

FUNDADOR.  
**150** AÑOS  
FINE BRANDY

# Carta *de tapas*

---

TAPAS MENU

---

*La Taperia*  
**FUNDADOR**  
RESTAURANTE

## Nuestros Brandies y Licores

OUR BRANDIES & LIQUORS



		Copa
<b>FUNDADOR SHERRY CASK COLLECTION</b>	Fundador Sherry Cask (Solera)	3,90€
<i>Solo o con hielo</i>	Fundador Sherry Cask Doble Madera (Reserva)	4,50€
	Fundador Sherry Cask Triple Madera (Gran Reserva)	5,50€
<b>FUNDADOR SUPREMO SHERRY CASK "LUXURY COLLECTION"</b>	Fundador Supremo 12YO Pedro Ximenez Sherry Cask	8,00€
<i>(GRAN RESERVA)</i>	Fundador Supremo 15YO Amontillado Sherry Cask	11,00€
<i>Solo o con hielo</i>	Fundador Supremo 18YO Oloroso Sherry Cask	24,00€
	<i>Mejor brandy del mundo 2019 por la IWSC</i>	
<b>GAMA TERRY</b>	Terry Centenario chupito	3,00€
	Terry 1900 (Reserva)	4,50€
	<i>Solo o con hielo</i>	
<b>LICORES</b>	Calisay chupito	3,00€
	Ponche Soto chupito	3,00€
<b>CAFÉ ESPECIALES CON BRANDY</b>	Fundador Café Latte	3,50€
	Café Fundador Especial <i>(Fundador Sherry Cask, café y crema de leche)</i>	3,50€
	Fundador Café Asiático <i>(Fundador Sherry Cask, café, leche condensada, canela y limón)</i>	3,50€
	Solo con Terry <i>(Terry Centenario en carajillo solo o con leche)</i>	2,50€



FUNDADOR  
150 AÑOS  
FINE BRANDY

## Combinados

### MIXOLOGY

#### BRANDY SIGNATURE CÓCTELES

**Fundador Ginger Mojito:**  
*Fundador Sherry Cask, zumo de lima,  
hierbabuena, ginger ale, azúcar moreno*

**Fundador Índigo:**  
**Cóctel 150 Aniversario**  
*Fundador Sherry Cask Doble Madera,  
zumo de lima, ginger beer*

**La Fundadora**  
*Granizado de Fundador Doble Madera,  
triple seco y limón*

**Fundador Palomo**  
*Triple Madera con soda Pomelo*

**Trópico 1900**  
*Terry 1900, Calisay, zumo de lima y zumo  
de piña*

**Terry 1900 Punch**  
*Terry 1900, Amaretto, zumo de limón,  
zumo de naranja*

**Terry & Lime**  
*Terry White, zumo de lima y refresco de  
limón*

#### COMBINADOS

**Fundador Sherry Cask Doble Madera** 6,00€  
*Combina Brandy con tu refresco favorito*

#### HARVEYS SHERRY CÓCTELES

**Rebujito clásico:** 5,00€ / 12,00€  
*Harveys Fino, sprite y hierbabuena*

**Rebujito Red Berry:** 6,00€ / 16,00€  
*Harveys Fino, sprite, frutos rojos y menta*

**Harveys Bristol Spritz:** 7,00€ / 16,00€  
*Harveys Bristol Cream, soda pomelo y  
proseco*

Copa / Jarra

7,00€

7,00€

7,00€

7,00€

7,00€

7,00€

7,00€

6,00€

5,00€ / 12,00€

6,00€ / 16,00€

7,00€ / 16,00€



## Nuestros Vinos

### SHERRY CASKS

		Copa / Botella
<b>V.O.R.S.</b> Vinos de más de 30 años de vejez calificada	Harveys V.O.R.S. Amontillado	11,00€ / (50 cl.) 90,00€
	<i>Mejor vino del mundo 2016 por la IWC</i>	
	Harveys V.O.R.S. Medium Oloroso	9,50€ / (50 cl.) 80,00€
	Harveys V.O.R.S. Medium Palo Cortado	9,50€ / (50 cl.) 80,00€
<b>HARVEYS GAMA PREMIUM</b>	Harveys V.O.R.S. Pedro Ximénez	9,50€ / (50 cl.) 80,00€
	Harveys Fino	2,50€ / (50 cl.) 12,00€
	Harveys Amontillado	3,00€ / (50 cl.) 19,00€
	Harveys Palo Cortado	3,50€ / (50 cl.) 20,00€
	Harveys Oloroso	3,00€ / (50 cl.) 19,00€
	Harveys Pedro Ximénez	3,00€ / (50 cl.) 19,00€
<b>HARVEYS GAMA CLASSIC</b>	Harveys Bristol Cream	2,50€ / (75 cl.) 14,00€
	Harveys Medium Dry	2,50€ / (75 cl.) 14,00€

**FUNDADOR.**  
**150 AÑOS**  
FINE BRANDY



# Nuestros Vinos

*OUR WINES*

		Copa / Botella
<b>GAMA GARVEY</b>	Fino San Patricio	1,50€ / (75 cl.) 9,00€
	Amontillado Tio Guillermo	2,00€ / (75 cl.) 11,00€
	Oloroso Ochavico	2,00€ / (75 cl.) 11,00€
	Pedro Ximénez Garvey	2,00€ / (75 cl.) 11,00€
<b>APERITIVOS</b>	Harveys Bristol Cream <i>con hielo y naranja</i>	3,50€
	Vermut mariner Garvey <i>con hielo, naranja y romero</i>	3,50€
	Harveys Pink, sirope <i>de frambuesa y gaseosa</i>	6,00€
	Harveys Orange, zumo <i>de naranja y gaseosa limón</i>	6,00€
<b>OTRAS BEBIDAS</b>	Cerveza	3,00€
	Cerveza artesanal Mica	3,50€
	Refresco	2,50€
	Agua KMZERO (70 cl.)	3,00€
	Agua KMZERO (50 cl.)	2,00€

**FUNDADOR.**  
**150 AÑOS**  
FINE BRANDY



## Pates

PATES



	Tapa / Ración
<b>Foie de oca y pato con mermelada de tomate.</b> <i>Goose and duck foie gras with tomato jam (12)</i>	5,00€ / 14,00€
<b>Paté al Pedro Ximénez.</b> <i>Pate flavoured with Pedro Ximénez (sherry wine) (7,12)</i>	4,50€ / 12,50€
<b>Micuit de corzo con mermelada de manzana.</b> <i>Venison micuit with apple jam (3,8)</i>	4,50€ / 12,50€

## Vegetarianos

VEGETARIANS



<b>Crema corazones de alcachofas con crujiente de jamón ibérico.</b> <i>Cream of artichoke hearts with crispy Iberian ham (1,3)</i>	6,50€
<b>Hummus de berenjena con miel y pan de pita.</b> <i>Eggplant hummus with honey and pita bread (1,11)</i>	9,50€
<b>Brochetita de verduras con salsa de guacamole.</b> <i>Vegetable skewer with guacamole sauce</i>	4,50€ / 9,50€
<b>Wok de verduras.</b> <i>Veggie wok (6,11,14)</i>	4,50€ / 11,00€
<b>Pimientos de Padrón.</b> <i>Padrón peppers</i>	10,00€

## Tapas frías

COLD TAPAS

	Tapa /	1/2 Ración /	Ración
Jamón Ibérico de bellota Enrique Tomás. <i>Enrique Tomás Iberian bellota ham (12.)</i>		11,50€	22,00€
Tartar de atún sobre tosta de Inés Rosales. <i>Tuna tartar on Inés Rosales toast (1,4,6,11,12.)</i>			14,00€
Ceviche de pez limón. <i>Yellow ceviche (4.)</i>	6,50€		17,00€
Ceviche de atún de almadraba. <i>Almadraba tuna ceviche (4,11,12.)</i>	7,00€		19,00€
Rollitos de salmón rellenos de queso y alcaparras. <i>Salmon rolls filled with cheese and capers (4,7.)</i>	5,50€		14,00€
Ensaladilla de gambas. <i>Cold shrimp potato salad (3,4.)</i>	4,50€		12,00€
Ensaladilla con tartar de langostinos. <i>Cold potato salad with prawn tartar (2,3,4,6,7,14.)</i>			15,00€
Ensalada de mojama y queso feta. <i>Mojama (cured tuna) and feta cheese salad (4,7,12.)</i>			12,00€
Ensalada de pollo, pasas, nueces y salsa de mostaza. <i>Chicken salad with raisins, walnuts, and mustard sauce (8,10.)</i>			12,00€
Taco de atún con guacamole, mango y tomate cherry. <i>Tuna taco with guacamole, mango, and cherry tomato (1,4,6,11,12.)</i>	Tapa (1 ud.): 4,75€		
	Tapa (2 uds.): 9,50€		

## Tapas calientes de carne

HOT MEAT TAPAS

	Tapa /	Ración
Brochetita ibérica con chistorra y salsa barbacoa. <i>Iberian skewer with chistorra sausage and barbecue sauce</i>	5,00€ /	12,50€
Medallones solomillo de cerdo a la pimienta negra. <i>Pork tenderloin medallions with black pepper (1,7.)</i>	5,00€ /	12,50€
Faisán relleno de dátiles con salsa Strogonoff. <i>Pheasant stuffed with dates in Strogonoff sauce (1,7,12.)</i>	5,00€ /	13,50€
Solomillo de cerdo relleno de jamón y piquillo con salsa garrapiñada. <i>Pork tenderloin stuffed with ham and piquillo peppers with candied sauce (1,7,12.)</i>	5,00€ /	13,50€
Canelón de pollo con puerros, bechamel y mozzarella. <i>Chicken cannelloni with leeks, béchamel sauce, and mozzarella (1,3,7.)</i>		12,50€

## Tapas calientes de pescado

HOT FISH TAPAS

Brochetita marinada de gallo. <i>Marinated megrim skewer (1,2,4.)</i>	5,50€ /	14,00€
Mero relleno de gambas y berberechos. <i>Grouper stuffed with shrimp and cockles (1,2,3,4,7,12,14.)</i>	6,00€ /	16,00€
Chanquetes con huevos fritos. <i>Whitebait with fried eggs (1,3,4.)</i>	5,50€ /	14,00€
Calamares fritos. <i>Fried squid (1,14.)</i>	5,50€ /	16,00€
Langostinos al ajillo. <i>Prawns with olive oil an garlic sauce (2.)</i>		16,00€

# Especialidades

SPECIALTIES

Brioche de costilla ibérica con queso cheddar y patatas fritas.

*Brioche with Iberian pork rib and cheddar cheese (1,6,7)*

Salmorejo.

*Salmorejo, cold tomato soup (1,3)*

Pimientos del piquillo rellenos de gambas o queso.

*Red Pepper stuffed with prawns or cheese (1,2,4,7,14)*

Lasaña de espinacas, gambas, pasas y piñones.

*Spinach lasagna with shrimp, raisins, and pine nuts (1,2,7,8)*

Raviolis de alcachofas, langostinos y jamón ibérico con salsa de puerros al Harveys fino.

*Ravioli stuffed with artichokes, prawns, and Iberian ham leek sauce withz Harveys fino (1,2,3,7,11)*

Croquetas caseras de ibérico o de espinacas.

*Homemade Iberian ham or spinach croquettes (1,3,7)*

Queso frito en tempura con salsa de arándanos y miel.

*Cheese fried in tempura batter with cranberry and honey sauce (1,7)*

Patatas bravas.

*Spicy potatoes (3)*

Tapa / Ración

11,00€

6,50€

4,50€ / 11,50€

4,50€ / 11,50€

5,00€ / 11,50€

5,00€ / 12,50€

4,50€ / 12,00€

4,00€ / 11,00€

# Crêpes & tostas

CRÊPES & TOASTS

Crêpe de espinacas y piñones con salsa de piquillo.

*Spinach and pine nut crêpe with piquillo pepper sauce (1,3,7,8)*

Crêpe de ave con pasas y salsa española.

*Poultry crêpe with raisins and Spanish sauce (1,3,7,8)*

Tosta de pan de maíz con salmorejo, jamón y huevo a la plancha.

*Cornbread toast with salmorejo, ham, and grilled egg (1,3,7)*

Tosta de pan de maíz con salmón, crema de queso y guacamole.

*Cornbread toast with salmon, cream cheese, and guacamole (1,3,4,7)*

5,50 €

5,50 €

6,00 €

6,50 €

## Alérgenos

ALLERGENS

1-Gluten. 2-Crustáceos. 3- Huevos. 4-Pescado. 5-Cacahuetes. 6- Soja. 7-Lácteos. 8-Frutos de cáscara 9-Apio. 10-Mostaza. 11-Sésamos granos. 12-Dióxido de azufre y sulfitos. 13-Altramuces. 14-Moluscos.

1-Gluten. 2-Crustaceans. 3-Eggs. 4-Fish. 5-Peanuts. 6-Soy. 7-Dairy. 8-Nuts 9-Celery. 10-Mustard. 11-Sesamos grains.12-Sulfur dioxide and sulfites. 13-Lupins. 14-Molluscs.

Servicio de pan y aperitivo 1,90€ por persona, si no desea pan se le descontará 1€.

Bread and appetizer service €1.90 per person, if you don't want bread, €1 will be deducted.

Precios por persona / Prices per person





## Postres DESSERTS

- |  |       |
|--|-------|
| <b>Piña asada con helado sobre crumble de almendras al Brandy Fundador Sherry Cask Doble Madera.</b><br><i>Grilled Pineapple with Ice Cream on almond crumble with Fundador Sherry Cask Doble Madera (1,3,7)</i> | 8,00€ |
| <b>Tiramisú al instante con Fundador Sherry Cask Solera.</b><br><i>Instant Tiramisu with Fundador Sherry Cask Solera Brandy (1,3,7)</i>  | 8,00€ |
| <b>Lemon pie.</b><br><i>(1,3,6,7,8,13)</i>   | 6,00€ |
| <b>Tarta de chocolate crujiente y frutos rojos.</b><br><i>Crispy Chocolate Tart with Red Berries (3,6,7)</i>   | 6,00€ |
| <b>Flan de higos con Brandy Fundador Sherry Cask.</b><br><i>Fig Flan with Fundador Sherry Cask Solera Brandy (3,7,12)</i>  | 6,00€ |
| <b>Crêpe de Nutella o de dulce de leche.</b><br><i>Nutella or caramel crêpe (1,3,7)</i>  | 6,00€ |
| <b>Sorbete Limón con Harveys.</b><br><i>Lemon sorbet with Harveys Fino</i>   | 6,00€ |
| <b>Sorbete Mandarina con Brandy Fundador Sherry Cask Solera</b><br><i>Tangerine sorbet with Brandy Fundador Sherry Cask Solera</i>   | 6,00€ |
| <b>Brocheta de fruta de temporada</b><br><i>Seasonal fruit skewer</i>  | 4,00€ |



*La Tapería*  
**FUNDADOR**  
RESTAURANTE

 @lataperiafundador  La Tapería Fundador