

Oyster bar

| | |
|---|---------------------------------------|
| Ostras especial Sorlut <i>al natural</i> (pr/ud) <i>o con vinagreta de soja y jengibre</i> | 4,70 |
| Cangrejo Real de Alaska (pr/100gr) <i>con mayonesa de wasabi</i> | 29,00 |
| Caviar | 40€ · 10gr 95€ · 30gr 155€ · 50gr |

ENTRANTES

| | |
|---|-------|
| Ensalada Tejada Mar | 12,00 |
| Ensalada César con pollo | 11,00 |
| Ensalada verde | 8,00 |
| Tartar de atún con crema de coco, <i>cilantro y ajo tierno</i> | 21,00 |
| Tartar de buey al cuchillo | 16,50 |
| Carpaccio de dorada con almendras y limón | 13,00 |
| Carpaccio de buey con salsa Harry's, rúcula y grana padano | 13,00 |

NUESTRAS BRASAS

· De la tierra ·

Entrecôte Txugitxu
con salsa Café París
y patatas
- 31,00 -

Cheeseburger
"Tejada Mar"
- 16,00 -

Presa ibérica con salsa
Café París y verduras
- 28,00 -

· Verduras ·

Berenjena a la brasa
con miso y yogur
- 15,00 -

Verduras de temporada
- 9,50 -

Patatas baby al horno con
mantequilla y perejil
- 8,50 -

· Del mar ·

Pescado de la lonja
-según precio de mercado -

Bogavante al ajillo
(pr/100gr)
- 17,00 -

Mejillones marinera
- 17,50 -

Pulpo a la brasa
con garbanzos
- 18,70 -

Zamburiñas a la brasa
con vinagreta de raifort
- 18,50 -

Corvina con crema
de parmesano y verduras
de temporada
- 23,00 -

PARA COMPARTIR

| | |
|--|-------|
| Pan de coca con tomate | 3,70 |
| Jamón ibérico de bellota | 27,00 |
| Croquetas de jamón ibérico de bellota (pr/uds) | 2,40 |
| Patatas bravas | 6,20 |
| Cigalitas Robuchon con mayonesa de kimchi | 17,90 |
| Ensaladilla de langostino y pulpo | 17,90 |
| Gambitas crudas con raifort, aguacate y leche de tigre | 17,00 |
| Brioche (3uds): <i>Steak tartar, aguacate y gambas, ensaladilla de pulpo o tartar de atún</i> | 22,00 |

Paellas o fideuas

para mín 2 personas

- Calamares, almejas y ajo tierno ·
- 24,00 (pr/persona) -
- Bogavante ·
(pr/100gr)
- 17,00 (pr/persona) -
- Gambas, zamburiñas y espárragos ·
- 27,00 (pr/persona) -
- Pato, cebolla caramelizada
y piñones ·
- 29,00 (pr/persona) -

TAGLIATELLA *Cipriani*

| | |
|------------------------------|-------|
| Bogavante picantito | 34,00 |
| Caviar ahumado y mantequilla | 28,00 |

Postres

| | |
|--|-----------------------------------|
| Tarta tatin - 8,50 - | Crème brûlée - 7,50 - |
| Chocolate y avellanas de «Reus» - 8,90 - | Plato de fruta fresca - 8,00 - |
| Cheesecake Salvador Dalí - 8,90 - | Helados - 6,00 - |

Oyster bar

| | |
|---|---------------------------------------|
| Ostres especial Sorlut al natural (pr/ud) o amb vinagreta de soja i gíngebre | 4,70 |
| King Crab (pr/100gr) amb maionesa de wasabi | 29,00 |
| Caviar | 40€ · 10gr 95€ · 30gr 155€ · 50gr |

ENTRANTS

| | |
|--|-------|
| Amanida Tejada Mar | 12,00 |
| Amanida Cèsar amb pollastre | 11,00 |
| Amanida verda | 8,00 |
| Tartar de tonyina amb crema de coco, coriandre i all tendre | 21,00 |
| Tartar de bou al ganivet | 16,50 |
| Carpaccio d'orada amb ametlles i llimona | 13,00 |
| Carpaccio de bou amb salsa Harry's, ruca i grana padano | 13,00 |

LES NOSTRES BRASES

· De la terra ·

Entrecot Txogitxu amb
salsa cafè parís i patates
- 31,00 -

Cheeseburger
"Tejada Mar"
- 16,00 -

Presa ibèrica amb salsa
cafè parís i verdures
- 28,00 -

· Verdures ·

Albergínia a la brasa amb
miso i iogurt
- 15,00 -

Verdures de temporada
- 9,50 -

Patates baby al forn amb
mantega i julivert
- 8,50 -

· Del mar ·

Peix de la llotja
- segons mercat -

Llamàntol a l'allada
(pr/100gr)
- 17,00 -

Musclos a la marinera
- 17,50 -

Pop a la brasa
amb cigrons
- 18,70 -

Petxina variada amb
vinagreta de raïfort
- 18,50 -

Reig amb crema de
parmesà i verdures de
temporada
- 23,00 -

PER COMPARTIR.....

| | |
|--|-------|
| Pa de coca amb tomàquet | 3,70 |
| Pernil ibèric de gla | 27,00 |
| Croquetes de pernil ibèric de gla (pr/ud) | 2,40 |
| Patates Braves | 6,20 |
| Escamarlans Robuchon amb maionesa de kimchi | 17,90 |
| Amanida russa de llagostí i pop | 17,90 |
| Gambetes crues amb raïfort, avocat i 'leche de tigre' | 17,00 |
| Brioix (3uds): steak tàrtar, avocat i gambes, amanida russa de pop o tàrtar de tonyina | 22,00 |

Paelles o fideuà

per min. 2 persones

· Calamar, cloïsses i all tendre ·
- 24,00 (pr/per persona) -

· Llamàntol ·
(pr/100gr)

- 17,00 (pr/per persona) -

· Gambes, petxina variada i espàrrecs ·
- 27,00 (pr/per persona) -

· Ànec, ceba caramel·litzada i pinyons ·
- 29,00 (pr/per persona) -

TAGLIATELLA Cipriani

| | |
|------------------------|-------|
| Llamàntol picant | 34,00 |
| Caviar fumat y mantega | 28,00 |

Postres

| | |
|---|-----------------------------------|
| Tarta tatin - 8,50 - | Crème brûlée - 7,50 - |
| Xocolata amb avellanes de "Reus" - 8,90 - | Plat de fruita fresca - 8,00 - |
| Cheesecake Salvador Dalí - 8,90 - | Gelats - 6,00 - |

Oyster bar

| | |
|---|---------------------------------------|
| Huitre Sorlut spécial nature (pr/unité) ou avec vinaigrette de soja et gingembre | 4,70 |
| King Crab (pr/100gr) et mayonnaise au wasabi | 29,00 |
| Caviar | 40€ · 10gr 95€ · 30gr 155€ · 50gr |

ENTRÉES

| | |
|--|-------|
| Salade Tejada Mar | 12,00 |
| Salade César au poulet | 11,00 |
| Salade verte | 8,00 |
| Tartare de thon et crème à la noix de coco, coriandre et ail doux | 21,00 |
| Tartare de boeuf coupé au couteau | 16,50 |
| Carpaccio de daurade, amandes et citron | 13,00 |
| Carpaccio de boeuf, sauce Harry's Bar, roquette et grana padano | 13,00 |

À LA BRAISE

| | |
|---|---|
| <i>De la terre</i> | <i>De la mer</i> |
| Entrecôte Txogitxu, sauce café de paris et pommes de terre - 31,00 - | Pêche du jour -selon le marché- |
| Cheeseburger "Tejada Mar" - 16,00 - | Homard, sauce à l'ail (pr/100gr) - 17,00 - |
| Proie de porc ibérique, sauce café de Paris et légumes | Moules à la marinière - 17,50 - |
| <i>Légumes</i> | Poulpe grillé et pois chiches - 18,70 - |
| Aubergines grillées aux miso et yaourt - 15,00 - | Pétoncles grillées et vinaigrette de raifort - 18,50 - |
| Légumes de saisons grillés - 9,50 - | Maigre à la crème de parmesan et légumes de saison - 23,00 - |
| Pommes de terre baby au four, beurre et persil - 8,50 - | |

À PARTAGER

| | |
|---|-------|
| Pain à la tomate | 3,70 |
| Jambon ibérique de Bellota | 27,00 |
| Croquettes de jambon ibérique (pr/unité) | 2,40 |
| Pommes de terre «bravas» | 6,20 |
| Langoustines Robuchon et mayonnaise kimchi | 17,90 |
| «Ensaladilla» de langoustines et poulpe | 17,90 |
| Crevettes crues au raifort, avocat et leche de tigre | 17,00 |
| Brioche (3 unités): Tartare de boeuf, avocat et crevettes, «ensaladilla» de poulpe ou tartare de thon | 22,00 |

Paellas ou fideuas

pour minimum 2 personnes

- Calamares, palourdes et ail doux ·
- 24,00 (pr/personne) -
- Homard ·
(pr/100gr)
- 17,00 (pr/personne)-
- Crevettes, pétoncles et asperges ·
- 27,00 (pr/personne) -
- Canard, oignons caramélisés
et pignons ·
- 29,00 (pr/personne)-

TAGLIATELLE *Cipriani*

| | |
|-----------------------|-------|
| Homard épicé | 34,00 |
| Beurre et caviar fumé | 28,00 |

Desserts

| | |
|--|--------------------------------------|
| Tarte tatin - 8,50 - | Crème brûlée - 7,50 - |
| Chocolat et noisettes de «Reus» - 8,90 - | Assiette de fruits frais - 8,00 - |
| Cheesecake Salvador Dalí - 8,90 - | Glaces - 6,00 - |

Oyster bar

| | |
|---|---------------------------------------|
| Oysters Sorlut special (pr/ut) with soy and ginger vinaigrette | 4,70 |
| King Crab (pr/100gr) with wasabi mayonnaise | 29,00 |
| Caviar | 40€ · 10gr 95€ · 30gr 155€ · 50gr |

STARTERS

| | |
|--|-------|
| Tejada Mar salad | 12,00 |
| César salade with chicken | 11,00 |
| Green salad | 8,00 |
| Tuna tartare and coconut cream, coriander and tender garlic | 21,00 |
| Knife-cut steak tartare | 16,50 |
| Sea bream carpaccio, almonds and lemon | 13,00 |
| Beef carpaccio, Harry's Bar sauce, arugula and grana padano | 13,00 |

CHARCOAL-GRILLED

· Surf ·

Entrecôte Txogitxu,
Café de Paris sauce and
potatoes
- 31,00 -

Cheeseburger
"Tejada Mar"
- 16,00 -

Grilled Iberian prey,
Café de Paris sauce and
vegetables
- 28,00 -

· Vegetables ·

Grilled eggplants with miso
and yogurt
- 15,00 -

Grilled vegetables
- 9,50 -

Oven cooked baby potatoes,
butter and parsley
- 8,50 -

· Surf ·

Fish of the day
-market price-

Homard in garlic sauce
(pr/100gr)
- 17,00 -

Mussels marinière
- 17,50 -

Grilled octopus
with chickpeas
- 18,70 -

Grilled scallops
with raifort dressing
- 18,50 -

Sea bass with parmesan
cream and vegetables
- 23,00 -

TO SHARE

| | |
|--|-------|
| Bread with tomatoes | 3,70 |
| Acorn-fed iberian ham | 27,00 |
| Acorn-fed iberian ham croquettes (pr/ut) | 2,40 |
| «Bravas» potatoes | 6,20 |
| Prawn Robuchon with kimchi mayonnaise | 17,90 |
| «Ensaladilla» of langoustines and octopus | 17,90 |
| Raw shrimps with raifort, avocado and leche de tigre | 17,00 |
| Brioche (3 uts): Steak tartare, avocado and shrimps, octopus «ensaladilla» or tuna tartare | 22,00 |

Paellas or fideuas

for 2 people minimum

- Squids, clams and tender garlic ·
- 24,00 (pr/person) -
- Lobster ·
(pr/100gr)
- 17,00 (pr/person) -
- Shrimps, scallops and asparagus ·
- 27,00 (pr/person) -
- Duck, caramelized onions
and pinion ·
- 29,00 (pr/person) -

TAGLIATELLE Cypriani

| | |
|--------------------------|-------|
| Spicy lobster | 34,00 |
| Smoked caviar and butter | 28,00 |

Desserts

| | |
|--|--------------------------------|
| Tatin pie - 8,50 - | Crème brûlée - 7,50 - |
| Chocolate and hazelnuts from «Reus» - 8,90 - | Fresh fruits plate - 8,00 - |
| Cheesecake Salvador Dalí - 8,90 - | Glaces - 6,00 - |

CAVA Y CHAMPAGNE

| | COPA | 75CL | 150CL |
|---|-------|--------|--------|
| Torello Reserva, brut | 6,70 | 38,00 | |
| Champagne Forget-Brimont 1Cru, Brut, <i>pinot noir, chardonnay, pinot meunier</i> | 15,00 | 73,00 | |
| Penedés, Cava Terra de Marca Brut, Reserva 72 mes, <i>Macabeo, xarel·lo</i> | | 32,00 | |
| Raventós i Blanc "De Nit" Rosé | | 39,00 | |
| Champagne Mumm Cordon Rouge, Pinot noir, <i>chardonnay</i> | | 69,00 | 180,00 |
| Champagne Gremillet Brut selection, pinot noir, <i>chardonnay</i> | | 69,00 | |
| Champagne Forget Brimont Blanc de Blancs 1Cru, <i>chardonnay</i> | | 74,00 | |
| Champagne Forget Brimont Rosé 1Cru, <i>pinot noir</i> | | 78,00 | |
| Champagne Ruinart Blanc De Blancs Brut | | 145,00 | |
| Champagne Ruinart Rosé Brut | | 150,00 | |
| Champagne Dom Perignon | | 300,00 | |
| Champagne Roederer Cristal Brut | | 390,00 | |

VINOS BLANCOS

| | COPA | 75CL | 150CL |
|--|------|-------|-------|
| Rías Baixas, Lagar de Cachada, <i>albariño</i> | 6,50 | 33,00 | |
| Terra de alta, Massaluca, <i>garnacha blanca</i> | 5,00 | 25,00 | |
| Faugères, Château Grézan, <i>chardonnay</i> | 5,50 | 28,00 | 50,00 |
| Cap de Creus Nacre, Emporda, <i>Macabeu, lledoner blanc</i> | | 24,00 | |
| La Fou, Els Amelers, Terra Alta, <i>garnacha blanca</i> | | 37,00 | |
| Penedès, Secret, <i>xarel·lo</i> | | 35,00 | |
| Rueda, Ossian Quintaluna, <i>verdejo</i> | | 37,00 | |
| Ribera Sacra, Algueira Brandan, <i>godello</i> | | 39,00 | |
| Valdeorras, A. Palacios, Louro, <i>godello</i> | | 39,00 | |
| Chablis, Domaine Jean-Marc Brocard, <i>chablis, chardonnay</i> | | 62,00 | |

VINOS TINTOS

| | COPA | 75CL | 150CL |
|---|------|--------|-------|
| Rioja, Finca San Martín Crianza, <i>tempranillo</i> | 5,00 | 25,00 | |
| Ribera del Duero, Áster crianza, <i>tinta del país</i> | 6,50 | 32,00 | |
| Côtes du Rhône, Château de Beaucastel, La Vieille Ferme, <i>grenache, syrah, carignan</i> | 5,50 | 28,00 | |
| Faugères, Château Grézan, <i>grenache, syrah, carignan</i> | 6,00 | 31,00 | 50,00 |
| La Fou, El Sender, Terra Alta, <i>garnacha, syrah, morenillo</i> | | 31,00 | |
| Rioja, Bodega Allende, <i>tempranillo</i> | | 48,00 | |
| Rioja, Viña Arana, Gran Reserva, <i>tempranillo</i> | | 75,00 | |
| Ribera de Duero, Emilio Moro, <i>tinto fino</i> | | 48,00 | |
| Ribera del Duero, Alión 2017, <i>tinto fino</i> | | 155,00 | |
| Rioja, Palacios Remondo, La Montesa, <i>tempranillo, garnacha</i> | | 34,00 | |
| Rioja, Remelluri, <i>garnacha, graciano</i> | | 55,00 | |
| Rioja, Roda I Reserva 2016, <i>tempranillo, graciano</i> | | 95,00 | |
| Montsant, La Universal, Dido, <i>Cabernet Sauvignon, garnacha, syrah, merlot</i> | | 38,00 | |
| Valle du Rhône, Crozes-Hermitages, Beaumont, <i>syrah</i> | | 42,00 | |

VINOS TINTOS

| | COPA | 75CL | 150CL |
|---|------|-------|-------|
| Faugères, Château Grézan, <i>grenache, caladoc, cinsault</i> | 5,50 | 28,00 | 50,00 |
| M de Minuty 2017 | | 42,00 | 84,00 |
| Côtes de Provence, Miraval Rosé, <i>grenache, syrah, cinsault</i> | | 58,00 | |