MENÚ

TAPAS
FRUTOS DEL MAR

SPICY CRAB SALAD 12
Salsa spicy

PULPO A LA BRASA 34
Sobre majado de yuca | Aceite de olivas y Pimiento asado

OSTRAS GRATINADAS 28
ostras frescas gratinadas bañadas en crema suave de vino blanco y chalota, terminadas con queso parmesano y panko. Coronados con mermelada de tocineta.

LANGOSTINOS AL AJILLO Y VINO BLANCO 40
langostinos jumbo salteados en aceite de oliva extra virgen, ajo dorado y vino blanco, terminados con pimentón ahumado y perejil fresco.

PULPO A LA GALLEGA 24
Sobre patatas gallegas | aceite de oliva extra virgen | Pimentón ahumado

CAMARONES EN COCO 10
sobre salsa de piña y coco rallado

PIMIENTOS DE PIQUILLO 15
Rellenos de salmón ahumado y queso crema, sobre salsa de pimiento asados y verduras | pan ciabatta

DUMPLINGS DE CAMARONES 12
sobre salsa de anguila y tataki

TUNA TARTARE 25
atún fresco marinado en aceite de sésamo, soya, limon y spicy mayo | aguacate | chips de malanga

TUNA TATAKI 20
Marinado en cítricos y salsa soya

TAPAS
DE LA TIERRA

SLIDERS TRUFADOS 16
Mini hamburguesas de res, bacon y chorizo | cheddar derretido | cebolla caramelizada | aioli de trufas negras

CROQUETAS DE MAMPOSTEAO 10
Sobre salsa de avocado | salsa de cilantro y coronadas con amarillos

PALETAS DE QUESO 10
empanado en panko y tempura | salsa de guayaba

BAO BUNS PORKBELLY 14
asado en salsa de acerola y cebolla tempura

ALITAS 13
En reducción de tamarindo

COSTILLAS DE CORDERO 32
5 costillas bañadas en mantequilla de romero y tomillo sobre puré de papa rústico

TIRAS DE NEW YORK STEAK 38
bañado en aceite de oliva y mantequilla de romero | pimentón ahumado y salsa de vino tinto

YUCA CRUJIENTE TRUFADA 12
bastones finos de yuca | alioli de trufa negra | parmesano curado

Consumir carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

MENÚ

TAPAS
FRUTOS DEL MAR

TOSTONES RELLENOS DE SPICY CRAB 14
Salsa spicy mayo | salsa anguila

CROQUETAS DE BACALAO 8
en salsa aioli de cilantro, ajo y miel

CALAMARES FRITOS 18
salsa alioli , queso y cilantro

KATAIFI SHRIMP 16
Camarones empanados, envueltos en kataifi sobre una bechamel de parcha | reducción de parcha | salsa de cilantro y ajo

BAO BUNS DE SPICY CRAB 15
Bao relleno de spicy crab, spicy mayo, Eel sauce, cebollines y sesame seed

CHICHARRONES DE MERO 18

CEVICHE DE SALMÓN DE MANGO 19
Salmón fresco marinado en cítricos, mango, pimientos dulces, cebolla lila, cilantro y aguacate. Servido con tostadas crujientes de maíz.

TAPAS
DE LA TIERRA

DUMPLINGS DE CERDO 8
Sobre salsa Ponzu cremosa

CHORIZO AL VINO 15
Salsa de vino tinto | Cebolla | Cilantro | Perejil

CARPACCIO 20
Filet Mignon | aceite de olivas extra virgen | alcaparras | parmesano | Trufas | Arúgula

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO 13
Salsa de piña y coco

CROQUETAS QUESO MANCHEGO 12
Sobre una mermelada de tomate

EDAMAMES AL AJILLO 8 VEGAN

GNOCCHI 8
salsa Pesto cremosa y pimento ahumado VEGAN

TOFÚ FRITO 8
tofú frito en tempura y panko, bañado en tataki, acompañado con aioli de cilantro VEGAN

Platos Fuertes

PRIME RIB EYE STEAK 14oz 63
Bañado en mantequilla de romero sobre un majado de malanga suave

PECHUGA RELLENA ESPAÑOLA 28
rellena de queso manchego, chorizo Cantimpalo y pimientos de piquillo asados | envuelta en tocineta | sobre salsa de cuatro quesos | acompañada con majado de papas rústico

SALMÓN EN SALSA DE COCO 30
Filete de salmón fresco bañado en salsa de coco y jengibre | sobre arroz mamposteao

SEABASS 35 (preguntar disponibilidad)
lubina chilena en emulsión de ajo y alcaparras sobre puré de yuca

PAPPARDELLE A LA CREMA BLANCA 18
pappardelle fresco envuelto en una salsa cremosa de queso parmesano, asiago, mozzarella y romano, panceta crujiente, perfumada con pimienta negra recién molida y un toque sutil de nuez moscada

PLATO VEGANO $$ VEGAN

Consumir carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

Acompañantes

ESPARRAGOS 5

ENSALADA VERDE 5

PAPAS SALTEADAS TRUFADAS 5

MAMPOSTEAO 5

MAJADO DE YUCA 5

MAJADO DE PAPAS 5

MAJADO DE MALANGA 5

RISOTTO 9
en crema de setas, parmesano y queso asiago

Cremas

CREMA DE TOMATE ASADO Y ALBAHACA 8

CREMA DE LANGOSTA 12
crema de langosta, mantequilla, jerez y tomate | Pan Ciabatta

CREMA DE PIMIENTO ROJO ASADO Y QUESO GOUDA AHUMADO 9

CORTES FRÍOS

QUESO MANCHEGO 17

JAMON SERRANO 18

CHORIZO CANTIMPALO 15

POSTRES

DULCE PECADO 10.50
brownie de Ferrero, coronado con un cremoso gelato de vainilla, bañado en un glaseado de Nutella y trozos de Ferrero

BLONDIE 10.50
blondie tibio y suave acompañado de un cremoso helado de Manchego. Coronado con almendras tostadas y un dedicado glaseado de dulce de leche con un sutil toque de canela.

CREMA CATALANA 8
suave crema catalana aromatizada con cítricos y finalizada con una crujiente capa de azúcar caramelizado

CHEESECAKE FRITO 10. 50
cremoso cheesecake acompañado de helado de vainilla estilo francés | finalizado con un delicado glaseado de acerola y una ligera lluvia de azúcar glass.

Consumir carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

SPIRITS

BOTTLED BEER

Medalla	$3.50
Michelob Ultra	$4
Corona	$4
Alhambra	$5

WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	$10
Dewar's "White Label"	$8
Dewar's Aged 12 Years	$10
BUCHANAN'S Deluxe Aged 12 Years	$10
Jameson	$10
The Glenlivet	$12
The MACALLAN 12 Years Old	$15
Yamato JAPANESE WHISKY	$15

BOURBON WHISKY

Woodford Reserve	$10
Wild Turkey	$10
Tommy Rotter	$15
Old Settler	$15

TEQUILA

1800 100% Agave Azul	$8
1800 Reposado	$10
Jose Cuervo Especial	$7
Jose Cuervo Reposado	$9
Agavero tequila liqueur	$13
El Cristiano Clase Silver	$15

MEZCAL

Montelobos Espadín Joven	$10

GIN

Beefeater	$7
Tanqueray	$8
Hendrick'S	$9
Wint & Lila Strawberry dry gin	$9
Whitley Neill Blood Orange	$9

LIQUEURS

Aperol	$10
Licor 43	$7
Licor 43 Chocolate	$7
Disaronno	$8
Frangelico	$8
Cointreau	$8
Grand Manier	$8
Felipe II	$7
Tequila Rose	$7
Baileys	$8
Pama	$7
Blue Curacao	$6
Hpnotiq	$7
Midori	$7
Passoã	$7

RUM

Don Q Flavors	$7
Don Q	$7
Don Q 7 7 years Old	$10
Ron del Barrilito	$9
Dos Maderas 5+5 years Old	$9

VODKA

Tito's	$7
Absolut	$8
Grey Goose	$10
Bravada	$7

CÓCTELES

JUANA LA LOCA 12

Ginebra | infusión de kiwi y albahaca | Limón | splash de soda

LA BARONESA 10

Vodka | Infusión piña | Jengibre | Limón

PACHAMAMA 11

Ginebra | Infusión de jamaica | Toronja Infusión de romero | Bitter angostura

AROMA DE ROSEMARY 12

Bourbon | Infusión de romero | Bitter naranja

LA REINA 11

Vodka | Licor de naranja | Acerola | Espuma de parcha

PRINCESA DE ASTURIAS 12

Ginebra | champagne | olive brine | Limón | Aceitunas verdes

LA CONDESA 10

Tequila | Aperol | Limón | infusión de toronja | Bitter naranja

ROSEMARY 10

Ginebra | Infusión de cucumber y romero | Limon

LOVE POTION 11

Tequila | Red wine | Limón | Simple syrup

DEVIL'S 12

Mezcal | Licor de chile | Toque de parcha | Licor de naranja | Limón

REINA LETIZIA 10

Ron Blanco | infusión Jamaica | infusión Lichi | limón | splash Soda

ANNE OF CITRUS 11

Vino albariño | Soda | Licor de naranja | Limón | Jugo de naranja

DUQUESA ANNA 12

Aperol | Espumoso | Parcha

NOBLE ANNA 12

Ginebra | infusion de lavanda y blueberry | limon

FRAMBUESA MAJESTY SOUR 12

Tequila | Infusión de frambuesa y piña | limón

ROYAL LAVENDER BLISS 11

Vodka | infusión de lavanda y coco | naranja | limón

QUEEN CHARLOTTE 10

Rum | infusión de pitahaya y mango | limón

IMPERIAL WHISKEY 12

Bourbon | guayaba | limón | bitter naranja | ralladura de naranja

COFFEE COCKTAILS

CHOCOLATE MARTINI 12

Vodka | Café espresso | Licor de café y chocolate

EL DE LAS 6 PM 13

Café espresso | licor de café | Amaretto | Heavy cream

EL "MOJITO" 11

Whiskey | Café espresso | Licor de café | menta

LAVENDER ESPRESSO 10

Vodka | Café espresso | Infusión de lavanda | Heavy cream

COFFEE MARGARITA 10

Tequila reposado | Café espresso | Licor de café | limón

Anna

BAR & TAPAS

TALK TO US

WhatsApp +1(939) 274 - 5041

tapasanna1@gmail.com

Menu

annatapas.pr

annatapas.pr