



# TEJADA / MAR

## CARTA DE COCKTAILS

### TEJADA MAR'S SPECIALS

#### TROPICAL SWING

*Maracuyá, lima-limón, haba tonka, cachaça*

14

#### APPLE PISCO SOUR

*Pisco, manzana, lima-limón, azúcar, clara de huevo*

14

### UNOS CLÁSICOS

#### APEROL SPRITZ

*Aperol, cava, soda, naranja y romero*

8

#### MARGARITA Clásica/ Maracuyá

*Tequila, cointreau, lima*

10

#### NEGRONI

*Ginebra, vermuth rojo y campari*

12

#### SPICY MARGARITA

*Tequila, cointreau, lima, jalapeños*

12

#### MOJITO

*Clásico/ Fresa/Maracuyá/Garibaldi  
Ron, azúcar, lima, menta*

12

#### MOSCOW MULE

*Vodka, lima-limón, jengibre*

10

#### DAIQUIRI

*Clásico/ Maracuyá  
Ron, lima, azúcar*

10

#### BLOODY MAR

*Vodka, zumo de tomate, bloody-Mar mix*

11

#### PIÑA COLADA

*Ron, coco, piña, lima*

12

#### CHOCO CAFÉ MARTINI

*Vodka, chocolate, espresso, licor de café*

12

#### AMARETTO PISTACHIO SOUR

*Disaronno, pistacho, lima-limón, azúcar, clara de huevo*

12

### SIN ALCOHOL

#### COCOBONGO

*Coco, albahaca, zumo de manzana, yuzu*

9

#### LORITO

*Fresa, mandarina, cordial de jengibre*

9

#### LIMONADA

*de fresa o maracuyá*

7

Suplemento terraza 10%

Precio en (€)

# TEJADA MAR

## PARA PICAR

Pan de coca con tomate	3,70
Jamón ibérico 100% de bellota (80gr)	25,00
Croquetas melosas de jamón ibérico (3uds)	6,00
Patatas Bravas "Tejada mar"	5,50
Anchoas 00 del cantábrico	8,00
Calamares a la andaluza, mayonesa de limón	11,00
Cigalitas Robuchon con albahaca	16,50
Pimientos del padrón con jamón	7,00
Ensaladilla de King Crab	17,90

## ENSALADAS Y FRÍOS

Ensalada «Tejada mar»	11,00
Ensalada César con pollo	9,20
Ensalada de burrata, aguacate y tomate	13,50
Ensalada Super Food Mixed	11,20
Salmorejo con jamón y huevo	11,00

## PASTA Y ARROZ

Tagliatelle Cipriani	
·Almejas y botarga	26,00
·Bogavante picante	28,00
Arroz de calamar, gambas y mejillones*	22,00
Arroz de bogavante (pr/100gr)*	16,00
Fideuá negra de pulpitos y espárragos con alioli*	23,00

\* precio por persona, min. 2 personas

## OYSTER BAR and more

Ostras especial Sorlut con mignonette	3,70
Atún rojo, aguacate, rabanitos y soja	16,00
Tartar de buey al cuchillo	16,00
Langostinos (100gr), aceite de oliva y limón	6,80
Cangrejo real de Alaska con mayonesa de wasabi (pr/100gr)	19,00
Carpaccio de dorada, almendras, limón	10,00
Carpaccio de buey, salsa Harry's bar	12,00
Carpaccio de atún toro con mostaza y sésamo	16,90

## NUESTRA BRASA

### Pescados

Bogavante azul al ajillo (pr/100gr)	16,00
Mejillones de roca, salsa thai	14,00
Pulpo a la brasa con patatas al pimentón	15,00
Cigalas a la brasa con ajo y perejil	23,00
Rodaballo a la bilbaína	16,90

### Carnes

Entrecôte corte japonés Txogitxu	27,00
Cheeseburger «Tejada Mar»	16,00
Châteaubriand con salsa café de Paris (para 2 personas)	35,00

### Verduras

Puerros escalivados a la brasa	7,00
Espárragos a la brasa	9,90

## POSTRES

Cheesecake Salvador Dalí  
8,50

Mousse de chocolate  
(4 personas)  
20,00

Lemon pie  
8,50

Tarta tatin  
7,50

Bocados de piña  
(con Malibu)  
9,00

Flan «que te inclinas»  
5,00

Crème brûlée  
7,00

Helados  
5,50

Suplemento terraza 10%  
Precio en (€)

# TEJADA MAR

## PICA-PICA

Pa de coca amb tomàquet	3,70
Pernil ibèric 100% de gla (80gr)	25,00
Croquetes meloses de pernil ibèric (3u)	6,00
Patates Braves "Tejada mar"	5,50
Anxoves 00 del cantàbric	8,00
Calamars a l'andalusa, maionesa de llimona	11,00
Escamarlans petits Robuchon amb alfàbrega	16,50
Pebrots del padrón amb pernil	7,00
Amanida de King Crab	17,90

## AMANIDES I FREDS

Amanida «Tejada Mar»	11,00
Amanida Cèsar amb pollastre	9,20
Amanida de burrata, alvocat i tomàquet	13,50
Amanida Súper Food Mixed	11,20
Salmorejo amb pernil i ou	11,00

## PASTA I ARRÒS

Tagliatelle Cipriani	
·Cloïsses i botarga	26,00
·Llamàntol picant	28,00
Arròs de calamar, gambes i musclos*	22,00
Arròs de llamàntol (pr/100gr)*	16,00
Fideuà negra de popets i espàrrecs amb allioli*	23,00

\* *preu per persona, mínim 2 persones*

## OYSTER BAR *and more*

Ostres especial Sorlut amb Mignonette	3,70
Tonyina vermella, alvocat, raves i soja	16,00
Tàrtar de bou al ganivet	16,00
Llagostins (100gr), oli d'oliva i llimona	6,80
Cranc real d'Alaska amb maionesa de wasabi (pr/100gr)	19,00
Carpaccio d'orada amb ametlles i llimona	10,00
Carpaccio de bou, salsa Harry's bar	12,00
Carpaccio de tonyina toro amb mostassa i sèsam	16,90

## LA NOSTRA BRASA

### Peixos

Llamàntol blau a l'allada (pr/100gr)	16,00
Musclos de roca, salsa thai	14,00
Pop a la brasa amb patata al pebre vermell	15,00
Escamarlans a la brasa amb all i julivert	23,00
Turbot a la bilbaïna	16,90

### Carns

Entrecôte tall japonès Txogitxu	27,00
Cheeseburger «Tejada Mar»	16,00
Châteaubriand amb cafè de Paris (per 2 persones)	35,00

### Verdures

Porros escalivats a la brasa	7,00
Espàrrecs a la brasa	9,90

## POSTRES

Cheesecake Salvador Dalí  
8,50

Mousse de xocolata  
(4 persones)  
20,00

Lemon pie  
8,50

Tarta tatin  
7,50

Mossos de pinya  
(amb Malibu)  
9,00

Flam «que t'inclines»  
5,00

Crème brûlée  
7,00

Gelats  
5,50

Suplement terrassa 10%

Preu en (€)

# TEJADA MAR

## TO SHARE

Bread with tomato	3,70
Iberian ham 100% Bellota (80gr)	25,00
Iberian ham croquettes (3uts)	6,00
Tejada Mar's «patatas bravas»	5,50
Anchoves 00	8,00
Andalusian-style squid and lemon mayonnaise	11,00
Langoustine Robuchon with basil	16,50
Pádrón peppers with ham	7,00
King Crab ensaladilla	17,90

## SALADS AND COLD DISHES

«Tejada mar» salad	11,00
Caesar salad with chicken	9,20
Burrata salad with avocado and tomato	13,50
Super Food Mixed salad	11,20
Salmorejo with egg and ham	11,00

## PASTA AND RICE

Tagliatelle Cipriani	
·Clams and bottarga	26,00
·Spicy lobster	28,00
Rice with squid, shrimps and mussels*	22,00
Rice with lobster (pr/100gr)*	16,00
Catalan style vermicelli with squid ink, octopus and asparagus with alioli*	23,00

\* price per person, for 2 minimum

## OYSTER BAR and more

Oyster special Sorlut with mignonette sauce	3,70
Red tuna, avocado, radish and soja	16,00
Steak tartar knife-cut	16,00
Shrimps (100gr), olive oil and lemon	6,80
King crab from Alaska with wasabi mayonnaise (pr/100gr)	19,00
Cod carpaccio with almonds and lemon	10,00
Beef carpaccio with Harry's bar sauce	12,00
Bluefin tuna carpaccio with mustard and sesame seeds	16,90

## CHAR-GRILLED

### Fish

Blue lobster al ajill (garlic sauce) (pr/100gr)	16,00
Fresh mussels, thai sauce	14,00
Char-grilled octopus with spicy potatoes	15,00
Char-grilled langoustines with garlic and parsley	23,00
Turbot with bilbaína dressing	16,90

### Meat

Entrecôte japanese-cut Txogitxu	27,00
Cheeseburger «Tejada mar»	16,00
Châteaubriand and café de Paris sauce (for 2 people)	35,00

### Vegetables

Char-grilled leeks	7,00
Char-grilled asparagus	9,90

## DESSERTS

Cheesecake Salvador Dalí	8,50
Chocolate mousse (4 people)	20,00
Lemon pie	8,50
Tatin pie	7,50

Bites of pineapple (with Malibu)	9,00
Flan «you'll melt for»	5,00
Crème brûlée	7,00
Ice cream	5,50

Extra terrace 10%  
Price in (€)

# TEJADA // MAR

## À PARTAGER

Pain à la tomate	3,70
Jambon ibérique 100% Bellota (80gr)	25,00
Croquettes de jambon ibérique(3uts)	6,00
«Patatas bravas» Tejada Mar	5,50
Anchois 00 cantabrique	8,00
Calamars à l'andalouse et mayonnaise au citron	11,00
Langoustines Robuchon et basilic	16,50
Poivrons de padrón et jambon	7,00
Salade de King crab	17,90

## SALADES ET PLATS FROIDS

Salade «Tejada Mar»	11,00
Salade César au poulet	9,20
Salade de burrata, avocat et tomates	13,50
Salade Super Food Mixed	11,20
Salmorejo, oeufs et jambon	11,00

## PÂTES ET RIZ

Tagliatelles Cipriani	
·Palourdes et poutargue	26,00
·Homard piquant	28,00
Riz au calamars, crevettes et moules*	22,00
Riz au homard (pr/100gr)*	16,00
Fideua à l'encre de seiche, poulpe et asperges avec aioli*	23,00

\*prix par personne, min 2 personnes

## OYSTER BAR and more

Huître Sorlut et sauce mignonette	3,70
Thon rouge, avocat, radis et soja	16,00
Tartare de boeuf coupé au couteau	16,00
Crevettes (100gr), huile d'olive et citron	6,80
King crab d'Alaska et mayonnaise au wasabi (pr/100gr)	19,00
Carpaccio de dorade, amandes et citron	10,00
Carpaccio de boeuf Harry's bar	12,00
Carpaccio de thon rouge, moutarde et graines de sésame	16,90

## À LA BRAISE

### Poisson

Homard bleu à l'ajillo (pr/100gr)	16,00
Moules de roche, sauce thai	14,00
Poulpe à la braise et pommes de terre épicées	15,00
Langoustines à la braise, ail et persil	23,00
Turbot à la bilbaína	16,90

### Viande

Entrecôte coupe japonnais Txogitxu	27,00
Cheeseburger «Tejada mar»	16,00
Châteaubriand et sauce Café de Paris (pour 2 personnes)	35,00

### Légumes

Poireaux grillés	7,00
Asperges grillées	9,90

## DESSERTS

Cheesecake Salvador Dalí  
8,50

Mousse au chocolat  
(4 personnes)  
20,00

Lemon pie  
8,50

Tarte Tatin  
7,50

Bouchées à l'ananas  
(au Malibu)  
9,00

Flan «à tomber par terre»  
5,00

Crème brûlée  
7,00

Glaces  
5,50

Supplément terrasse 10%

Prix en (€)

# TEJADA MAR

## CARTA DE VINOS Y ESPUMOSOS

### VINOS TINTOS

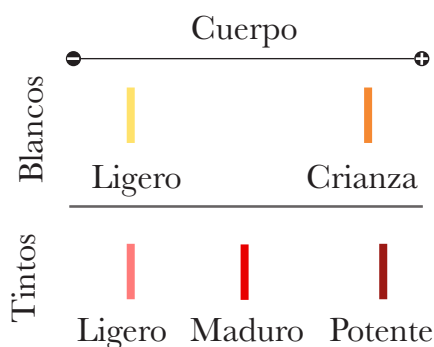


Rioja, La Bota del Gasto Crianza 2015, <i>Tempranillo</i>	6	25
Côtes du Rhône, Château de Beaucastel, La Vieille Ferme, rouge <i>Grenache, syrah, carignan</i>	5,5	23
Faugères, Château Grézan, <i>Grenache, syrah, carignan</i>	5,5	23
La Fou, El Sender, Terra Alta, <i>Garnacha, syrah, morenillo</i>		29
Rioja, Bodega Allende 2014, <i>Tempranillo</i>		45
Ribeira de Duero, Emilio Moro 2018, <i>Tinto fino</i>		45
Rioja, Palacios Remondo, La Montesa 2016, <i>Tempranillo, garnacha</i>		32
Montsant, La Universal, Dido 2016, Cabernet Sauvignon, <i>Garnacha, syrah, merlot</i>		36
Faugères, Château Grézan (Magnum) <i>Grenache, syrah, carignan</i>		44
Marcel Lapierre, Morgon, Beaujolais <i>Gamay</i>		38
Valle du Rhône, Crozes-Hermitages, Beaumont, 2019 <i>Syrah</i>		40

### VINOS BLANCOS



Rías Baixas, Lagar de Cachada 2017, <i>Albariño</i>	6	27
The Freaky Wines, Tierra de Castilla, <i>Verdejo</i>	5	18
Bourgogne, Drouhin, Laforêt 2016, <i>Chardonnay</i>	8	36
Faugères, Château Grézan, <i>Chardonnay</i>	5	23
Cap de Creus Nacre, Emporda, <i>Macabeu, lledoner blanc</i>		22
La Fou, Els Amelers, Terra Alta, <i>Garnacha blanca</i>		35
Penedès, Secret 2016, <i>Xarel·lo</i>		33
Rías Baixas, Zárata 2018, <i>Albariño</i>		35
Rueda, Ossian Quintaluna 2018, <i>Verdejo</i>		35
Valdeorras, A. Palacios, Louro 2018, <i>Godello</i>		39
Bourgogne, Mikulski, Côtes d'Or <i>Chardonnay</i>		60
Bourgogne, William Fèvre, Chablis <i>Chardonnay</i>		59
Faugères, Château Grézan (Magnum) <i>Chardonnay</i> ,		44



Suplemento terraza 10%  
Precio en (€)

# TEJADA MAR

## CARTA DE VINOS Y ESPUMOSOS

### CHAMPAGNE & CAVA



Penedés, Cava Terra de Marca Brut Reserva 72 mes <i>Macabeo, xarel·lo</i>	6	30
Champagne Forget-Brimont 1Cru, Brut <i>Pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i>	15	70
Raventós i Blanc "De Nit" Rosé		37
Champagne Mumm Cordon Rouge, <i>Pinot noir, chardonnay</i>		65
Champagne Forget Brimont Blanc de Blanc 1Cru, <i>Chardonnay</i>		70
Champagne Forget Brimont Rosé 1Cru, <i>Pinot noir</i>		75
Champagne Ruinart Blanc De Blanc Brut		145
Champagne Ruinart Rosé Brut		145
Champagne Cordon Rouge Mumm (Magnum)		195
Champagne Dom Perignon		295
Champagne Roederer Cristal Brut		390

### VINOS ROSADOS



Faugères, Château Grézan Rosé, <i>Grenache, syrah</i>	5	23
Faugères, Château Grézan Rosé (Magnum) <i>Grenache, syrah,</i>		44
M de Minuty 2017		40
M de Minuty 2017 (Magnum)		80
Côtes de Provence , Miraval Rosé, <i>Grenache, syrah, cinsault</i>		55
Côtes de Provence, by OTT Rosé, <i>Grenache, syrah, syrah, cinsault</i>		45

### SANGRÍA



Vino tinto o vino blanco	8	25
Cava	10	30

Cuerpo	
Ligero Brut	Ligero Rosado

## CERVEZAS



Estrella damm 30cl	3,5
Estrella damm 50cl	5



Estrella	4
Free Damm	3
Daura (sin gluten)	3
Complot IPA	4
Corona	5

Suplemento terraza 10%  
Precio en (€)