



Tapeando

some COCOA

Carta especial Fallas 2025

Horario de cocina de 12 a 16:30h y de 19 a 23:30h

Acérquese a nuestra barra y sírvase usted mismo de nuestros pintxos (2,40€/unidad)

Para los clásicos

Las Bravas de Tapeando 🌿	7.00€
Nuestra ensaladilla casera	8.00€
Chorizo criollo en salsa ligeramente picante 🍷	8.50€
Pimientos de Padrón 🌿	7.00€
Tempura de verdura con salsa Teriyaki	7.50€
Queso Mahón a la plancha	8.95€
Ajoarriero con huevo frito	9.50€
Salpicón de marisco	9.00€
Causa limeña de pollo de corral 🍷	8.50€
Sepia fría con mahonesa de su tinta	13.50€
Calamares fritos a la Andaluza	12.00€
Tortita de camarón con mahonesa de aguacate y lima (ud)	3.75€
Patatas bien fritas, crema de queso manchego y tierra de jamón ibérico	9.90€
Alcachofa a la plancha, mousse de foie caramelizado y tierra de jamón ibérico	7.95€

"Querida Croqueta"

De chuleta de vaca madurada	3.50€
De chipirón en su tinta	3.50€
De boletus y trufa	3.50€

De nuestra despensa

Cecina de León	13.00€
Tabla de jamón ibérico de cebo D.O Guijuelo	15.50€
Surtido de quesos (Manchego Curado D.O., Idiazábal Belai D.O., Roncari Blue, cabra, brie)	15.00€
Tabla mixta de jamón ibérico de cebo D.O Guijuelo y quesos de la tierra	19.50€
Cocktail de aceitunas aliñadas	3.00€
Anchoa del Cantábrico "00"	4.00€
Boquerones al ajillo (con patatas paja y aceitunas)	6.95€

Huevos estrellados

Con jamón ibérico en dos texturas	12.95€
Con chistorra y pimientos de Padrón	12.95€

Nuestras ensaladas

De burrata, pesto y cocktail de tomatitos 🌿	14.00€
De tomate de la huerta, encurtidos y ventresca de atún	14.00€

Carnes

Entrecote trinchado de lomo alto	21.00€
Burger clásica de vaca madurada	13.95€
Burguer con queso de cabra, cebolla caramelizada y mermelada de tomate	14.95€

*Los platos van acompañados de patatas fritas

Para los peques de la casa

Burger con o sin queso	9.95€
Nuggets caseros	9.95€

*Los platos van acompañados de patatas fritas

Maldita dulzura

Nuestra tarta de queso	6.90€
Brownie de chocolate con helado de vainilla	6.90€
Crema de mango al mascarpone con manzana caramelizada	6.90€

Suplementos

Cesta de pan tostado	1.50€
Pan con tomate y alioli	2.00€
Suplemento salsas (Ud)	0.45€

Los días 8, 9, 15, 16, 17, 18 y 19 de marzo a partir de las 12:00 no ofreceremos servicio de café. SOLO PARA LLEVAR. Sentimos las molestias

Carta de bebidas

Cerveza de barril

	22cl.	33cl.	55cl.
Amstel	2.30€	2.90€	4.00€
Amstel Oro	2.50€	3.10€	5.00€
Paulaner Hefe-Weißbier	-	4.60€	6.95€

Para llevar

Amstel 44cl	3.50€
Amstel Oro 44cl	4.20€
Paulaner Hefe-Weißbier 44cl	6.00€

Tercios

El águila	3.50€	Alcázar	3.50€	Amstel Oro 0,0	3.50€
El águila sin filtrar	3.50€	Desperados	3.50€	Radler	3.50€
Sin gluten	3.50€	IPA Lagunitas	4.50€		

Tinto

Uva Pirata
Garnacha tinta



3.15€



14.85€

Dolmo Ribera del Duero Roble
Tempranillo



4.15€



17.50€

Coto Mayor Rioja Crianza
D.O. Rioja



4.15€



17.50€

Ceramic Criado Tinaja Barrica
D.O. Valencia



18.95€

Vinos

Uva Pirata
Garnacha blanca



3.15€



14.85€

Albariño Pulpo
D.O. Rias Baixas



4.50€



20.00€

Verdejo Rippa Dorii Rueda
Verdejo (Ecológico)



3.90€



16.00€

Ceramic Sauvignon Blanc Criado Tinaja
Utiel Requena



18.95€

Blanco

Cava

Brut Rosé (Garnacha) (Ecológico) - Bodegas Murviedro
D.O CAVA (Requena)



3.30€



15.90€

Brut Nature Reserva (Xarel·lo) (Ecológico)
Bodegas Juvé y Camps
D.O CAVA (Penedés)



5.00€



23.50€

Hoya de Cadenas Brut (MACABEO, CHARDONNAY)



3.75€



16.50€

Rosado

Cabernet Sauvignon Estilo Provensal
Bodegas Murviedro
Vino Varietal



3.10€



14.85€

Garnacha Rosado de Navarra.
Bodega Castillo de Mojarán
Vino Varieta



2.95€



13.50€

Aperitivos

Sangría	6.90€	17.50€
Sangría blanca	7.00€	18.00€
Agua de Valencia	6.90€	17.50€
Aperol Spritz	6.75€	
Campari	6.50€	

Martini Rosso/Bianco	4.50€
Martini Reserva Especial Rubino	5.50€
Martini Reserva Especial Ambrato	5.50€
Martini Fiero	6.00€
Ladrón de manzanas	3.50€
Ladrón de verano	3.75€

Refrescos y agua

Refrescos	2.50€
Agua con gas	2.30€
Agua 0,5L.	2.00€
Bitter Rosso	2.35€
Zumo de botellín	2.40€



Tapeando

some COCOA



Fallas 2025 Special Menu

Kitchen hours from 12 to 16:30h and from 19 to 23:30h

Take a look at our self-service pintxos inside (2.40€/unit)

For the classic ones

"Tapeando" bravas potatoes 🍷	7.00€
Our homemade «russian salad»	8.00€
Creole chorizo in a slightly spicy sauce 🍷	8.50€
Padron peppers 🍷	7.00€
Homemade vegetables tempura with Teriyaki	7.50€
Grilled cheese from Mahón D.O. Menorca	8.95€
Potatoe, cod and garlic puree with fried egg	9.50€
Seafood salad	9.00€
Spicy potato peruvian causa with free range chicken 🍷	8.50€
Cold cuttlefish with mayonnaise in its ink	13.50€
Andalusian fried squid rings	12.00€
Spanish shrimp pancake with avocado and lime mayonnaise (unit)	3.75€
Manchego cheese cream fries, and iberian ham crumbs	9.90€
Grilled artichoke with caramelized foie	7.95€

Dear Croquette

Of aged beef cutlet	3.50€
Of cuttlefish in its ink	3.50€
Of boletus and truffle	3.50€

From our pantry

Cured beef «cecina» from León	13.00€
Iberian ham board D.O. Guijuelo	15.50€
Cheese Board (Manchego Curado D.O., Idiazábal Belai D.O., Roncari Blue, goat, brie)	15.00€
Mixed board of Iberian ham and local cheeses	19.50€
Marinated olives	3.00€
Cantabrian anchovy "00"	4.00€
Smoked sardine fillet (with chips and olives)	6.95€

About our fried eggs

With iberian ham in two textures	12.95€
With spanish sausages and padron peppers	12.95€

For salad lovers

Burrata, pesto and tomato cocktail 🍷	14.00€
Tomatoes, pickles, and tuna belly salad	14.00€

Meats

Carved entrecote	21.00€
Classic burger	13.95€
Hamburger with goat cheese, caramelized onion and tomato jam	14.95€

*All our meats are served with fries.

Just for kids

Burger (with or without cheese)	9.95€
Chicken nuggets	9.95€

*All our meats are served with fries.

«Sweet Caroline»

Our cheesecake	6.90€
Chocolate brownie with vanilla ice cream	6.90€
Mango and mascarpone cream with caramelized apple	6.90€

Supplements

Toasted bread basket	1.50€
Bread with tomato and garlic sauce	2.00€
Sauces supplement (unit)	0.45€

On March 8, 9, 15, 16, 17, 18 and 19, starting at 12:00, we will not be offering coffee service. TAKE AWAY ONLY.

We apologize for the inconvenience.



#VIVETAPEANDO

Drinks menu

Draft beers



	22cl.	33cl.	55cl.
Amstel	2.30€	2.90€	4.00€
Amstel Oro	2.50€	3.10€	5.00€
Paulaner Hefe-Weißbier	-	4.60€	6.95€

Take away

Amstel 44cl	3.50€
Amstel Oro 44cl	4.20€
Paulaner Hefe-Weißbier 44cl	6.00€

Beers

El águila	3.50€	Alcázar	3.50€	Amstel Oro 0,0	3.50€
El águila sin filtrar	3.50€	Desperados	3.50€	Radler	3.50€
Gluten free	3.50€	IPA Lagunitas	4.50€		

Red

Uva Pirata Garnacha tinta	3.15€	14.85€
Dolmo Ribera del Duero Roble Tempranillo	4.15€	17.50€
Coto Mayor Rioja Crianza D.O. Rioja	4.15€	17.50€
Ceramic Criado Tinaja Barrica D.O. Valencia		18.95€

Wine

Uva Pirata Garnacha blanca	3.15€	14.85€
Albariño Pulpo D.O. Rias Baixas	4.50€	20.00€
Verdejo Rippa Dorii Rueda Verdejo (Ecológico)	3.90€	16.00€
Ceramic Sauvignon Blanc Criado Tinaja Utiel Requena		18.95€

White

Cava

Brut Rosé (Garnacha) (Ecológico) - Bodegas Murviedro D.O CAVA (Requena)	3.30€	15.90€
Brut Nature Reserva (Xarel-lo) (Ecológico) Bodegas Juvé y Camps D.O CAVA (Penedés)	5.00€	23.50€
Hoya de Cadenas Brut (MACABEO, CHARDONNAY)	3.75€	16.50€

Rosé

Cabernet Sauvignon Estilo Provensal Bodegas Murviedro Vino Varietal	3.10€	14.85€
Garnacha Rosado de Navarra. Bodega Castillo de Mojarín Vino Varieta	2.95€	13.50€

Aperitifs

Sangría	6.90€	17.50€	Martini Rosso/Bianco	4.50€
White Sangría	7.00€	18.00€	Martini Reserva Especial Rubino	5.50€
Agua de Valencia	6.90€	17.50€	Martini Reserva Especial Ambrato	5.50€
Aperol Spritz	6.75€		Martini Fiero	6.00€
Campari	6.50€		Ladrón de manzanas	3.50€
			Ladrón de verano	3.75€

Soft drinks and water

Soft drinks	2.50€
Sparkling water	2.30€
Agua 0,5L.	2.00€
Bitter Rosso	2.35€
Bottle juice	2.40€



Tapeando

some COCOA



Menù speciale Fallas 2025

Orario cucina dalle 12 alle 16:30 e dalle 18 alle 23:30

Avvicinati al bancone per avere i nostri pintxos self-service (2.40€/unità)

Per i più classici

Le patate bravas di "Tapeando"	7.00€
La nostra ensaladilla	8.00€
Mini salsicce piccanti	8.50€
Peperoni Padrón	7.00€
Tempura di verdure con salsa Teriyaki	7.50€
Formaggio grigliato di Mahón D.O Menorca	8.95€
Crema di patata, baccalà e aglio con uovo al tegamino	9.50€
Insalata di mare	9.00€
Causa limeña di pollo	8.50€
Seppia fredda con maionese al nero	13.50€
Calamari fritti all'Andalusia	12.00€
Frittella di gamberi con maionese di avocado e lima (unità)	3.75€
Patatine ben fritte, crema di formaggio manchego e terra di prosciutto Ibérico	9.90€
Carciofo grigliato con mousse de foie caramellato	7.95€

Cara crocchetta

Di braciola di manzo stagionata	3.50€
Di calamari al nero	3.50€
Di porcini e tartufo	3.50€

Dalla nostra dispensa

Tagliere di salume tradizionale di León	13.00€
Tagliere di prosciutto iberico D.O Guijuelo	15.50€
Tagliere de formaggi tradizionali (Manchego Curado D.O. Idiazábal Belai D.O., Roncari Blue, capra, brie)	15.00€
Tagliere di prosciutto ibérico e formaggi tradizionali	19.50€
Cocktail di olive aromatizzate	3.00€
Acciuga del Cantabrico "00"	4.00€
Lombo di sardina affumicato (con patatine e olive)	6.95€

Uova al tegamino...

Con prosciutto ibérico in due texture	12.95€
Con peperoni padron e salsicce spagnole stufate	12.95€

Parliamo di insalate

Burrata, pesto e cocktail di pomodorini	14.00€
Di pomodoro, sottaceti e ventresca di tonno	14.00€

Carne

Entrecotte	21.00€
Hamburger classico	13.95€
Hamburger con formaggio di capra, cipolla caramellata e marmellata di pomodoro	14.95€

*Tutte le nostre carni vengono servite con patatine fritte.

Per i piccoli della casa

Hamburger con o senza formaggio	9.95€
Delizie di pollo	9.95€

*Tutte le nostre carni vengono servite con patatine fritte.

"La Dolce Vita"

La nostra cheesecake	6.90€
Brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia	6.90€
Crema di mango al mascarpone con mela caramellata	6.90€

Supplementi

Cestino di pane tostato	1.50€
Pane con pomodoro e ali oli	2.00€
Supplemento salse (unità)	0.45€

L'8, 9, 15, 16, 17, 18 e 19 marzo, a partire dalle 12:00, non offriremo il servizio caffè. SOLO DA ASPORTO.

Ci scusiamo per l'inconveniente.



VIVE.TAPEANDO



@VIVE.TAPEANDO



@VIVE.TAPEANDO

#VIVETAPEANDO

Bevande

Birra alla spina



	22cl.	33cl.	55cl.
Amstel	2.30€	2.90€	4.00€
Amstel Oro	2.50€	3.10€	5.00€
Paulaner Hefe-Weißbier	-	4.60€	6.95€

Da asporto

Amstel 44cl	3.50€
Amstel Oro 44cl	4.20€
Paulaner Hefe-Weißbier 44cl	6.00€

Birra in bottiglia

El águila	3.50€	Alcázar	3.50€	Amstel Oro 0,0	3.50€
El águila sin filtrar	3.50€	Desperados	3.50€	Radler	3.50€
Senza glutine	3.50€	IPA Lagunitas	4.50€		

Rosso

Uva Pirata
Garnacha tinta

3.15€ 14.85€

Dolmo Ribera del Duero Roble
Tempranillo

4.15€ 17.50€

Coto Mayor Rioja Crianza
D.O. Rioja

4.15€ 17.50€

Ceramic Criado Tinaja Barrica
D.O. Valencia

18.95€

Vino

Uva Pirata
Garnacha blanca

3.15€ 14.85€

Albariño Pulpo
D.O. Rias Baixas

4.50€ 20.00€

Verdejo Rippa Dorii Rueda
Verdejo (Ecológico)

3.90€ 16.00€

Ceramic Sauvignon Blanc Criado Tinaja
Utiel Requena

18.95€

Bianco

Spumate

Brut Rosé (Garnacha) (Ecológico) - Bodegas Murviedro
D.O. CAVA (Requena)

3.30€ 15.90€

Brut Nature Reserva (Xarel-lo) (Ecológico)
Bodegas Juvé y Camps
D.O. CAVA (Penedés)

5.00€ 23.50€

Hoya de Cadenas Brut (MACABEO, CHARDONNAY)

3.75€ 16.50€

Rosato

Cabernet Sauvignon Estilo Provensal
Bodegas Murviedro
Vino Varietal

3.10€ 14.85€

Garnacha Rosado de Navarra.
Bodega Castillo de Mojarín
Vino Varieta

2.95€ 13.50€

Aperitivi

Sangría	6.90€	17.50€
Sangría bianca	7.00€	18.00€
Agua de Valencia	6.90€	17.50€
Aperol Spritz	6.75€	
Campari	6.50€	

Martini Rosso/Bianco	4.50€
Martini Reserva Especial Rubino	5.50€
Martini Reserva Especial Ambrato	5.50€
Martini Fiero	6.00€
Ladrón de manzanas	3.50€
Ladrón de verano	3.75€

Altre bevande e acqua

Rinfreschi	2.50€
Acqua Frizzante	2.30€
Acqua 0,5L.	2.00€
Bitter Rosso	2.35€
Succo di bottiglia	2.40€