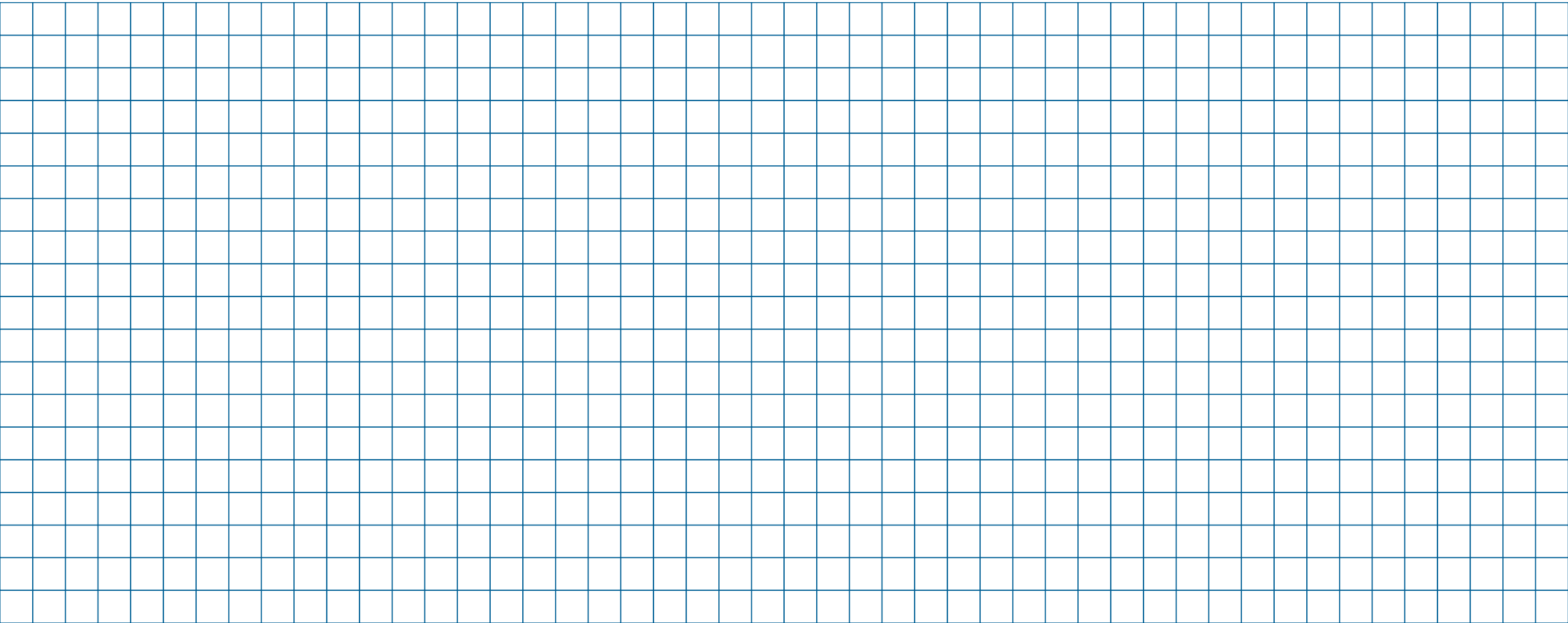
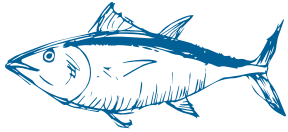


**Tonyina<sup>®</sup>**

**CARTA**





## TONYINA & FRIENDS

- Anchoas del Cantábrico, queso servilleta y huevas **12€**
- Lata de mejillones gigantes en escabeche Balea **5€**
- Jamón ibérico (50gr.) y queso curado de cabra de Los Pedrones (50gr.) **12€**
- Mojama en media salazón de Alma Marina ( 50 gr.) **8€**
- Plato de pan de cristal con tomate **4€**
- Cesta de pan de masa madre de Jesus Machi **2€**

## FRESH & SALADS

- "Thai duck" con cacahuets, lima y jengibre **12€**
- Ensalada de sepia con verduras en ceviche y semillas crujientes **12€**
- Ensalada japonesa de salmón soasado con algas wakame **10€**
- Roastbeef de buey, aguacate y perlas de soja y sesamo **9€**

## TAPAS & PICADITAS

- Crema catalana... ¡¡¡de foie!!! **8€**
- Patata, huevo y trufa... en su frasco **5€**
- Tataki de atún a la pimenta, daikon y naranja **9€**
- Ensaladilla con atún casero y espuma de wasabi **7€**
- Bomba de patata y atún con mayonesa japonesa de tobiko **8€**
- Figatell de atún con salsa satay y cebolla encurtida **5€/ud.**
- Vieira en media salazón, mojo verde y huevas de trucha **4.5€/ud.**
- Coca d' oli con titaina y atún marinado **4€/ud.**
- Sardina ahumada, albahaca y galleta de parmesano **4€/ud.**

## NO SOLO TONYINA

- Bacalao con noodles de txangurro y wasabi **12€**
- Pulpo a l' ast con migas de chistorra y trio de aliolis **14€**
- Canelón crujiente de garreta de ternera con salsa de queso ahumado **9€**
- Costilla melosa de Angus con causa limeña y pico de gallo **12€**
- Pincho moruno de presa ibérica con cous-cous almendrado y hummus **10€**

## MON TONYINA

- JAPÓN - Tartare de atún con soja, alga wakame y mayonesa de wasabi **14€**
- ESPAÑA - Atún en escabeche, suave alioli y almendras tostadas **14€**
- PERÚ - Ceviche de atún con cremoso de maíz crujiente **14€**
- KOREA - Ventresca flambeada con avellana, kimchi ahumado y bimi **16€**
- VALENCIA - Carrillada de atún con titaina y espuma de hierbabuena **14€**
- ITALIA - Atún soasado, cherrys macerados con alcaparras, olivas negras y albahaca **14€**

## PEPITONYINAS

- Pepito / Lomo asado, provolone y mayonesa de tomates secos **5€**
- Pepito / Brascada de carrillada de vacuno y salsa de mostaza **6€**
- Pepito / Pastrami de buey, berenjena asada, miso y sesamo **6€**

## TOSTANYINAS

- Tosta / Salteado de setas con aceite de trufa, mozzarella y jamón ibérico **6€**
- Tosta / Puerros confitados, suave alioli, anchoa y almendras tostadas **5€**
- Tosta / Pollo gratinado con brie, espinacas frescas y mostaza antigua **5€**

## POSTRES

- Coulant de nocilla, galletas María y helado de leche (12 min.) **6€**
- Brownie de avellanas con café y migas de Ferrero Rocher **6€**
- Yogur de fresones con chocolate blanco **5€**
- Crumble de manzana, yogurt de lima y helado de calabaza **6€**
- Dulce tropical con arándanos y espuma de frambuesa **5€**
- Copa de helado con crujientes **5€**

## MENÚS

**Menú Tapas** (Mínimo 2 personas / Mesa completa)  
4 Tapas + Pepitonyina + Tostanyina + postre. **22€**

**Menú Platos** (Mínimo 2 personas / Mesa completa)  
5 Platos + postre. **27€**

· Precios con IVA incluido. Todos nuestros platos son elaborados con aceite de oliva virgen extra.  
· Nuestros platos pueden contener alérgenos, consulte a nuestro personal de sala cualquier duda.  
· Pregúntanos o infórmate sobre menús para grupos en nuestra web [www.bartonyina.es](http://www.bartonyina.es)