 2 pessoas	120
Tábua Para 4 pessoas	200
Tábua Para 6 pessoas	270

QUEIJOS

Tábua Para 2 pessoas	140
Tábua Para 4 pessoas	260
Tábua Para 6 pessoas	360

Nossas tábuas são compostas por uma seleção rigorosa de produtos premium, acompanhado de geléia artesanal e Picos.

JAMONES



cortado a cuchillo 50g

Pata Negra	175
Jamón de cebo Ibérico	80
Jamón Serrano	40

JAMONES SEM OSSO

cortado na Maquina 50g

Jamón Serrano 15 meses de maturação	29
Jamón Ibérico Cebo 24 meses de maturação	45

EXTRAS

Porção de Pão	5
Aioli	5
Copo de chocolate ou doce de leite	12
Molho Catalão	10
Salsa Brava EPN	5

DOCES

Churros com chocolate ou doce de leite	25
Crema Catalana	25
Torta de chocolate	35



PARA BEBER

ÁGUA E REFRI

Água com gás	7
Água sem gás	7
Tônica	8
Tônia zero	8
Guaraná	8
Guaraná zero	8
Coca Cola	8
Coca Cola zero	8
Suco Natural	15
Limão - Abacaxi	

CERVEJAS

Baden Cristal	29
Baden Golden	29
Baden Ipa	29
Baden Peach	29
Baden Witbier	29
Lagunitas IPA	19
Blue Moon	19
Heineken	14
Mahou 5 Estrellas 	21
Mahou Maestra Doble Lúpulo 	23
Cerveja Mahou IPA 	25

REFRESCANTES

Gin Tônica	45
Aperol Spritz	37
Tinto de Verano	39
Sangria Jarra	129
(Vinho Tinto ou Branco)	
Taça Sangria	39
(Vinho Tinto ou Branco)	

CLÁSSICOS

Escolha o seu preferido		39
Dry Martini	Penicilim	
Old Fashioned	Mark twain	
Negroni	Fitzgerald	
Boulevardier	Gold Rush	
Daiquiri		

COQUITELARIA AUTORAL

Lériada	45
Vodka, purê de Framboesa, suco de Limão, Albumina, Açúcar, Luxardo Marasquino.	
Stiges	45
Gin, Suco de Limão, Açúcar, Sálvia, Cordial Cítrico de especiarias.	
El Masnou	45
Voglio, Scarlatti, Maracujá, Calda de Frutas Tropicais, Cava Freixenet Cordon Negro.	
Reus	45
Singleton, Raazzoti Rosé, Vermut Tinto, Averna, Bitter.	
Pineda	45
Gin, Cordial de Chá Verde com Capim Santo, Suco de Limão e Tônica.	
Vic	45
Whisky Bourbon, khalua, Infusão de Café, Averna, Brasilberg.	

CLÁSSICOS

Basil Smash	45
Diquiri #4	45
Expresso Martiny	45
Hemingwy Daiquiri	25
Caipirinha	25

NÃO ALCOÓLICOS

Teià	25
Suco de Maracujá, Açúcar, Suco de Limão, Calda de Frutas Vermelhas.	
Alella	25
Chá de Framboesa com Infusão em Framboesa, Açúcar, Suco de Limão, Calda de Frutas Vermelhas.	



NOSSOS VINHOS

Freixenet

CAVA

- Cordon Negro Brut**  119
Macabeo, Parellada e Xarel.lo
Cataluña
- Rosado Brut**  119
Garnacha e Trepat
Cataluña
- Carta Nevada Demi-Sec**  119
Macabeo, Parellada e Xarel-lo
Cataluña
- Trepat D.O**  139
Trepat
Penèdes
- Cuveé (DS) Dolores Sala**  149
Extra Brut - Macabeo, Parellada e Xarel.lo
Cataluña

Freixenet

TINTO

- Freixenet DO**  105
Tempranillo de Diferente Vinhedos
Rioja
- You&Me Crianza**  137
Tempranillo
Rioja
- Orube**  179
Garnacha, Tempranillo e Graciano
Ribera Del Duero

Freixenet

BRANCO

- Freixenet**  95
Sauvignon Blanc
Rioja
- You&Me**  149
Albarino
Rioja

Freixenet

ROSÉ

- Freixenet**  95
Bobal
Rioja

TINTOS

99 Rosas 	120
70% Tempranillo 30% Cabernet Sauvignon Terra de Castilla	
Amanhecer 	145
Varital Cabernet Franc Monte belo do Sul - RS	
Cefiro Reserva 	150
Carmenère Vale de Casa Blanca	
Caritas 	159
Varital Pinot noir Monte belo do Sul - RS	
Norton Reserva 	175
Malbec Mendoza	
Pata Negra Gran Reserva 	180
Tempranillo Valdepeñas	
Petit Vega 	205
Tempranillo Ribera Del Duero	
Quinta do Penedo DOC 	205
Touriga Nacional - Alfrocheiro Dão	
Nuestro Crianza 	250
Tempranillo Ribeira del Duero	
Marques de Tomares Crianza 	257
Tempranillo e Graciano Rioja	
Rioja Bordón Reserva 	285
Tempranillo, mazuelo e Graciano Rioja	
Duorum Colheita DOC 	297
40% Touriga Nacional 40% Touriga França 20% Tinta Roriz - Douro	
Montaña Graciano 	439
Graciano Rioja	
Cohiba Atmosphere Reserva 	975
Tempranillo - Graciano - Mazulo e Viúra Rioja	

BRANCOS

Pata Negra 	109
Verdejo Rueda	
Vosges 	120
Gewurstraminer Campos de Cima da Serra - RS	
99 Rosas Orgânico e Ecológico 	120
Chardonnay e Voiger Terra de Castilla	
Norton Select 	139
Verdejo Mendoza	
Nuestro 	150
Verdejo Rueda	

ROSÉS

Rioja Bordón D.O. 	160
Tempranillo, Garnacha e Viúra Rioja	
Santa Carolina D.O. 	120
Valle del Maule	

FORTIFICADOS

Tio Pepe Fino 	260
Palomino Jerez	
Fernando de Castilla Fino 	299
Palomino Jerez	
Fernando de Castilla Manzanilla 	299
Palomino Jerez	

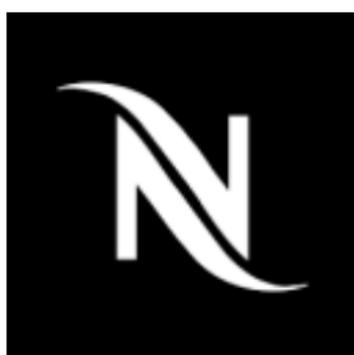
DOSES E TAÇAS

Freixenet Tempranillo 	35
Freixenet Sauvignon Blanc Taça 	30
Freixenet Rose Taça 	30
Freixenet Cava Taça 	39
Tio Pepe Taça 	59
Salinas 	25
Licor 43 	35
Anis Del Mono 	29
Brady de Jerez Carlos 1 	59
Whisky Macallan 12 Anos 	110

NESPRESSO

Escolha o seu preferido 7

Ristretto
Leggero
Brazil Orgânico
Decaffeinato





Siga
@EPATANEGRA